



Ontdek de geheimen van tante Elly's kookschriften

Onze gerechten zijn gebaseerd op authentieke Indonesische familierecepten, met soms een moderne twist. U vindt op onze kaart niet alleen 'klassiekers' maar ook minder bekende of bijna vergeten Indonesische gerechten.

Wij gebruiken alleen dagverse ingrediënten zonder toevoeging van smaakversterkers. Onze gerechten zijn mild tot pittig, maar wij houden graag rekening met uw wensen, dus vraagt u gerust om onze huis gemaakte sambal pedis.



Welkom

Restaurant Seray 'Bistronomie'

Van harte welkom bij Restaurant Seray!

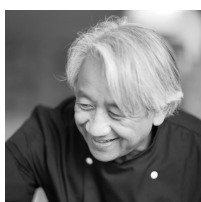
Alweer meer dan elf jaar geleden was de gedachte om een bistro te openen. Een intiem restaurant waar wij onze gasten persoonlijk kennen en waar eenvoudig maar goed gekookt wordt. Een plek waar gewerkt wordt met verse ingrediënten en waar alle gerechten in onze eigen keuken bereidt worden. Dat is 'Bistronomie'.

Geholpen door de recepten van mijn moeder (Tante Elly) maar ook door een talentvol en hecht team van medewerkers zijn wij er samen in geslaagd om een trotse plaats te veroveren tussen de restaurants in de Bollenstreek en (ver) daarbuiten.

Gasten verwennen en koken met gevoel, dat willen we nog heel lang blijven doen.

RAYMOND

Raymond Sleurink





Daar waar het allemaal mee begonnen is; De recepten van mijn moeder. Een pure smaakbeleving en de ultieme manier om onze gerechten te proeven zijn onze Indische rijsttafels met een uitgebreide proeverij van allerlei wisselende gerechtjes.

Rijsttafels

Tafel van Tante Elly **29,50**

Vlees of vis of vegetarisch. Een ware proeverij van wisselende gerechten naar de authentieke receptuur van mijn moeder.

Tafel van Ray* **34,50**

Een selectie van mijn lievelingsgerechten, geserveerd in twee gangen met tussendoor een verfrissende spoom.

*Uitsluitend per tafel te bestellen.

Nasi Gurih Menu

Nasi Gurih menu 2 gangen **27,50**

Nasi Gurih menu 3 gangen **32,50**

Voorgerecht: Soto Ayam

De bekende kruidige Javaanse soep met kip, groenten, tauge en ei.

Hoofdgerecht: Nasi Gurih

Heerlijke geurige witte rijst gekookt in kokosmelk, milde zoete sambal, en wisselende groente- en vleesgerechten.

Nagerecht: Dadar Gulung

Pandan flensje met kokos, Gula Jawa (Javaanse palmsuiker) en tonkabonen/kokos ijs.

Heeft u een allergie? Meld het ons zodat wij hier rekening mee kunnen houden. Ondanks de grote zorgvuldigheid van ons en onze leveranciers kunnen de gerechten sporen van allergenen bevatten.



Voorgerechten

Laksa Jakarta		8,50
Kruidige kippensoep op basis van kokosmelk met mals kippenvlees, black tiger garnaal, groenten en ei.		
Loempia		8,00
Een loempia gevuld met eend en een vegetarische loempia.		
Martabak		8,50
2 Flensjes gevuld met rundvlees, ei en groente.		
Lemper		8,50
'Open' Lemper. Ketan (kleefrijst) met een vulling van kip.		
Babi Pangang Ribs		9,50
Op lage temperatuur gegaarde en daarna geroosterde spareribs.		
Tjolo Tjolo Bawykov		12,50
Ambachtelijk zacht gerookte Bawykov zalm met Tjolo Tjolo saus en Indische huzarensalade.		

Sateh

Sateh Ayam	Sateh van kippenvlees	9,50
Sateh Babi	Sateh van varkensvlees	9,50
Sateh Meringgi	Sateh van rundvlees	11,50
Sateh Kambing	Sateh van geitenvlees	11,50

Heeft u een allergie? Meld het ons zodat wij hier rekening mee kunnen houden. Ondanks de grote zorgvuldigheid van ons en onze leveranciers kunnen de gerechten sporen van allergenen bevatten.



Hoofdgerechten

Nasi Gurih	22,50
Een heerlijke geurige witte rijst gekookt in kokosmelk. Geserveerd met een milde zoete sambal en dagelijks wisselende groente- en vleesgerechten.	
Rendang Nanka Muda (vegetarisch)	22,50
Geurige vegetarische Rendang van jonge Nanka (Jackfruit) en spitskool. Geserveerd met wisselende groente gerechten.	
Sateh Seray	23,50
Een selectie van 4 verschillende soorten sateh, met bij elke sateh een eigen saus. Geserveerd met lontong (blokjes rijst).	
Indisch Vispalet	27,50
Diverse soorten vis op verschillende manieren voor u bereid. Ikan Besengek (zalmfilet), Oedang Goreng (grote Black Tiger garnaal) en Kerang Blado (mosselen).	
Bebek Roedjak	24,50
Op lage temperatuur, Sous vide gegaarde eendenfilet. Afgelakt met Roedjak saus.	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst en bijpassende groenten. Extra gerechten kunt u bestellen vanaf € 4,50.

Heeft u een allergie? Meld het ons zodat wij hier rekening mee kunnen houden. Ondanks de grote zorgvuldigheid van ons en onze leveranciers kunnen de gerechten sporen van allergenen bevatten.



Seray's zoete verleidingen

Onze huisgemaakte nagerechten 9,00

Sinaasappel/gember sorbet

Sorbet ijs van verse sinaasappel en gember met kokos room en gefrituurde lychee. Wijnsuggestie: Asti Piemonte Dolce. Een sensationele combinatie.

Dadar Gulung (bereidingstijd 10-15 minuten)

Pandan flensje met kokos, Gula Jawa (Javaanse palmsuiker) en tonkabonen/kokos ijs. Wijnsuggestie: Rietvallei Red Muscadel of Asti Piemonte Dolce.

Choco Dessert (bereidingstijd 10-15 minuten)

Een warm chocolade taartje; 'Moulloux au Chocolat' met huisgedraaid ijs. Wijnsuggestie: Rietvallei Red Muscadel.

Huisgedraaid Spekkoek ijs

Een favoriet dessert bij velen; gedraaid van roomijs en echte spekkoek. Wijnsuggestie: Ode au Muscat of Velvet Seray.

Seray's Grand Dessert (te bestellen vanaf 2 personen) 15,00

Onze chef selecteert voor u een proeverij van onze nagerechten. Inclusief een glaasje dessertwijn Rietvallei Red Muscadel.

After dinner

Cocktail & dessertwijn 6,00

Velvet Seray

After dinner cocktail naar eigen recept op basis van Sayah Spekkoek likeur, Vieux en specerijen.

Ode au Muscat

Intense muskaat geur en een heldere goudgele kleur.

Asti Piemonte Dolce – Verona - Italië

Een heerlijk fris- zoete mousserende wijn, ideaal na een rijk diner voor een verfrissend mondgevoel.

Rietvallei Red Muscadel - Breede River Valley - Zuid Afrika

Krachtig, zoet maar met een lange afdrank. Goed in balans met de frisheid. Een heerlijke zoete wijn die het goed doet bij al onze nagerechten.



Speciale dranken

Tafel waters

Karaf water met citrus, ijs en munt	2,75
Earthwater klein (Still of Sparkling)	2,75
Earthwater groot (Still of Sparkling)	4,75

Het bier van hier

Van de tap: Lindeboom Gouverneur Speciale 140	3,00
Van de tap: Lindeboom Gouverneur Blonde	4,75
Van onze lokale brouwerij Klein Duimpje:Blauwe Tram (Triple)	4,75
Van onze lokale brouwerij Klein Duimpje:Hillegoms Weizen (Witbier)	4,75

Alcohol vrij

Wieckse Witte 0% (witbier)	3,00
Bittburger 0% (pils)	3,00
Loopuyt Virgin Gin & Tonic 0%	9,50
Blushing Virgin (Virgin Gin - Aardbeien- Citroen)	9,50

Koffie en Thee

Koffie, Espresso	2,90
Dubbele Espresso	4,25
Latte Macchiato, Capuccino	3,75
Potje thee	3,75

Koffie Specialiteiten

Sayah koffie (met Sayah Spekkoek likeur)	7,50
Irish Coffee (met ierse Whisky)	7,50
French Coffee (met Grand Marnier)	7,50
Italian Coffee (met Amaretto)	7,50
Spanish Coffee (met Licor 43 of Tia Maria)	7,50

Thee Specialiteiten

Natural Blue Tea IJsthee-Violet Blue	4,25
Ceylon Warme Winter Kaneel thee	4,25
Verveine - Gemberthee met Verveine	4,25
Verse Munt thee	3,75
Verse Gember thee	3,75



Wijnkaart



Seray's Wijnselectie

Alle wijnen hebben wij met onze wijnleverancier Nederwijnen, speciaal voor u geselecteerd. Hierdoor kunnen wij u een ideale wijn-spijs combinatie serveren. Diverse wijnen zijn ook per glas te verkrijgen. Vraag ons gerust om advies bij uw wijnkeuze. Bij de nagerechten vindt u ook een selectie van onze dessertwijnen.

Vraag naar de Wijnverleiding

Naast deze wijnkaart hebben wij een regelmatig wisselende wijnverleiding. Een speciaal geselecteerde wijn die niet standaard op onze kaart staat. Vraag ons team naar de wijnverleiding van dit moment. Wij adviseren u graag.



Mousserende wijn

Rosé brut, Caves Krier 6,50 / 37,50
Moezel – Luxemburg
Wilde frambozen - bosaardbeien.

Cava, Divino oro Brut, Bodegas Navarro Lopez 7,75 / 42,50
Spanje
Klassieke droge cava met een mooie mineraliteit en romige aroma's van peer – sinaasappel - vanille. Druif: 90% Macabeo 10% Parellada.

Licht frisse witte wijn

Riesling, Weingut Fusser 5,00 / 27,50
Pfalz - Duitsland
Geurig – bloemig – kruidig.

Grauburgunder, Weingut Zehe Claus 29,00
Rheinhessen - Duitsland
Lange fluweelzachte afdronk.
Wit rijp fruit – walnoten – banaan – perzik.

Sauvignon blanc, kingfisher bay 32,00
Marlborough - Nieuw Zeeland
Fris – droog- soepel. Kruidige aroma's.

Pinot Gris, Kuhlmann Platz 32,00
Elzas - Frankrijk
Elegant, geurig met een lange afdronk.
Rijp fruit – abrikoos – peer.

Johaniter, Linge wit, Betuws Wijndomein 35,00
Erichem - Nederland
Fijne zuren en zuivere afdronk. intense geur.
Citrus – kruisbessen.



Volle witte wijn

Chardonnay, Les Plos – Pays d’oc **4,75 / 26,00**
Frankrijk

Exotisch fruit – zacht botertje – fluwelige textuur - fruitgedreven - zonder houttoets.

Blanc de Pinot Noir, Weingut Fusser **29,00**
Pfalz - Duitsland

Bijzondere wijn, gemaakt van het witte sap van de blauwe Spätburgunder druif. Krachtig en vol. Mooie zuren en een licht zoetje. Peer – citrus.

Burgunder von Löss, Weingut Kolkmann **29,00**
Wagram - Oostenrijk

Een blend van Chardonnay en Weisburgunder.
Gele appel – verse peer – citrus.

Pinot Gris, Kuhlmann Platz **32,00**
Elzas - Frankrijk

Elegant, geurig met een lange afdronk.
Rijp fruit – abrikoos – peer.

Muscateller Trocken, Weingut Zehe Claus **33,00**
Rheinhessen - Duitsland

Een bijzonder intens en geurig glas wijn. Rond en sappig en met een flinke lengte in de afdronk. Muskaat – exotisch fruit.

Rosé wijn

Rosé, Les Puits Cendré **4,75 / 26,00**
Languedoc & Rousillon - Frankrijk

Een prachtige rosé. Licht – fris – sappig.
Milde aroma’s van rijpe kersen.



Licht fruitige rode wijn

Merlot, Vincent Bouquet 4,75 / 26,00
Frankrijk

Elegant en soepel met veel rood fruit.
Kersen – bramen – specerijen.

Zweigelt Perfektion, Weingut Kolkmann 27,00
Oostenrijk

Dieprode wijn met een zachte afdronk.
Kersen – zwarte bessen.

Spätburgunder Trocken, Weingut Fusser 33,00
Pfalz - Duitsland

Een bijzonder mooie wijn van de spätburgunder druif (Pinot Noir).
Deze elegante fluweelzachte rode wijn heeft een lichte houtlagering.
Boordevol smaak van rood fruit zoals bessen.

Volle rode wijn

Pie Franco, Monastrell, Bodega Xenyse 5,00/27,50
Jumilla - Spanje

Volle fruitige wijn met een lange afdronk.
Pruimen – bramen – kruidnagel.

Tinto vale da Calada, Herdade da Calada 27,50
Alentejo - Portugal

Zachte tannines en milde kruidigheid.
Rijpe kersen – frambozen – bramen.



Volle rode wijn (vervolg)

Primitivo, Feudi 125 **31,00**
Puglia - Italië

Elegante donkerrode wijn met 12 maanden houtrijping.
Vol – kruidig - rijpe pruimen – kersenjam.

Valpolicella Ripasso, Monte Zovo **36,00**
Veneto - Italië

Ripasso is een methode waarbij schillen van gedroogde druiven worden vergist met het sap van vers geplukte druiven. 2 jaar op eikenhout gelagerd.
Amarene kersen – framboos – bramen.

Syrah Viognier, Coco Rotie, Redheads Studio **42,50**
Mclaren Vale - Australië

Levendig en fruitig met tonen van bloemen, zijdezachte tannines.
14 maanden gerijpt in eikenhouten vaten.
Frambozen - blauwe bessen - ceder - abrikoos.

Feudi More, Salice Salentino Dop **44,00**
Apulië - Italië

Druivenrassen; Negroamaro del Salentino en Malvasia Nera.
Diepe robijnrode wijn met een prachtig bouquet. Elegant en harmonieus in balans met een fruitige finale. Hout - vanille - cacao - koffie.

Linge rood Cuvée Barrique, Betuws Wijndomein **47,50**
Erichem - Nederland

Druivenrassen; Pinotin en Regent. Met de hand geoogst en 12 maanden gerijpt op eikenhouten vaten. Een volfruitige wijn met subtiele houtnuance, zachte tannines en een soepele afdronk. Zwarte kersen - framboos.