

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
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							
• DESSERTS - DESSERTS :							
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							
• DESSERTS INDONESIENS - INDONESIAN DESSERT :							
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