


- STARTERS / VOORGERECHT -

Krupuk   Garlic crackers / Knoflook kroepoek	3,50
Emping   Belinjo nut crackers / Belinjo noten chips	3,50
Lumpia Ayam Chicken spring rolls served with sweet chili sauce Kip loempia's geserveerd met zoete chilisaus	8,50
Lumpia Sayur  Vegetable spring rolls served with sweet chili sauce Groente loempia's geserveerd met zoete chilisaus	8,50
Martabak Kerrie Pancake stuffed with beef curry served with acar Pannenkoek gevuld met rundvleescurry geserveerd met acar	10,00
Martabak Sayur  Vegetable stuffed pancake served with acar Pannenkoek gevuld met groenten geserveerd met acar	9,50
Pangsit Goreng Deep fried chicken wonton served with sweet chili sauce Gefrituurde wonton met kip geserveerd met zoete chilisaus	8,50
Perkedel Jagung  Corn fritters with sweet chili sauce Gefrituurde maiskoekjes met zoete chilisaus	7,50
Bakwan Sayur  Vegetable fritters with sweet chili sauce Gebakken groente fritters met zoete chilisaus	6,50
Tempe Mandoan  Battered deep fried tempe with sweet chili sauce Gefrituurde gekruide tempeh met lente ui geserveerd met zoet en pittige sojasaus	8,50
Siomay Bandung  Steamed fish dumplings with peanut sauce Gestoomde vis dumplings met pindasaus	10,50
Batagor Bandung  Fried fish dumplings with peanut sauce Gebakken vis dumplings met pindasaus	10,50
Pemppek Palembang  Traditional savoury fishcake from Palembang Traditionele hartige viskoek uit Palembang	10,50

- MEAT & FISH / VLEES & VIS -

Soto Ayam* (small / large) 7,50 / 10,50 Traditional Indonesian chicken soup with vegetables and egg Traditioneel Indonesische kippensoep met groenten en ei
Bakso Special* (small / large) 7,50 / 12,50 Meatball soup with rice noodles, tofu and vegetables Runder balletjes soep met mihoen, tofu en groenten
Ayam Asam Manis  12,00 Wok fried chicken thighs with sweet and sour bell pepper and pineapple sauce Gewokte kippendijen met zoetzure paprika en ananassaus
Ayam Cabe Ijo   11,50 Spicy chicken with green chili pepper and lemon leave Pikante kip met groene peper en citroenblad
Bebek Goreng Kering  13,50 Deep fried duck with sambal ijo Gefrituurde eend met sambal ijo
Daging Rendang*   12,50 Stewed beef in spicy coconut sauce Gestoofd rundvlees in pikante kokossaus
Iga Bakar Tulang 14,00 Grilled beef spareribs with special kemiri nut sauce Gegrilde beef spareribs met speciale kemirinoetensaus
Ikan Pepes    15,00 Grilled fish in banana leave with spicy turmeric sauce Gegrilde vis in bananenblad met pittige kurkuma saus
Udang Mentega   12,50 Wok fried shrimp with creamy butter and onion Gewokte garnalen met romige boter en ui





- SKEWERS / SATE -

Sate Vegan  12,00 Tofu and tempe skewer with special soy sauce Sate van tofu en tempe met speciale sojasaus
Sate Ayam 13,50 Chicken skewers with peanut sauce Kip sate met pindasaus
Sate Kambing 15,00 Lamb skewers with sweet soya sauce Lam sate met zoete sojasaus

- VEGETABLES / GROENTEN -

Telor/Tahu Bumbu Bali   (Vegan option) 8,00 Eggs in sweet and spicy Balinese sauce (tofu for vegan option) Eieren in zoet en pittige Balinese saus (tofu voor veganistische optie)
Pepesan Jamur Tahu   12,50 Grilled tofu and mushroom in banana leave with spicy turmeric sauce Gegrilde tofu en champignons in bananenblad met pittige kurkuma saus
Sayur Lodeh   12,00 Mixed vegetables in coconut sauce Gemengde groenten in kokossaus
Gulai Nangka*   12,50 Young jackfruit in spicy coconut sauce Jonge jackfruit in pittige kokossaus
Orek Tempe Buncis   11,00 Wok fried tempe and green beans with soy sauce and red pepper Gewokte tempe en sperziebonen met sojasaus en rode peper
Gado Gado*  (Vegan option) 10,50 Blanched potatoes, green beans and cabbage with cucumber, tofu, tempe, peanut sauce and a boiled egg (without egg for vegan option) Geblancheerde aardappelen, sperziebonen en kool met komkommer, tofu, tempe, pindasaus en een gekookt ei (zonder ei voor veganistische optie)

- SIDE DISHES / BIJGERECHTEN -

Nasi Putih*   4,00 White rice / Witte rijst
Nasi Kuning*   6,00 Yellow rice with turmeric, lemon and pandan Gele rijst met kurkuma, citroen en pandan
Nasi Goreng*  5,50 Fried rice with veggies, egg and terasi Gebakken rijst met groenten, ei en terasi
Mie Goreng*  5,50 Fried noodles with veggies, egg and terasi Gebakken bami met groenten, ei en terasi
Lontong*   4,00 Sticky rice / Kleefrijst
Acar Ketimun   3,50 Sweet and sour cucumber, carrot, onion and red pepper Zoetzure komkommer, wortel, ui en rode peper
Satesaus  1,50 Peanut sauce / Pindasaus
Sambal Ijo    / Sambal Setan   1,00 Homemade green chili sambal or rawit red chili sambal Huisgemaakte groene chili sambal of rawit chili sambal

-DESSERTS / TOETJES -

Es Campur   9,50 Fruit cocktail, coconut, grass jelly, jackfruit served with shaved ice, syrup and condensed milk Fruitcocktail, kokos, grasgelei, jackfruit geserveerd met geschaafd ijs, siroop en gecondenseerde melk
Es    3,50 Ice cream scoop (check with our team for flavours) Bolletje ijs (vraag ons team naar smaken)
Cendol   7,50 Pandan jelly, coconut milk, gula jawa, fruits and ice Pandan geleij, kokosmelk, gula jawa, vruchten en ijs
Spekkuk  7,50 Indonesian layer cake with ice cream Indonesische laagjes cake met ijs
Pisang Goreng  9,50 Deep fried banana served with gula jawa and ice cream Gebakken banaan geserveerd met gula jawa en ijs
Grand Dessert  14,50 Fried banana, layer cake, mixed fruit and ice cream Gebakken banaan, spekkuk, mix vruchten en ijs


 VEGAN  VEGETARIAN  GLUTEN FREE
 SPICY  SHELLFISH

All our meat is halal.

(* Dishes marked with an asterisk include fried onions, which are not gluten free.
Please let us know if you have any dietary requirements or questions and we will be happy to guide you!

Al ons vlees is halal.

(* Gerechten gemarkeerd met een asterisk hebben gebakken uien, deze zijn niet glutenvrij.
Heb je dieetwensen of vragen, laat het ons weten, wij helpen je graag verder!



Ayo, makan!

WIFI: Purnama Guest
PASSWORD: Nasigoreng888



PURNAMA

INDONESIAN KITCHEN & BAR

DINNER MENU

At Purnama we want you to experience a little bit of every dish, which is why we have a shared dining concept.

We recommend 2 to 3 dishes per person, and invite you to share together with your table.

Bij Purnama willen we dat je meerdere gerechten kan ervaren, daarom hebben we een shared dining concept.

Wij raden 2 tot 3 gerechten per persoon aan en nodigen je uit om het samen met jouw tafelgenoten te delen.