

## INDONESIAN SPECIALITY

### • ENTREES - STARTERS :

1 URAP (salad): Mix vegetable with shredded coconut and kang kung (water spinach) :  
Mix de légumes avec noix de coco râpée

2 GADO GADO (salad): Boil water spinach, long beans, chayote and fried tofu with peanut dressing :  
Epinards bouillis, haricots, chayote et tofu frit, vinaigrette aux arachides

KOHU-KOMU (salad): Salad of smoked fish and bean sprouts :  
Salade de poisson fumé et fèves germées

4 LEMPER JAWA (chicken): Steamed sticky rice roll filled with minced chicken and wrap in a banana leaf :  
Rouleaux de riz farcis de poulet, émincé et enveloppé dans une feuille de bananier

5 LEMPER JAWA (beef): Steamed sticky rice roll filled with minced beef and wrap in a banana leaf :  
Rouleaux de riz farcis de bœuf émincé et enveloppé dans une feuille de bananier

6 OTAK-OTAK: Steamed crab and fish marinated with shredded coconut and basilic :  
Crabe cuit à la vapeur et poisson mariné avec noix de coco râpée et basilic

7 SAGO ROLL: Sago and minced chicken roll fried :  
Rouleaux d'émincé de poulet frit

8 TAHU ISI: Fried tofu with a filling of chopped vegetables :  
Tofu frit avec garniture de légumes hachés

9 SAMBAL TEMPE: Fried soya cake serve with spicy sauce :  
Gâteau de soja frit servi avec une sauce piquante

10 SATE LILIT: Minced beef with sweet soya sauce :  
Emincé de bœuf avec sauce soja sucrée

11 PERGEDEL UDANG: Fried prawns cakes served with hot chili sauce and salad :  
Croquettes de crevettes servies avec une sauce chaude de chili et salade

### • SATE SPECIAL :

12 SATE-AYAM: Chicken satay after and old family recipe (Starter) :  
Saté de poulet d'après une vieille recette de famille  
Main course: 17.50€

13 SATE UDANG: Prawn sate bumbu (spice mixture) with peanuts sauce (Starter) :  
Saté de crevettes bumbu avec sauce aux cacahuètes  
Main Course: 20.50€

14 SATE DOMBA: Lamb sate with sweet soya sauce and scallions (Starter) :  
Morceaux les plus tendres d'agneau saté sucré avec sauce soja et oignon vert  
Main Course: 19.75€

15 SATE DAGING MADURA: Sate of tenderloin marinated in soya sauce (Starter) :  
Saté de filet mariné à la sauce soja  
Main course: 20.75€

16 VEGETABLE SATE: Sweet potatoes and mix vegetable with soya cake (Tempe) (Starter) :  
Pommes de terre douces et légume sautés avec gâteau de soja  
Main Course: 14.75€

17 SATE IKAN: Sweet potatoes with home made spice (Starter) :  
Saté de poisson avec épices faites maison  
Main Course: 16.75€

18 ANEKA SATE: Mixture of four different sate in a plat (Starter) :  
Mélange de quatre satés différents servis dans une assiette  
Main course: 20.75€

• SOUPS :

19 SOTO AYAM: Indonesian chicken curry soup richly seasoned and garnished with rice noodle :  
Soupe de poulet indonésien servi avec un assaisonnement relevé et garni de nouilles de riz

20 SUP PAPAYA: Afrgant vegetable soups with papaya with crab :  
Soupe de légumes épicée avec papaye et crabe

21 SOTO DACING: Strong bron, with beef, small eggs and noodles :  
Bouillon fort à la viande de bœuf, petits œufs et nouilles

22 SAYUR ASEM: Mix vegetable soup (corn, shallot, peanut, long bean) :  
Mélange de légumes (maïs, échalotes, arachide, haricots)

23 BAKSO: Beef meet ball soup with fresh mix vegetable :  
Soupe de boulettes de bœuf avec mélange de légumes

• BEEF AND LAMB - BOEUF ET AGNEAU :

24 SOP BUNTUT: Oxtail soup mixed with carrot potato and tomato :  
Soupe de queue de bœuf avec pommes de terre, carottes et tomates

25 SOP BUNTUT GORENA: Fried oxtail mixed with carrot potato and tomato :  
Queue de bœuf frit avec pommes de terre, carottes et tomates

26 SOP IGA: Rib soup with mix vegetable :  
Soupe de côtes avec mix de légumes

27 KALIO DAGING: Beef lemongrass with mild coconut sauce :  
Bœuf à la citronnelle et sauce douce noix de coco

28 RENDANG DAGING : Brisket of beef cooked hot spicy in west Sumatra style :  
Poitrine de bœuf cuite à la façon Sumatra de l'ouest très épicé

29 GULAI DOMBA: An aromatic lamb with coconut sauce :  
Agneau aromatique sauce noix de coco

• SEAFOOD - FRUITS DE MER :

30 UDANG BESAK ISTIMENA: special jumbo prawns, stuffed and poached served on a sizzling platter :  
Crevettes Jumbo, farcies et pochées servies sur un plateau grésillant

31 UDANG ASAM PEDAS: Prawns spices and sour sauces :  
Crevettes épicées sauce aigre

32 IKAN GORENG (Dorade 600 to 800gr): Whole fried dorade fish, chili and garlic slice on top :  
Dorade entière frite, piment et ail tranché sur le dessus

33 IKAN BAKAR (Bar 500 to 600gr): Whole bar fish marinated with traditionnal sauce and grill :  
Bar mariné et grillé, sauce traditionnelle

34 PEPES IKAN: Steamed boneless Tilapia fish wrap with banana leaf :  
Poisson tilapia cuit à la vapeur dans un wrap avec feuille de bananier

• CHICKEN AND DUCK - POULET ET CANARD :

35 AYAM BAKER: Grilled chicken leg marinated with manis kecap :  
Cuisse de poulet grillées avec sauce indonésiennes au soja

36 OPOR AYAM: Chicken breast with coconut milk :  
Poitrine de poulet au lait de coco

37 BEBER BAKER: Grilled duck leg marinated with manis kecap :  
Cuisses de canard marinées avec sauce indonésienne au soja

38 BEBEK PANGANG: Grilled breast of duck with spice spinach sauce :  
Poitrine de canard grillée avec sauce aux épinards épicés

39 CUMI CUMI: Squid with a filling of minced chickeb and servced with tomato sauce :  
Encornet rempli de poulet haché et servi avec une sauce tomate

• VEGETABLE - LEGUMES :

40 OBLOK OBLOK: Tempe (soya cake) in a vegetable curry with beans :  
Tempe dans un curry de légumes avec haricots

41 SAYUR KAPAU: Mix vegetable with coconut mild sauce :  
Mélange de légumes sauce douce de noix de coco

42 TEMPE GORENG (Soya Cake): Sauté Tempe with long bean :  
Tempe avec grands haricots

All our main dish served with Longtong (compressed rice) and Nasi Kuning (yellow rice) - Tous nos plats principaux sont servis avec Longtong et Nasi Kuning :

• SPECIAL DISH :

43 NASI GORENG: Fried rice with vegetable served with sate veg - or chicjen - or beef - pr prawn :  
Riz sauté aux légumes servi avec légumes saté 13.75€ ou poulet: 15.50€ ou bœuf: 17.50€ ou crevettes : 18.50€

44 BAMI GORENG: Fried noodles with vegetable served with veg - or chicken or beef or prawn :  
Nouilles sautées aux légumes servies avec légumes saté: 12.50€ ou poulet: 14.50€ ou bœuf: 15.50€ ou crevettes : 17,50€

THAÏ SPECIALITY

• ENTREES - STARTERS :

S1. NEM TOD: Chicken and vegetable spring roll : Feuilles de brick au poulet et légumes

S2. POR PEA SOD : Mixed spring roll with vegetable, soya, mint, chicken and shrimps :  
Feuilles de brick aux légumes, soja, menthe, poulet et crevettes

S3. TOD MAN PLA: Fried fish cake with thaïlandish herbs : Beignet de poissons frits aux herbes thaïlandaises

S4. FROG LEGS: Frog legs with garlic and ginger (Starter) : Cuisses de grenouilles à l'ail et au gingembre  
Main Course: 19.50€

S4. SOM TAM: Green papaya salad (Starter) : Salade de papaye vertes

Main Course: 16.50€

S6. LAB GAI: Chicken salad with lemon juice mint, shalotts (Starter) : Salade de poulet au jus de citron, menthe et échalotes

Main Course: 17.50€

S7.YAM NUEH: Spicy beef salad with lemon (Starter) :  
Salade de bœuf au citron et piments

Main Course: 19.50€

S8. YAM KUNG: Spicy shrimp salad with lemon and chili :  
Salade de crevettes au citron et piments

Main Course: 20.50€

S9. YAM WUNSEN: Spicy vegetables salad with vermicelle (Starter) :  
Salade de légumes et vermicelle au citron et piments

Main Course: 13.50€

S10. GAI SATE: Chicken saté :  
Chicken saté, petites brochettes de poulet

S11. BOUQUET ROYAL (pour 2 personnes): Chicken saté, chicken spring roll fish cake bread fried :  
Saté de poulet, rouleaux de preintamps au poulet, gâteau de poisson, pain frit

#### • POTAGES - SOUP :

S12. TOM YAM KUNG: Spicy prawn soup :  
Potage épicé aux scampis

S13.TOM KA GAI: Coconut chicken soup :  
Potage au poulet et lait de coco

S14. SOUP NOI MAI: Soup with bambboo shoot and crab :  
Potage de bambou et crabe

#### • PLATS - MAIN COURSE :

T1. PED MANAU: Grilled duck with lemongrass :  
Canard sauté à la citronnelle

T2. KANG PED YANG: Duck red curry with pineapple :  
Canard au curry rouge avec ananas

T3. KANG DANG GAI: Chicken with red curry and coconut milk with thai aubergine :  
Dés de poulet au curry rouge et lait de coco avec aubergines thaï

T4. KANG KUAH GAI: Fried chicken green curry with vegetables and thai aubergine :  
Poulet frit au curry vert avec légumes et aubergine thaï

T5. GALI KAPRAO: Chicken with basilic sauce with capsicom :  
Poulet sauté au basilic avec poivrons

T6. GAI TAKAI: Grilled chicken with lemongrass :  
Poulet sauté à la citronnelle

T7. GAI PAD MED MAMUANG HIMAPAN: Chicken with cashnuts, mushrooms and onions :  
Poulet aux noix de cajou, champignons et oignons

T8. GAI MORRAGOT: Chicken green curry graps and coco :  
Poulet au curry vert avec raisins et coco

T9. PANANG GAI: Chicken with curry and coconut milk :  
Dés de poulet au curry et lait de coco

|  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
|--|----------------------------|-----------|------------|------------|--------|-----------|--------------|------------|-----------|
| T10.   | NUA                        | KRAPRAO:  | Fired      | beef       | with   | basilic   | and          | capsicum   | :         |
| Bœuf sauté au basilic et poivrons  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T11.   | NUA                        | KRACHAI:  | Fried      | beef       | with   | Galangal  | (Tiger Thai) | with       | bean      |
| Bœuf frit au gingembre thaï avec haricots  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T12.   | NUA                        | NAMTOK:   | Grilled    | beef       | with   | spicy     | sauce        | :          |           |
| Bœuf grillé sauce épicée   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T13.   | KANG                       | KUAH      | NUA:       | Beef       | green  | curry     | with         | vegetable  | :         |
| Bœuf au curry vert avec légumes  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T14.   | PANANG                     | NUA:      | Beef       | with       | curry  | sauce     | :            |            |           |
| Bœuf avec sauce au curry rouge   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T15.   | KUNG                       | KRATIEM:  | Prawns     | with       | garlic | :         |              |            |           |
| Scampis à l'ail  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T16.   | KUNG                       | KRAPRAO:  | Fried      | prawns     | with   | basilic   | and          | vegetables | :         |
| Crevettes frites au basilic et légumes   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T17.   | PAD TALAY:                 | Fried     | seafood    | with       | prawn  | squid     | fish         | and        | vegetable |
| Scampis, calamars et poisson avec légumes et sauce curry rouge   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T18.   | KUNG                       | SUSHI:    | Prawn,     | red        | curry  | with      | mushroom     | :          |           |
| Scampis au curry rouge avec champignons  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T19.   | KUNG                       | MORRAGOT: | Prawns     | green      | curry  | with      | grapes       | :          |           |
| Scampis au curry vert et raisins   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T20.   | KUNG                       | PHAO      | (SATE):    | Grilled    | prawns | thaï      | style        | :          |           |
| Scampis grillés façon thaï   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T21.   | PAD                        | PET       | KUNG:      | Fried      | prawns | with      | red          | curry      | :         |
| Scampis frits avec sauce curry rouge   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T22.   | MAUK                       | KRATIEM:  | Squid      | with       | garlic | pepper    | sauce        | :          |           |
| Calamar à l'ail sauce au poivre  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T23.   | PLA SAM ROD (650 - 850gr): | Sea bream | grilled    | in         | spices | with      | vegetable    | sauce      | :         |
| Poisson sauce aigre-douce légèrement piquante avec sauce aux légumes                                     |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T24.   | PAD THAI KUNG, GAI         | NUA:      | Fried      | noodles    | with   | prawns    | or           | chicken    | or        |
| Nouilles sautées aux crevettes : 18.75€ ou poulet: 15.50€ ou bœuf : 17.50€ ou végétarien:12.50€          |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T25.   | KAO PAD KUNG GAI           | NUA:      | Fried      | rice       | with   | prawns    | or           | chicken    | or        |
| Riz sauté aux scampis: 18.75e ou poulet: 15.50€ ou bœuf: 17.50€ ou végétarien: 12.50€                    |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T26.   | KOI TYO NAM:               | Rice      | noodle     | soup       | with   | prawns    | or           | chicken    | or        |
| Potage de riz et nouilles aux scampis : 18.75€ ou poulet: 15.50€ ou bœuf : 17.50€ ou végétarien : 12.50€ |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| T27.   | PANAG                      | OAD:      | Fried      | duck       | with   | red       | curry        | sauce      | :         |
| Canard frit sauce curry rouge  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| V1.  | TOM                        | KA:       | Vegetables | coup       | with   | coconut   | :            |            |           |
| Potage de légumes et noix de coco  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| V2.  | TOM                        | YAM       | J:         | Vegetables | soup   | with      | mushrooms    | :          |           |
| Potage de légumes avec champignons   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| V3.  | WUN SEN J:                 | Spicy     | mix        | vegetables | salad  | (Starter) | :            | Salade     | épicée    |
| de légumes<br>Main Course: 14.75€  |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| V4.  | POR                        | PEA       | J:         | Vegetables | spring | roll      | :            |            |           |
| Rouleau de printemps   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |
| V5.  | SURI                       | J:        | Vegetable  | soup       | :      |           |              |            |           |
| Soupe de légumes et vermicelle   |                            |           |            |            |        |           |              |            |           |

|  |          |            |            |            |            |        |                            |
|--|----------|------------|------------|------------|------------|--------|----------------------------|
| V6.  | KANG     | J:         | Vegetables | tofu       | red        | curry  | :                          |
| Légumes et tofu au curry rouge                       |          |            |            |            |            |        |                            |
| V7.  | KRAPRAO  | J:         | Fried      | vegetables | with       | tofu   | and basilic sauce :        |
| Légumes frits avec tofu et sauce basilic             |          |            |            |            |            |        |                            |
| V8.  | PAD      | PAK:       | Fried      | vegetables | :          |        |                            |
| Légumes sautés                                       |          |            |            |            |            |        |                            |
| V9.  | PAERW    | WAN        | J:         | Fried      | vegetables | sauce  | sweet-sour and tofu :      |
| Légumes frits sauce aigre-douce et tofu              |          |            |            |            |            |        |                            |
| <b>• DESSERTS - DESSERTS :</b>                       |          |            |            |            |            |        |                            |
| D1.  | KLOIW    | TOD:       | Fried      | banana     | with       | ice    | cream :                    |
| Beignet de banane et glace                           |          |            |            |            |            |        |                            |
| D2.  | ICECREAM | TOD:       | Fried      | ice        | cream      | :      |                            |
| Beignet de glace                                     |          |            |            |            |            |        |                            |
| D3.  | PON      | LAMAILUAM: | Mixed      | fresh      | thai       | fruits | :                          |
| Salade de fruits frais thaïlandais                   |          |            |            |            |            |        |                            |
| D4.  | KHAO     | NEAW       | MAMUANG:   | Mango      | with       | sticky | rice and coconut milk :    |
| Mangue thaï accompagnée de riz et lait de coco       |          |            |            |            |            |        |                            |
| <b>• DESSERTS INDONESIENS - INDONESIAN DESSERT :</b> |          |            |            |            |            |        |                            |
| D5.  | K        | LEPON:     | Sticky     | rice       | flour      | cakes  | with brown sugar filliry : |
| Gâteau de riz rempli de sucre brun                   |          |            |            |            |            |        |                            |
| D6.  | GULA     | MELAKA:    | Sago       | pudding    | :          |        |                            |
| Pudding  |          |            |            |            |            |        |                            |

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)