



INDONESIAN RESTAURANTTM

BALI
JAMES



INDONESIAN RESTAURANTTM

BALI
JAMES

Welkom bij Bali James!

Selamat datang di restoran Bali James!

Wij zijn blij u te mogen verwelkomen als onze gast bij Indonesian restaurant Bali James! De rijsttafel is zoals u misschien weet een van de vele vruchten ontsprongen uit het Tempo Doeloe tijdperk. Nederlandse kolonisten vonden voor hun familie, vrienden en zakenrelaties deze vorm van Indonesisch tafelen uit. Gezellig genoten ze samen van een tafel vol van de populairste en lekkerste gerechten die Indonesie biedt, onder begeleiding van een mooie Indonesische muzikale omlijsting, welke het tropische gebeuren compleet maakte. Deze Nederlands-Indische traditie zetten wij bij Bali James voort.

Chef drs. Jimmy Lo Hamzah bereidt met veel zorg en liefde, samen met zijn team koks, de authentiek Indonesische gerechten op traditionele wijze met zijn eigen bumbu's. De gerechten staan mooi in harmonie tot elkaar en variëren van mild tot heet. Onze gerechten zijn authentiek Indonesisch zonder concessies maar toch heel toegankelijk voor velen.

Of u nu alleen, met zijn tweeën of in een grotere groep bij ons aan tafel bent, wij hopen dat u zult genieten van alles wat wij u te bieden hebben.

Selamat makan.

Jimmy & Wayan

Kleine Rijsttafel

34,20 euro per persoon
(1,2,3,5,6,8)

Nasi putih
witte rijst

Acar campur
gemengd zoetzuur

Gado gado
groentesalade met pindasaus

Serundeng
gebakken kokosnoot met
pinda's

Sambal goreng kentang kering
drooggebakken zoete
aardappeltjes

Rujak manis
vruchten in een scherpe
zoete saus

Sambal goreng telur
gekookt ei in sambal saus

Sambal goreng tauge
tauge in rode pepersaus

Sambal goreng buncis
boontjes in rode pepersaus

Sambal goreng tahu
tofu in rode pepersaus

Sambal goreng rebun
jonge bamboe scheuten in
rode pepersaus

Daging rujak
gestoofd rundvlees in sambalsaus

Babi kecap
gestoofd varkensvlees in kecap saus

Sate babi
sate van varkensvlees

Pisang goreng
gebakken banaan

Sambal ebi
Sambal van droge garniaaltjes

Sambal manis
Zoete sambal

Grote Rijsttafel

40,80 euro per persoon (te bestellen vanaf 2 couverts)
(1,2,3,5,6,8)

Nasi putih, nasi goreng, nasi kuning of bami goreng

De keus is aan u

Krupuk udang
gebakken garnalen cracker

Acar campur
gemengd zoetzuur

Gado gado
groentesalade met pindasaus

Serundeng
gebakken kokosnoot met pinda's

Sambal goreng kentang kering
drooggebakken zoete
aardappeltjes

Rujak manis
vruchten in een scherpe
zoete saus

Sambal goreng telur
gekookt ei in sambal saus

Sambal goreng taugé
taugé in rode pepersaus

Sambal goreng buncis
boontjes in rode pepersaus

Sambal goreng tahu
tofu in rode pepersaus

Sambal goreng rebun
jonge bamboescheuten in
rode pepersaus

Daging rujak
gestoofd rundvlees in sambal
saus

Daging semur
gesmoorde rundvleesschotel

Babi kecap
gestoofd varkensvlees in kecap saus

Daging bumbu Bali
scherpe rundvleesschotel

Ayam setan
gebakken kip met heel scherpe saus

Sate babi
sate van varkensvlees

Sate kambing of sate babi kecap
sate van lamsvlees met kecap saus
of sate van varkensvlees met kecap
saus

Sambal goreng udang besar
grote garnalen met petehbonen in
kokossaus

Udang setan
grote garnalen in super scherpe
saus

Tahu telur
tahu met ei met petissaus

Pisang goreng
gebakken banaan

Sambal ebi
Sambal van droge garnaaltjes

Sambal manis
Zoete sambal

Single menu's

voor 1 persoon

Jimbaran menu

(1,2,4,5,8)

met Ikan Bakar Jimbaran (1 hele gegrillde Dorade vis 500/600 g gefileerd)

36,65 euro

Balnees gegrillde vis met de beroemde Jimbaran kruidencombinatie

met Lobster Bakar Jimbaran (1 hele gegrillde Canadese kreeft 500/600 g livestock)

66,95 euro

Balnees gegrillde kreeft met de beroemde Jimbaran kruidencombinatie

Sambel Mbe menu

(1,2,4,5)

met Ikan Bakar Sambel Mbe (1 hele gegrillde Dorade vis 500/600 g gefileerd)

36,65 euro

Balnees gegrillde vis met de populaire Sambel Mbe uit Bali

Sakura menu

(1,2,4,5)

met Ikan Bakar Sakura

36,65 euro

Gegrillde Dorade met **MILDE Indonesisch/Japanse kruiden**
(hele gegrillde Dorade vis 500/600 g gefileerd)

met Lobster Bakar Sakura

66,95 euro

Gegrillde kreeft met **MILDE Indonesisch/Japanse kruiden**
(500/600 g Canadese livestock kreeft)

Deze seafood menu's zijn inclusief:

Nasi putih

witte rijst

Sambal goreng buncis

boontjes in rode pepersaus

Sayur lodeh

groente in kokosmelk

Kentang kering

gekruide drooggebakken aardappeltjes

Acar campur

ingemaakt zoetzuur Emping

knabbeltjes van gebakken belinjo noten

Rujak manis

vruchten in een scherpe zoete saus

Gado gado

groentesalada met pindasaus

Pisang goreng

gebakken banaan

Menu Ikan Laut Heek

*** NEW**

(Heek met twee manieren bereid)

vismenu voor 1 persoon

Menu Ikan Laut (Heek met twee manieren bereid)

(1,2,4,5,8)

36,95 euro

**Sop Ikan Gianyar (Balinese vissoep) met Heek samen met
Ikan Pepes Bumbu Genep met Heek (gestoomde vis, geserveerd met Bumbu Genep Bali) &
Jukut Sambel Bejek Pakchoi (Pakchoi groente met Balinese Bumbu Bejek & Sambel Mbe)**

geserveerd met:

Nasi Putih

witte rijst

Kentang Kering

gekruide drooggebakken aardappeltjes

Acar campur

ingemaakt zoetzuur

Rujak Manis

vruchten met scherpe zoete saus

Pisang Goreng

gebakken banaan

Vegetarische rijsttafel (1,2,3,5,6,8)

31,00 euro

Nasi putih of nasi goreng, sambal goreng telur, urap urap, gado gado, sayur lodeh, tahu telur, 4 soorten sayur, acar ketimun, rujak manis

Nasi Padang (2,3,0)

34,50 euro

Scherpe rijsttafelschotel menu in Sumatraanse stijl, SUPERRRR HEET!!!

nasi goreng, daging belado, telur belado, ikan bali, daging rendang, boontjes, tauge, rebun, serundeng, kentang kering, acar

Nasi kuning istimewa (1,2,5,6,8)

34,55 euro

Sayur lodeh, daging rujak, 2 tusuk sate, sambal udang besar, 1 pisang goreng, ayam rujak, acar ketimun

Kindermenu (1,3,6,7,8)

21,65 euro

A la carte

Vooraf

Soto ayam ^(1,3,8) 9,10
De beroemde Indonesische
soep met kip en mie

Lumpia Makassar ^(1,2,6) 5,55
garnalenloempia in Makassarstijl

Perkedel jagung ^(1,2,3) 5,85
gekruidde maiskoekjes

Emping ⁽¹⁾ 5,15
knabbeltjes van gebakken
belinjo noten

Krupuk udang ^(1,2) 4,85
garnalen cracker

Bijgerechten

Acar ketimun 5,85
gemengde komkommer in zoet-
zure saus

Acar campur 5,55
gemengde groenten in zoet-zure saus

Bami goreng ^(1,9) 7,30
gebakken bami

Nasi putih 5,15
witte rijst

Nasi kuning 7,50
gele feestrijst

Nasi goreng ⁽²⁾ 7,30
gebakken rijst met een vleugje
opwinding

Kentang kering 5,90
gekruidde drooggebakken
aardappeltjes

Rujak manis ⁽²⁾ 10,45
vruchten in een scherpe zoete saus

Serundeng ^(2,5) 5,70
drooggebakken kokos met pinda's

Pisang goreng ⁽¹⁾ 5,05
gebakken banaan

Eiergerechten

Dadar isi rendang ^(1,2,3,8) 15,20
omelet met scherpe vleesvulling

Dadar isi ^(1,3,6) 15,20
gevulde omelet met babi kecap

Dadar Jawa ^(1,3) 9,70
Javaanse omelet

Sambal goreng telur ^(2,3,8) 5,20
gekookte eieren in pittige saus

Tahu telur ^(1,2,3,6) 15,20
ei met tahu en petissaus

Telor belado ^(2,3) 5,90
ei met gefruite lombok,
hhhheeeeeet!

Sate

gegrild op Josper
houtschool grill

Sate ayam kacangsaos sate van kip met pindasaus	(1,2,5)	12,10
Sate ayam kecap sate van kip met sojasaus	(1,2,5,6)	12,10
Sate babi kecapsaos sate van varkensvlees met sojasaus	(1,2,6)	12,10
Sate babi manis sate van varkensvlees met pindasaus	(1,2,5,6)	12,10
Sate kelapa sate van varkensvlees met krokante kokos	(1,2,5)	12,30
Sate speciaal sate van varkensvlees zonder saus	(1,6)	12,10
Sate mix gemengde sates van garnaal, kambing, babi en ayam	(1,2,5,6)	15,20
Sate udang kacangsaos (per stuk) sate van grote garnalen in pindasaus	(1,2,5,6)	5,20
Sate udang kecapsaos (per stuk) sate van grote garnalen in sojasaus	(1,2,6)	5,20
Sate kambing kecapsaos sate van lamsvlees in sojasaus	(1,2,6)	14,15

**Bij ons geldt een minimale besteding
van 24,90 euro per persoon voor
het eten**

Vleesgerechten

Iga Sapi Penyet Sambal terasi (2) 24,20
Gegaard en gebakken ribroast
met ingedrukte **HETE** sambal terasi

Babi Guling I Putu Gede (2,8) 24,25
Varken ge-bbq op spit met hele
speciale kruiden uit Gianyar Bali
wijnadvies:
witte wijn: Chardonnay Popova Kula Demir Kapija,
Macedonie: 33,25
rode wijn: Negroamaro Seicaselle Tagaro Puglia,
Italie: 33,25

Daging Belado (2) 15,85
gestoofd en daarna gebakken rosbief
met lombok

Daging rendang (2,8), of 16,15
Daging semur (6) of
Daging bali (2), of
Daging kari (2,8), of
Daging rujak (2,8) of
Babi kecap (6)

Gulai kambing (2,8) 21,15
kerrieschotel met lamsvlees

Eend- en Kipgerechten

Bebek goreng Kwek Kwek (2,6) 18,85
Eend gebakken op zijn Balinees
met 2 soorten sambal

Ayam kari (1,2,8) 16,20
kip in Javaanse kerriesaus

Ayam goreng (1,8) 14,85
Javaanse drooggebakken kip

Ayam panggang kecap (1,6) 14,85
geroosterde kip in sojasaus

Ayam rujak (1,2,8) 16,20
kip in pittig-zoete kokossaus

Ayam setan (2,8) 15,20
gebakken kip in duivels scherpe
saus

Ayam Betutu Gilimanuk (2,8) 18,85
Halve kip (600 gr) mals gestoomd met
de bekendste Betutu kruiden van
Bali. Hier reizen Balinezen 5 uur voor.

Ayam Bakar (2,8) 16,20
kip gegrild met Sambal Tomat

Zeegerechten

Ikan makreel bumbu Bali (2,4) 14,25
makreel in scherpe Balinese saus

Ikan pepesan makreel (2,4,8) 18,85
vis welke 'dicht' gestoomd is wat
de aroma's ten goede komt

Ikan bakar Jimbaran a la carte (2,4,8,10) 27,65
Gegrilde Hele Dorade vis butterfly gefileerd
met Jimbaran kruiden combinatie

Udang bakar Jimbaran (2,8) 11,75
supersize garnalen gegrild
met Jimbaran bumbu (per stuk)

Udang besar (2) 5,40
grote gebakken garnalen
in gembersaus (per stuk)

Udang goreng saos mentega (2) 5,35
gebakken grote garnalen
in botersaus (per stuk)

Udang setan (2) 5,35
gebakken garnalen
in super scherpe saus (per stuk)

Ikan bakar Sambel Mbe a la carte (2,4,8,10) 27,65
Gegrilde Hele Dorade vis butterfly gefileerd
met Balinese Sambel Mbe

Udang speciaal (1,2,6) 5,35
grote garnalen in kecapsaus (per stuk)

Sambal goreng udang besar (2,8) 5,35
grote garnalen met petehbonen
in pittige saus (per stuk)

Sambal goreng udang kecil (2,8) 14,15
kleine garnalen in pittige kokossaus

Groente gerechten

Gado gado (1,2,3,5,6) 13,15
groenteschotel met pindasaus

Sambal goreng tauge (2,8) 10,95
tauge in rode pepersaus

Sambal goreng buncis (2,8) 10,95
prinsessenboontjes in pittige saus

Sambel goreng rebun (2,8) 10,95
jonge bamboescheuten in pepersaus

Sambel goreng tahu (2,8) 11,05
Tahu in pittige sambalsaus

Tahu campur (1,2,6,8) 17,60
gebakken tahu, tauge, met pindasaus

Urap urap (2) 15,90
groente salade met gekruide kokos

Allergenenlijst

1. **Glutenbevattende granen**
2. **Schaaldieren**
3. **Eieren**
4. **Vis**
5. **Pinda**
6. **Soja**
7. **Melk**
8. **Noten**
9. **Selderij**
10. **Mosterd**
11. **Sesamzaad**
12. **Zwavedioxide en sulfiet**
13. **Lupine**
14. **Weekdieren**

Catering

Zoals u wellicht weet verzorgen wij ook overheerlijke catering vanaf 15 personen. Er is voor ons geen limiet voor hoe groot uw gezelschap is. Wij kunnen overal bezorgen. Voor vragen hierover kunt u altijd terecht bij een van onze medewerkers.

Dranken

Spa	3,25
Sinas	3,25
Cola, Cola light	3,25
Cola Zero	
Cassis	3,25
Sprite	3,25
Spa rood/blauw/citroen	3,25
Bitter lemon	3,25
Grodino	4,45
Jus d'orange	4,90
Appelsap	3,25
Tonic	3,25
Tomatensap	3,60
Jupiler (tap) (5,2%)	3,40
Jupiler 0.0 (0,0%)	4,20
Leffe Bruin (6,5%)	4,80
Leffe Blond (tap) (6,6%)	4,80
Leffe Blond 0.0 (0,0%)	4,70
Bintang bier	5,95
het lekkerste bier van Indonesie	
Hertog Jan Grand Pilsener (5,7%)	4,95
Hertog Jan Weizener (5,7%)	4,75
Tripel Karmeliet (8,4%)	5,50
Hoegaarden wit (4,9%)	4,75
Hoegaarden Radler Citrus (2,0%)	4,75
Palm	4,75
Arak	5,55
kleurloze Indonesische drank, gedestilleerd uit het sap van de bloesem van de kokospalm	
Jenever	4,45
Vieux	4,45
Vermouth	5,05
Sherry	5,05
Tio Pepe	5,05
Port	5,05
Glas huiswijn	5,70

Smoothies

Diverse Fresh Smoothies	6,50
kunt u aan de Bar vragen	

Longdrinks

Vermouth soda	9,65
Campari soda	9,65
Gin tonic	9,65
Bacardi cola	9,65

Helaas serveren wij geen kraanwater

Buitenlands gedestilleerd

Franse cognac	6,65
Scotch whiskey	6,65
Grand Marnier	6,65
Cointreau	6,65
Benedictine D.O.M.	6,65
Drambuie	6,65
Tia Maria	6,65
Kir	6,65
Kir Royal	9,05

Cocktails

Bali Cocktail	10,50
cocktail met Arak	
Bali Sunrise	10,50
cocktail met Tequila, verse sinaas-appelsap en grenadine	
Blue Ocean Punch	10,50
blue punch met lychee	
Blue Lagoon	10,50
lemon juice cocktail met tequila	
Bali Ball	10,50
melon cocktail met vodka	
Pornstar Martini	10,50
Bali Gin Fizz	10,50
Espresso Martini	10,50
Mojito	10,50
Daiquiri	10,50
Margarita	10,50
Pinacolada	10,50
Orange Squash	10,50

Mocktails

Cola Punch	8,50
Orange Punch	8,50
Bali Sunset	8,50
Mono Mocktail	8,50
Ginger Janger	8,50

Schaafijs

Cendol ⁽¹⁾	9,65
klontjes rijstmeel in klappermelk en schaafijs	
Es Teler BJ ⁽¹⁾	9,65
avocado, nangka, kokosnoot, kokosmelk zoete melk en schaafijs	
Es Shanghai ⁽¹⁾	9,65
schaafijs met diverse soorten vruchten	
Es Kopyor	9,65
kelapa muda, siroop en schaafijs	
Es campur Speciaal	9,65
diverse vruchten, kokosmelk en schaafijs	

Koffie

Irish coffee koffie met Whiskey en slagroom	10,35
French coffee koffie met Grand Marnier en slagroom	10,35
Koffie Bali koffie met stille kracht	10,35
Koffie Tiki Tia Maria, Cognac, slagroom	10,35
Koffie Tubruk koffie zoals Indonesiers hem drinken	4,55
Koffie	3,25
Espresso	3,25
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	5,85
Koffie Verkeerd	5,85
IJs Koffie koffie slagroom, schaafijs	6,70
IJs Koffie Americano koffie Americano met scherfijs	6,50

Indonesische en Chinese thee

Javaanse thee	3,25
Po-Ley	3,25
Heung-Ping	3,25
Jasmijn thee	3,15
Verse muntthee	4,85
Gember thee	4,85

Desserts

Dessert Speciaal stukjes spekkoeke met vanille ijs, slagroom en verse vruchten	11,50
Coupe Bali een frisse combinatie van vers fruit en diverse soorten ijs	10,55
Sorbet Speciaal aardbei en mango sorbet ijs, vruchten overgoten met aardbeiensaus en toefje slagroom	10,35
Dame Blanche vanille roomijs en warme chocoladeaus, gegarneerd met slagroom	10,35
Kinderijs	5,85
Mango verse mango	8,50
Spekkoeke een Indische cake lekkernij	5,60
Orange punch lekker verse sinaasappelsap met soda en kokosnoot	8,50

Gebak

Chocolade taart	5,60
Cheesecake	5,60
Hazelnoot - caramel taart	5,60
Passie - mango taart	5,60
Spekkoek	5,60
Taart van de dag	5,60

Pralines

Proeverij van spekkoek en verschillende mini pralines	7,15
---	------