



INDONESIAN RESTAURANTTM

BALI
JAMES

NIEUWE POPULAIRE BALINESE GERECHTEN

BE SIAP MESISIT - malse gepluisde kip, rijkelijk vermengd met een geurige, pittige sambalpasta van citroengras, limoenblaadjes en authentieke garnalenpasta

20,50 euro



BE GENYOL - bottermals, langzaam gegaard varkensvlees in een rijke en krachtige Balinese saus, bereid met snijbonen

25,00 euro



LAWAR - frisse, aromatische Balinese salade, met fijngesneden sperziebonen, geraspte kokos en malse stukjes kip, op smaak gebracht met een rijke mix van traditionele specerijen en limoen

20,50 euro



AYAM BETUTU - heel maispiepkuiken, zacht gegaard en gestoomd in een intense, kruidige Balinese specerijenpasta met citroengras en kurkuma

22,00 euro



BALUNG PEDAS - langzaam gegaarde, malse varkensribbetjes in een rijke, pittige en kruidige Balinese jus. Puur, authentiek comfort food 🌶️🌶️

21,50 euro



AYAM BAKAR SERE LEMO - sappige kip van de grill, rijk op smaak gebracht met een typische Balinese marinade van limoen en citroengras. Fris, lichtpittig en heerlijk rokerig

21,00 euro



BEJEK TEMPE DAN TAHU - licht geprakte tempe en tahu, rijk op smaak gebracht met een aromatische Balinese specerijenpasta, citroengras en een frisse vleug limoen

15,00 euro



OSENG JAGUNG BALI - kort en krachtig gewokte maiskorrels (oseng-oseng) in een aromatische Balinese kruidenmix. Lichtzoet, knapperig en mild-pittig

10,50 euro



SATE LILIT IKAN - zachte Balinese sate van gekruid visgehakt en geraspte kokos, met de hand gewikkeld en perfect gegrild (3 stuks)

13,50 euro



SATE LILIT AYAM - kruidig Balinees kipgehakt met koks sate, met de hand gewikkeld en goudbruin gegrild (3 stuks)

13,50 euro



SATE PLEcing AYAM - gegrillde sate van malse kippendij, overgoten met een pittige en frisse Balinese sambal van rode peper, tomaat, terasi en limoen (3 stuks)

13,50 euro



SATE PLEcing BABI - sappige, gegrillde sate van varkensvlees, rijkelijk overgoten met een vurige en frisse Balinese sambal van rode peper, tomaat, terasi en limoen (3 stuks)

13,50 euro



BE PASIH MEKUAH - malse witvis gekookt in een rijke Balinese bouillon met kurkuma, kencur en milde chili

22,00 euro



PECAK TERONG BAKAR - gegrilde aubergine gemarineerd met Balinese kruiden, met rode peper, en kencur

13,50 euro



BALI JAMES ORIGINALS

KLEINE RIJSTTAFEL - (1,2,3,5,6,8) 39,55 euro

nasi putih -

witte rijst

acar campur -

gemengd zoetzuur

gado gado -

groentesalade met pindasaus

sambal goreng kentang kering -

drooggebakken zoete aardappeltjes

rujak manis -

fruit met zoete saus

sambal goreng telur -

gekookt ei in sambal saus

oseng jagung bali -

gewokte maiskorrels Balinees

sambal goreng buncis -

boontjes in rode pepersaus

sambal goreng rebun -

bamboe scheutjes in pepersaus

daging rendang -

gestoofd rundvlees in sambalsaus

be siap mesisit -

malse gepluisde kip Balinees

sate plecing ayam -

gegrillde kippendij sate, overgoten met een pittige frisse Balinese sambal (1 stuk) -OF-

sate ayam kacang saos

gegrillde kippendij sate, overgoten met pindasaus (1 stuk)



GROTE RIJSTTAFEL - (1,2,3,5,6,8) 44,80 euro

nasi putih/bami goreng/nasi goreng -

witte rijst/bami/gebakken rijst

acar campur -

gemengd zoetzuur

gado gado -

groentesalade met pindasaus

sambal goreng kentang kering -

drooggebakken zoete aardappeltjes

rujak manis -

fruit met zoete saus

sambal goreng telur -

gekookt ei in sambal saus

sayur lodeh-

kool en wortel in kokossaus

oseng jagung bali -

gewokte maiskorrels Balinees

sambal goreng buncis -

boontjes in rode pepersaus

sambal goreng rebun -

bamboe scheutjes in pepersaus

sambal goreng tahu -

tahoe in kokossaus

daging rendang -

gestoofd rundvlees in sambalsaus

be siap mesisit -

malse gepluisde kip Balinees

daging bumbu bali -

scherpe rundvleesschotel

ayam setan -

gebakken kip met heel scherpe saus

sate plecing ayam -

gegrillde kippendij sate, overgoten

met een pittige frisse Balinese sambal

(1 stuk) **-OF-**

sate ayam kacang saus

gegrillde kippendij sate met pindasaus (1 stuk)

sate domba of sate babi kecap -

sate van lamsvlees met kecap saus of

varkenssate met kecap saus

(1 stuk)

sambal goreng udang besar -

grote garnalen met petehbonen in

kokossaus

udang setan -

garnalen in hete sambal saus

tahu telur -

tahu met ei met petissaus

pisang goreng -

gebakken banaan

sambal bajak & sambal manis -

sambal & zoete sambal



SPECIALITEITEN MENU'S

NASI PADANG

(2,3,4,8)

40,00 euro

Scherpe Sumatraanse stijl gerechten gebaseerd op Sambal nasi goreng, daging belado (gebakken achtermuis met sambal), telur belado (heel gebakken ei met sambal), ikan bali (gebakken makreel met sambal), daging rendang, boontjes, oseng jagung (roergebakken mais), kentang kering, acar

NASI KUNING ISTIMEWA

(2,3,5,8)

39,50 euro

Menu met als basis Gele rijst (nasi kuning). Dit is een feestelijk menu met: sayur lodeh (kool en wortel in kokosmelk), daging rujak (rundvlees met kokoskruiden), 2 stokjes sate, sambal udang besar (garnalen in kruiden kokos saus), pisang goreng, ayam rujak (kip in kokoskruiden saus), acar ketimun (zoetzure komkommer)

VEGETARISCHE RIJSTTAFEL

(2,3)

39,50 euro

Menu met nasi putih of gele rijst, sambal goreng telur, urap urap, gado gado, sayur lodeh, tahu telur, sambal goreng buncis, sambel goreng rebun, sambal goreng tahu, oseng jagung, acar ketimun, rujak manis

VEGANISTISCH MENU

33,50 euro

Menu met vega stoofvlees met bumbu Jawa, met nasi putih of gele rijst, roergebakken tauge, emping, pisang goreng

GEGRILLDE DORADE VIS MENU MET KEUZE UIT KRUIDEN:

40,50 euro

Jimbaran (Balinese kruidenmix met pepers en tomaat, mild en kruidig) (2,4,8)

Sambal Mbe (Balinese kruidenmix gebaseerd op droog-gebakken knoflook, peper en ui) (6)

Sakura (een fusion gerecht van Indonesische en Japanse invloeden gebaseerd op ketjap)

met als bijgerechten: nasi putih, boontjes, sayur lodeh, gekruide drooggebakken uitjes, acar campur, gado gado, pisang goreng

GEGRILLDE LOBSTER MENU MET KEUZE UIT KRUIDEN:

73,50 euro

Jimbaran (Balinese kruidenmix met pepers en tomaat, mild en kruidig) (2,4,8)

Sambal Mbe (Balinese kruidenmix gebaseerd op droog-gebakken knoflook, peper en ui) (6)

met als bijgerechten: nasi putih, boontjes, sayur lodeh, gekruide drooggebakken uitjes, acar campur, gado gado, pisang goreng

A LA CARTE

Vooraf

Soto ayam	(1,3,8)	9,75
De beroemde Indonesische soep met kip en mie		
Lumpia Makassar	(1,2,6)	6,10
garnalen loempia in Makassar-stijl		
Cumi cumi panggang	(2,4,8,14)	9,50
inktvis uit de oven		
Emping	(1)	5,70
knabbeltjes van gebakken belinjo noten		
Krupuk udang	(1,2)	5,30
garnalen cracker		

Bijgerechten

Acar ketimun		6,40
gemengde komkommer in zoetzure saus		
Acar campur		6,10
gemengde groenten in zoetzure saus		
Bami goreng	(1,9)	8,00
gebakken bami		
Nasi putih		5,40
witte rijst		
Nasi kuning		8,25
Indonesische feestrijst		
Nasi goreng	(2)	8,00
gebakken rijst met een vleugje opwinding		
Kentang kering		6,15
gekruide drooggebakken aardappeltjes		
Rujak manis	(2)	11,45
vruchten in een scherpe zoete saus		
Pisang goreng	(1)	5,55
gebakken banaan		

Eieergerechten

Dadar isi rendang	(1,2,3,8)	16,70
omelet met scherpe vleesvulling		
Dadar isi	(1,3,6)	16,70
gevulde omelet met babi kecap		
Dadar Jawa	(1,3)	10,65
gevulde omelet met babi kecap		
Sambal goreng telur	(2,3,8)	5,75
gekookte eieren in pittige saus		
Tahu telur	(1,2,3,6)	16,70
ei met tahu e petissaus		
Telur belado	(2,3)	6,45
ei met gefruite lombok, hhhheeeett!		

Een- en Kipgerechten

Bebek goreng Kwek Kwek	(2,6)	21,70
Eend gebakken met Balinese kruiden met 2 soorten sambal		
Ayam kari	(1,2,8)	20,95
kip in Javaanse kerriesaus		
Ayam goreng	(1,8)	18,50
Javaanse drooggebakken kip		
Ayam panggang kecap	(1,6)	18,50
geroosterde kip in sojasaus		
Ayam rujak	(1,2,8)	18,50
kip in pittig-zoete kokossaus		
Ayam setan	(2,8)	18,50
gebakken kip in duivelse scherpe saus (local Classic)		
Ayam Betutu Gilimanuk	(2,8)	25,00
Halve kip (600 gr) mals gestoomd met de bekendste Betutu kruiden van Bali.		
Ayam Bakar	(2,8)	20,20
kip gegrild met Sambal Tomat		

Vleesgerechten

Iga Sapi Penyet Sambal terasi (2)

Gegaard en gebakken shortrib met ingedrukte sambal terasi

26,55



Babi Guling James (2,8)

Varken ge-bbq op spit met Babi Guling kruiden van James

26,60



Daging Belado (2)

gestoofd en daarna gebakken rosbief

23,10



Daging Rendang James (2,8)

Traditioneel Indonesisch stoofgerecht van botermals rundvlees. Urenlang uiterst langzaam gegaard in een rijke, romige reductie van kokosmelk, citroengras en authentieke boemboe-kruiden. Smaakvol, krachtig en zacht van structuur.

24,00



Daging Semur (6,8)

Indonesische stoofvlees met kecap ensteranijs en kaneelstokjes

24,00



Daging Bali (2)

Een echte Bali James Originals Favorite. Stoofvlees met Spaanse peper en tomaat als basis

24,00



Daging kari (2,8)

Stoofvlees met Kerrie kruiden. Op zijn Indonesisch: met kokosmelk

24,00



Daging rujak (2,8)

Stoofvlees met kemiri, Spaanse peper terasi. Een klassieker in de Indonesische keuken

24,00



Gulai Kambing (2,8)

Lamsvlees Gulai. Het lamsvlees geeft een heerlijk aroma aan de klassieke Indonesische Gulai.

26,10



Spareribs bumbu Sulawesi (8)

Heerlijk houtskool gegrilde Iberico Spareribs. Een variatie op James' moeder's favoriete hometown Makassar gerecht

21,50



Zeegerechten

Ikan makreel bumbu Bali (2,4) 20,00
makreel in scherpe Balinese saus



Ikan pepesan makreel (2,4,8) 21,25
vis gestoomd met heerlijke
Nusantara kruiden



Ikan bakar Jimbarana la carte (2,4,8,10) 27,50
Gegrilde Hele Dorade. Gefileerd
butterfly methode. Met heerlijke
kruiden uit Jimbaran Bali



Udang bakar Jimbaran (2,8) 18,30
supersize garnalen gegrild met
Jimbaran bumbu (per stuk)



Udang besar (2) 5,95
grote gebakken garnalen in
gembersaus (per stuk)



Udang goreng saos mentega (2) 5,95
gebakken grote garnalen in
botersaus (per stuk)



Udang setan (2) 5,95
gebakken garnalen in super
scherpe saus (per stuk)



Ikan bakar Sambel Mbe a la carte 27,50
gegrilde Dorade, butterfly gefileerd
met Balinese Sambel Mbe (2,4,8,10)



Udang speciaal 5,95
grote garnalen in kecapsaus (per stuk)



Sambal goreng udang besar (2,8) 5,95
grote garnalen met petehbonen
in pittige saus (per stuk)



Sambal goreng udang kecil (2,8) 17,95
kleine garnalen in pittige kokossaus



Sate

gegrild op houtskool

3 stokjes per portie

garnalen sate: 1 stokje per portie

Sate ayam kacangsaos (1,2,5) **13,30**

sate van kipdijenvlees met pinda-saus

Sate ayam kecap (1,2,5,6) **13,30**

sate van kip met sojasaus

Sate babi kecap (1,2,6) **13,30**

sate van varkensvlees met soja-saus

Sate babi manis (1,2,5,6) **13,30**

sate van varkensvlees met pinda-saus

Sate kelapa (1,2,5) **13,50**

sate van varkensvlees met krokante kokos

Sate speciaal (1,6) **13,30**

sate van varkensvlees zonder saus

Sate mix (1,2,5,6) **15,70**

gemengde sates van garnaal, kambing en ayam

Sate udang kacangsaos (per stuk) (1,2,5,6) **5,75**

sate van grote garnalen in pindasaus

Sate udang kecapsaos (per stuk) (1,2,6) **5,75**

sate van grote garnalen in sojasaus

Sate kambing van kecapsaos (1,2,6) **15,55**

sate van lamsvlees in sojasaus

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. Zwaveldioxide en sulfiet
13. Lupine
14. Weekdieren

Groente gerechten

Gado gado (1,2,3,5,6) **17,45**

groenteschotel met pindasaus

Sambal goreng tauge (2,8) **11,45**

tauge in rode pepersaus

Sambal goreng tahu (2,8) **12,50**

tahu in pittige sambalsaus

Tahu campur (1,2,6,8) **21,35**

gebakken tahu, tauge, met pinda-saus

Urap urap (2) **16,95**

groente salade met gekruide kokos

Catering

Wij verzorgen ook catering vanaf 15 personen. U kunt een medewerker hierop aanspreken of een mailtje sturen naar: balisari@gmail.com

DRANKEN

Spa	3,50
Sinas	3,50
Cola, Cola light	3,50
Cola Zero	3,50
Cassis	3,50
Sprite	3,50
Spa rood/blauw/citroen	3,50
Bitter lemon	3,50
Grodino	4,75
Jus d'orange	5,20
Appelsap	3,50
Tonic	3,50
Tomatensap	3,85
Jupiler (tap) (5,2%)	3,60
Jupiler 0.0 (0,0%)	4,45
Leffe Bruin (6,5%)	5,05
Leffe Blond (6,6%)	5,05
Leffe Blond (0,0%)	4,95
Bintang bier	6,30
het lekkerste bier van Indonesie	
Hertog Jan Grand (5,7%)	5,25
Pilsener	
Hertog Jan Weizener (5,7%)	5,00
Tripel Karmeliet (8,4%)	5,80
Hoegaarden wit (4,9%)	5,00
Hoegaarden Radler Citrus (2,0%)	5,00
Palm	5,00
Arak	5,85
traditionele Indonesische alcoholische drank, gedestilleerd uit het sap van de bloesem van de kokospalm	
Jenever	4,70
Vieux	4,70
Vermouth	5,35
Sherry	5,35
Tio Pepe	5,35
Port	5,35
Glas huiswijn	6,50

LONGDRINKS

Vermouth soda	10,20
Campari soda	10,20
Gin tonic	10,20
Bacardi cola	10,20

BUITENLANDS GEDESTILLEERD

Franse cognac	7,00
Scotch whiskey	7,00
Grand Marnier	7,00
Cointreau	7,00
Benedictine D.O.M.	7,00
Drambuie	7,00
Tia Maria	7,00
Kir	7,00
Kir Royal	9,55

COCKTAILS

Bali Cocktail	11,10
cocktail met Arak	
Bali Sunrise	11,10
cocktail met Tequila, verse sinaasappelsap en grenadine	
Blue Ocean Punch	11,10
blue punch met lychee	
Blue Lagoon	11,10
lemon juice cocktail met tequila	
Bali Ball	11,10
melon cocktail met vodka	
Pornstar Martini	11,10
Bali Gin Fizz	11,10
Espresso Martini	11,10
Mojito	11,10
Daiquiri	11,10
Margarita	11,10
Pinacolada	11,10
Orange Squash	11,10

MOCKTAILS

Cola Punch	8,95
Orange Punch	8,95
Bali Sunset	8,95
Mono Mocktail	8,95
Ginger Janger	8,95

KOFFIE

Irish coffee 10,90

koffie met Whiskey en slagroom

French coffee 10,90

koffie met Grand Marnier en slagroom

Koffie Bali 10,90

koffie met stille kracht

Koffie Tiki 10,90

Tia Maria, Cognac, slagroom

Koffie Tubruk 4,80

koffie zoals Indonesiers hem drinken

Koffie 3,45

Espresso 3,45

Cappuccino 3,70

Latte Macchiato 6,20

Koffie Verkeerd 6,20

IJs Koffie 7,10

koffie slagroom, schaafijs

IJs Koffie Americano 7,10

koffie Americano met scherfijs

INDONESISCHE EN CHINESE THEE

Javaanse thee 3,45

Po-Ley 3,45

Heung-Ping 3,45

Jasmijn thee 3,35

Verse muntthee 5,10

Gember thee 5,10

DESSERTS

Dessert Speciaal 12,15

stukjes spekkoek met vanille ijs, slagroom en verse vruchten

Coupe Bali 11,15

een frisse combinatie van verse fruit en diverse soorten ijs

Sorbet Speciaal 10,90

aardbei en mango sorbet ijs, vruchten overgoten met aardbeiensaus en toefje slagroom

Dambe Blanche 10,90

vanille roomijs en warme chocoladesaus, gegarneerd met slagroom

Kinderijs 6,20

Mango 8,95

verse mango

Spekkoek 5,90

Indische laagjes cake

Orange punch 8,95

lekker verse sinaasappelsap met soda en kokosnoot

SCHAAFIJS

Cendol 10,20

klontjes rijstmeel in klappermelk en schaafijs

Es teler Bali James 10,20

avocado, nangka, kokosnoot, kokosnoot, kokosmelk, zoete melk en schaafijs

Es Shanghai 10,20

schaafijs met diverse soorten vruchten

Es kopyor 10,20

Kelapa muda, siroop en schaafijs

Es campur Speciaal 10,20

diverse vruchten, kokosmelk schaafijs

GEBAK

Chocolade taart 5,90

Pralines 7,55

proeverij van spekkoek en verschillende mini pralines

Kue lapis 5,90

Traditioneel Indonesisch gestoomd laagjesgebak met rijstmeel

Kue pandan 5,90

Traditioneel Indonesisch chiffon gebak

WIJNKAART

Witte wijnen

Huiswijn per glas 6,50	fles	29,50
SAUVIGNON BLANC , Sancerre, Loire, Frankrijk Domaine Delaporte ananas, passievrucht, citrus, kruisbes wijn / spijs: vis		53,50
CHARDONNAY , Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Frankrijk Maison Louis Latour verse amandelen, brioche, rijp geel fruit wijn / spijs: vis, schaal- en schelpdieren		69,50
CHARDONNAY , Grand Ardèche, Ardèche, Frankrijk Maison Louis Latour vanille en boter met mineral toon wijn / spijs: schaal en schelpdieren en vis		42,00
CHARDONNAY , Monterey County, California, VS Bernardus vanille, gele appel, rijpe meloen wijn / spijs: vis van de grill, kip, gevogelte, varkensvlees, kreeft		56,00
VIOGNIER-CHARDONNAY , Nr 22 Reserve, Pays d'Oc, Frankrijk Vignerons du Narbonnais exotisch fruit, lichte citrustonen, toast en vanille wijn / spijs: kip, kalkoen, fazant, kwartel, vis		35,50
VIOGNIER , Les Tannes, Languedoc-Roussillon, Frankrijk Jean-Claude Mas gedroogd fruit, perzik en vleugje acacia, honing wijn / spijs: vis en curry		33,50
MARSANNE-ROUSSANNE-VIOGNIER , Costières de Nîmes, Frankrijk Mas Carlot Chapelle Paul Blanc geel fruit als citrus, perzik en abrikoos wijn / spijs: gegrilde vis		38,00
PINOT GRIGIO , Vino dell'Amicizia, Veneto, Italië Italo Cescon groene kruiden en nootmuskaat wijn / spijs: vis en zeevruchten, salades en groenten, kip		31,00
VERDEJO , Excellens, Rueda, Spanje Bodegas Marques de Caceres groene appeltjes, citrus fruit en vers gemaaid gras wijn / spijs: lichte frisse zeevruchten zoals garnalen, oesters of gegrilde vis		33,50
GRÜNER VELTLINER , Carnuntum, Oostenrijk Weiner Netzl groene appel, pompelmoes, ananas en honingmeloen wijn / spijs: zeevruchten, vis, kipgerechten		44,00

Rode Wijnen

Huiswijn per glas 6,50	fles	29,50
PINOT NOIR , Santenay, Bourgogne, Frankrijk Domaine Louis Latour framboos, kers, braam wijn / spijs: vegetarische gerechten en gegrilde groente		60,00
PINOT NOIR , Valmoissine, Var, Frankrijk Maison Louis Latour aardbei, framboos, roos en geranium wijn / spijs: vegetarische gerechten, bieten en gegrilde groenten		41,50
PINOT NOIR , Languedoc, Frankrijk Domaine Grand-Chemin kersen, cassis en een vleugje sous-bois wijn / spijs: runds- en kalfsvlees		45,00
PINOT NOIR , Löss Spätburgunder, Pfalz, Duitsland Stefan Meyer kersen, pruimen, framboos wijn / spijs: stoofschotels, vleesgerechten		38,00
MERLOT "TRADITIONNEL" , Bordeaux, Frankrijk Chateau Puyard zwarte bessen, rijpe bramen wijn / spijs: stoofgerechten, geitenvlees, vleesgerechten		41,50
MALBEC , Mendoza, Argentina Pascual Toso pruimen, bramen, koffie, vleugje hout wijn / spijs: rundvlees gerechten		35,00
NEGROMARO , Puglia, Italië Tagaro rode paprika, vanille en tabak wijn / spijs: runder stoofvlees		36,00
MALVASIA NERA-NEGROAMARO, PRIMITIVO , Salento, Puglia, Italië Cignomoro Pepe Nero rode bessen, aardbeien, bramen, kersen wijn / spijs: vleesgerechten, gegrild vlees, stoofschotels		35,90
SYRAH , Veneto, Italië Paladin bramen, pruimen en specerijen wijn / spijs: vleesgerechten stoofschotels		33,50
GRENACHE-SYRAH-MOURVEDRE , Bord Elegance Laudun, Rhone Valley, Frankrijk Brotte zwarte kers, pruim, provencale kruiden wijn / spijs: vleesgerechten stoofschotels		35,00

Bubbels

PROSECCO	glas 7,00	38,00
CAVA		43,50
CHAMPAGNE, Brut Reserve, Epernay, Frankrijk Pol Roger	op aanvraag	99,00