

Fisk

44. Ikan Panggang 99:-
Stekt Hellefilet som marinerats i citronmeliss,
45. Ikan Sambal 95:-
Stekt Hellefilet med sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).
46. Ikan Lemak 95:-
Stekt Hellefilet med husets currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.
47. Ikan Merah 95:-
Stekt Hellefilet med husets röda currysås, gjord på färska kryddor av tomat, ingefära, mjölk, vitlök & anis.
48. Ikan Assam 95:-
Stekt Hellefilet i surstark tamarindsås.
49. Sayur Sambal Seafood & Chicken 95:-
Stekta grönsaker med kyckling, räkor & bläckfisk med sambalsås (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).

Vegetariskt

50. Sayur Lemak 75:-
Stekta grönsaker med husets currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.
51. Sayur Goreng Campur 75:-
Stekta blandade grönsaker.
52. Sayur Sambal 75:-
Stekta blandade grönsaker med Sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).

Ris & Nudlar

53. Nasi Lemak 95:-
Stekt kycklingfilet i husets röda currysås. Serveras med ris kokt i kokosmjölk, stekt ägg & sambalsås.
54. Nasi Goreng Indonesia 92:-
Traditionellt indonesiskt stekt ris med räkor, stekt ägg, grillspett av oxfilet & jordnötsås.
55. Nasi Goreng Cina 92:-
Traditionellt kantoniskt stekt ris med honungsfläsk, ägg, grillspett av fläskfilet & jordnötsås..
56. Laksa 92:-
Nudelsoppa med röd curry, kokosmjölk, jätteräkor, bläckfisk & kyckling.
57. Bak Mie Goreng 95:-
Traditionellt indonesiskt stekta nudlar med jätteräkor, kyckling, ägg, pickles, grillspett av oxfilet & jordnötsås.
58. Bak Mie Goreng Cina 92:-
Traditionellt kantoniskt stekta nudlar med honungsfläsk, ägg, pickles, grillspett av fläskfilet & jordnötsås.

Desserts

59. Pisang Goreng 32:-
Friterad banan med glass
60. Nenas Goreng 32:-
Friterad ananas med glass.
61. Abon 40:-
Indonesisk jordnötspannkaka med glass.
62. Mango Goreng 32:-
Friterad mango med glass.
63. Ais Krim Coklat 30:-
Glass med chokladsås & äpple.
64. Buah-buahan Tempantan 40:-
Blandade exotiska frukter med glass.

Selamat Menjamu Selera!
Smaklig Måltid!

www.restaurangbali.com

RESTAURANG BALI

Vasaplatsen 1. 411 26. Göteborg
Tel & fax: 031-7113833

Avhämtnings meny

Malaysiska nationalrätter

(Serveras med jordnötsås, riskaka*, indonesisk pickles & färska grönsaker)

101. Saté Ayam 95:-
Spett av grillad kycklingfilet.
102. Saté Daging 99:-
Spett av grillad oxfilet.
103. Saté Kambing 95:-
Spett av grillat lamm.
104. Saté Udang 99:-
Spett av grillade jätteräkor.
105. Saté Babi 99:-
Spett av grillat honungsmarinerad fläskfilet.
106. Saté Bali Special 99:-
Spett av grillad kyckling, oxfilet, lamm, jätteräkor & fläskfilet.

Rijstafel (Serveras minst 2 portioner)

- 118:-
Soto Ayam
Indonesisk kycklingsoppa.
- Kerupuk Udang
Räkcips.
- Sate Daging
Spett av grillad oxfilet med jordnötsås.
- Udang Sambal
Stekta jätteräkor med Sambal.
- Ayam Curry
Kyckling i currysås med grönsaker.
- Babi Panggang
Grillat fläskkött med pikantsås.
- Daging Merah
Entrecôte i husets röda curry av tomat, ingefära, mjölk, vitlök & anis.
- Sayur Goreng Campur
Stekta blandade grönsaker.
- Acar
Indonesisk pickles.
- Serunding
Rostade jordnötter & kokosflingor.

4 små Rätter

108. Nasí Rames 98:-
Fyra små rätter enligt nedan som serveras med stekt ris.

109. Bak Mie Rames 98:-
Fyra små rätter enligt nedan som serveras med stekta nudlar.

Saté Daging
Spett av grillad oxfilét med jordnötsås.

Ayam Masak Lemak
Stekt kycklingfilét med husets gröna currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

Acar
Indonesisk pickles

Babi Panggang
Grillat fläskkött med pikantsås gjord på söt ingefära, sambal, smör, vitlök & tomatpuré.

Förrätter

1. Lumpia 34:-
Indonesisk vårrulle fylld med kyckling, ägg & vitkål.

2. Acar 30:-
Indonesisk pickles.

3. Kerupuk 26:-
Rätkhips.

4. Lo Bah 45:-
Panerade räkor, tofu, veg.vårrulle & pickles.

5. Roti Udang 45:-
Friterad toast med räkor.

6. Soto Ayam 32:-
Indonesisk kycklingsoppa.

7. Sup Udang 45:-
Surstark soppa med jätteräkor.

8. Karipap 40:-
Friterad, inbakad curryköttfärs & potatistärningar.

Anka

9. Bebek 108:-
Friterad anka med husets gröna currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

10. Bebek Masak Nenas 108:-
Friterad anka med färsk ananas & sötsur sås.

Kyckling

11. Ayam Tandoori 95:-
Kycklingfilét med sås av Indisk kryddblandning, tomatpuré, vitlök & yoghurt.

12. Ayam Sambal 92:-
Stekt kycklingfilét med Sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).

13. Ayam Masak Lemak 95:-
Stekt kycklingfilét med husets gröna currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

14. Ayam Masak Merah 95:-
Stekt kycklingfilét med husets röda currysås, gjord på färska kryddor av tomat, ingefära, mjölk, vitlök & anis.

15. Ayam Kapitan Malaysia 95:-
Stekt kycklingfilét marinerad med curry, kokosmjölk, citrongräs, limeblad i mild grön currysås & cashewnötter.

16. Ayam Curry 92:-
Kyckling i currysås, färska grönsaker & vitlök.

17. Ayam Rendang 95:-
Stekt kycklingfilét med kokosmjölk & riven kokos.

18. Ayam Bumbu Royak 92:-
Kycklingfilét med indonesisk kryddblandning & kokosmjölk.

19. Ayam Goreng Bumbu 95:-
Kycklingfilét med indonesisk kryddblandning, sambal, kokosmjölk & limeblad.

20. Ayam Masak Mango 92:-
Kycklingfilét med färsk mango.

21. Ayam Masak Nenas 92:-
Kycklingfilét med färsk ananas.

Biff

22. Daging Rendang 98:-
Stekt entrecôte i bitar med kokosmjölk & riven kokos.

23. Daging Curry 92:-
Tärnad entrecôte i currysås, färska grönsaker.

24. Daging Merah 95:-
Entrecôte med husets röda currysås, gjord på färska kryddor av tomat, ingefära, mjölk, vitlök & anis.

25. Daging Sambal 92:-
Entrecôte med Sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).

26. Daging Lemak 95:-
Entrecôte med husets gröna currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

27. Daging Goreng Bumbu 95:-
Entrecôte med indonesisk kryddblandning, sambal, kokosmjölk & limeblad.

28. Daging Masak Mango 92:-
Biff med färsk mango.

29. Daging Masak Nenas 92:-
Biff med färsk ananas.

Fläsk

30. Babi Panggang 92:-
Grillat fläskkött med pikantsås gjord på söt ingefära, sambal, smör, vitlök & tomatpuré.

31. Babi Panggang Assam Manis 92:-
Grillat fläskkött med färsk ananas & pikantsås gjord på söt ingefära, sambal, smör, vitlök & tomatpuré.

32. Babi Panggang Manis 92:-
Grillat honungsfläsk i ostronsås & pickles.

Räkor

33. Udang Sambal 99:-
Stekta jätteräkor med sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).

34. Udang Curry 99:-
Stekta jätteräkor i currysås, färska grönsaker.

35. Udang Lemak 99:-
Stekta jätteräkor marinerad med curry & citrongräs i husets gröna currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

36. Udang Kapitan Malaysia 99:-
Räkor marinerade med curry, kokosmjölk, citrongräs, limeblad i mild grön currysås & cashewnötter.

37. Udang Goreng 92:-
Friterade jätteräkor med sötsur eller currysås.

38. Udang Assam 99:-
Stekta jätteräkor i surstark tamarindsås.

39. Udang Goreng Bumbu 99:-
Stekta jätteräkor med indonesisk kryddblandning & limeblad.

Bläckfisk

40. Sambal Sotong Cumi Cumi 92:-
Stekt bläckfisk fylld med kycklingfärs.

41. Sotong Curry 92:-
Stekt bläckfisk i currysås, färska grönsaker.

42. Sotong Lemak 92:-
Stekt bläckfisk med husets currysås, gjord på färska kryddor av ingefära, vitlök, citrongräs, gurkmeja & kokosmjölk.

43. Sotong Sambal 92:-
Stekt bläckfisk i sambal (mild chili, citrongräs, räkpasta, vitlök).