

DABAR @ HOME

Lunch 11:30 -13:30

LUNCH (donderdag en vrijdag) 11:30 - 13:30

Gevulde naan;


Flatbread op authentieke Irakese wijze, oftewel naan. Samen met onze authentieke recepten, geeft dit gerecht uw een rijkelijke lunch. Iedere naan wordt gevuld met sla, komkommer en taugé.

Aziatische omelet  € 7,00

Omelet naar recept van opa, met sambal, soyajaus, knoflook en bosui. Afgetopt met onze daBar ketjap saus.

Pulled chicken € 8,00

In kruiden zacht gegaarde kip geserveerd met, bosui, bawang goreng en onze pindasaus.

Pulled eringi  € 8,00


In kruiden en kokosmelk gegaarde koningszwam geserveerd met bosui en onze pindasaus.

Rendang € 9,50

Zacht gegaard pittige rundvlees geserveerd met gestoomde boontjes.

Bittergarnituur voor bij de borrel

Bamihapjes 8 st.  € 7

Loempiaatjes 8 st.  € 7

Bitterballen 8 st.  € 7,50

Keuze uit rundvlees of veganistisch.

Tatsuta chicken 8 st. € 8,50

Gemengde bittergarnituur 10 st. € 9

Borrel & Diner 16:30 – 19:30

Voorgerechten

Soto Ayam € 5,20

Authentieke Indonesische kippensoep. Gevuld met taugé, bosui, gekookte ei partjes en bawang goreng.

Gua bao tempé  € 9

Taiwanees gestoomd broodje gevuld gewokte groenten, gebakken tempé, en bosui. Afgeblust met onze huismarinade.

Gua bao rendang € 10,50

Taiwanees gestoomd broodje, gevuld met zacht gegaard rundvlees, geserveerd met boontjes.

Voorgerecht du chef € dagprijs

Iedere week een ander voorgerecht van de chef.

Extra's

Verse frites gebakken in de schil met mayonaise  € 3,75

Nasi kuning  € 2,75

Pindasaus  € 0,25

Sambal voor thuis, om mee te nemen  € 2,50

Cassave kroepoek  € 2,25

Tempe kroepoek *Glutenvrij!*  € 2,50

Hoofdgerechten

Saté Java € 17,50

Saté van kippendij bereid volgens authentiek Javaans familierecept. Geserveerd met nasi kuning, cassave kroepoek, atjar van komkommer en huisgemaakte pindasaus. Afgetopt met gebakken uitjes.

Saté raja jamur  € 18,50

Saté van koningszwam, tijdens het grillen wordt deze saté gelakt met een marinade van kokosmelk en kurkuma. Geserveerd met nasi kuning, cassave kroepoek en atjar van komkommer.

Salade Gado Gado  € 16,00

Traditionele Indonesische koude salade gevuld met aardappel, komkommer, boontjes, bosui, taugé, rode ui, tempé en een gekookt ei. Afgetopt met warme pindasaus en bawang goreng.

Salade Tempé goreng  € 16,50

Saladebasis van komkommer, boontjes, bosui, taugé, rode ui met gestoomde groenten en daarboven gemarineerde tempé.

Zhēng shú zalm € 18,50

In gember en honing gemarineerde zalm op Chinese wijze. Gegaard door middel van stomen en afgetopt met een warme marinade saus. Geserveerd met nasi kuning en gestoomde groenten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met cassave kroepoek en onze huisgemaakte sambal.