

Menu



BERSAMA
INDONESIAN • BAR • RESTAURANT



Samen proosten.
Samen eten.
Samen genieten.

Bersama betekent 'samen' in het Indonesisch. En dat is precies waar ons restaurant om draait. De mooiste momenten ontstaan aan tafel, waar goed eten, een goed gesprek en aandacht voor elkaar samenkomen.

Bij Bersama geniet je van authentieke Indonesische gerechten, een ontspannen sfeer en de warme gastvrijheid waar Indonesië om bekendstaat. Of je nu langskomt voor een lunch, een borrel of een uitgebreid diner: we kijken ernaar uit je te verwelkomen. Selamat Datang!

Heeft u een voedselallergie of -intolerantie? Informeer onze medewerkers vóór het bestellen.
Wij helpen u graag met het maken van een passende keuze.



STARTERS

Om mee te beginnen

Kleine gerechten, soep en saté. Prijzen in euro.



SOTO AYAM

9,50

Aromatische Indonesische kippensoep met malse kip, glasnoedels, ei en verse kruiden, geserveerd met limoen en sambal.

SOTO BETAWI

12,50

Rijke en romige Indonesische soep uit Jakarta met mals rundvlees, kokosmelk en aromatische specerijen. Geserveerd met verse garnituren en limoen.

SATE AYAM

8,95

Malse stukjes gemarineerde kip, boven het vuur gegrild voor een heerlijk sappige en licht gekaramelliseerde smaak. Geserveerd met huisgemaakte pindasaus, frisse zoetzure komkommer en knapperige krupuk.

SATE KAMBING

9,95

Sappige stukjes mals geiten- of lamsvlees, licht gemarineerd en zorgvuldig gegrild. Vol van smaak en heerlijk mals, geserveerd met huisgemaakte kecap-pindasaus, frisse zoetzure komkommer en knapperige krupuk.

SATE UDANG

11,95

Sappige garnalen, gemarineerd in aromatische Indonesische kruiden en gegrild tot ze mooi goudbruin en licht gekaramelliseerd zijn. Geserveerd met frisse zoetzure komkommer en knapperige krupuk.

SATE VEGA

7,95

Malse tahu en tempeh, gemarineerd in een smaakvolle Indonesische kruidenmarinade en gegrild voor een heerlijke, licht rokerige smaak. Geserveerd met huisgemaakte pindasaus, frisse zoetzure komkommer en knapperige krupuk.

SATE RAMAI

14,45

Een smakelijke combinatie van verschillende soorten saté: kip, kambing, udang en vega. Ideaal om verschillende Indonesische smaken te ontdekken, geserveerd met frisse zoetzure komkommer en knapperige krupuk.

STARTERS

Om mee te beginnen



TAHU ISI 5,50

Krokant gefrituurde tofu, gevuld met een kruidige mix van groenten en geserveerd met een pittige dipsaus.

LUMPIA AYAM 7,50

Krokante loempia gevuld met gekruide kip en groenten, geserveerd met een zoet-pittige dipsaus.

LUMPIA VEGA 6,95

Krokant gebakken loempia, gevuld met zachte tahu en een smaakvolle mix van verse groenten en aromatische kruiden. Heerlijk knapperig van buiten en hartig en licht van binnen.

PANGSIT GORENG 7,50

Krokant gebakken pangsit gevuld met een smaakvolle mix van kip en garnalen, geserveerd met een huisgemaakte dipsaus.

MARTABAK TELOR 5,75

Een hartige Indonesische lekkernij van flinterdun, krokant deeg, gevuld met een smaakvolle mix van ei, gekruide gehakt en aromatische kruiden. Goudbruin gebakken en heerlijk knapperig van buiten, terwijl de vulling rijk en hartig van smaak is. Geserveerd met zoetzure komkommer en rawit.

AYAM POPCORN 7,95

Krokante stukjes kip, gemarineerd met Indonesische kruiden en goudbruin gefrituurd. Geserveerd met een pittige dipsaus.

GOHU TUNA ASINAN 7,50

Verse tonijn op Indonesische wijze, gemarineerd met limoen, ui en pepers. Fris, licht pittig en vol smaak.

A LA CARTE

Gevogelte



- | | |
|--|-------|
| AYAM GORENG LENGKUAS | 19,50 |
| Malse kip, gemarineerd in aromatische Javaanse kruiden en specerijen, zacht gestoofd en vervolgens gebakken tot een heerlijk kruidige en licht zoete smaak. | |
| AYAM GEPREK | 19,50 |
| Krokant gebakken kip, licht geplet en geserveerd met verse sambal. Pittig en knapperig. | |
| AYAM RICA RICA | 19,50 |
| Malse kip, bereid in een pittige en aromatische kruidenmix. Met verse pepers, knoflook en geurige specerijen voor een krachtige, kruidige smaak. | |
| AYAM BAKAR | 21,50 |
| Sappige kip, gemarineerd in een rijke kruidenmarinade en langzaam gegrild voor een heerlijke licht geroosterde smaak. Smaakvol, mals en heerlijk gekruid. | |
| GULAI AYAM | 21,50 |
| Malse stukjes kip, langzaam gegaard in een rijke, kruidige kokossaus met aromatische Indonesische specerijen. Een heerlijk geurend gerecht met een volle, romige smaak en een subtiele pittigheid. | |
| BEBEK ITAM MADURA | 24,95 |
| Malse eend, langzaam bereid in een donkere, kruidige Indonesische saus met een diepe en rijke smaak. | |

Geserveerd met nasi putih, acar ketimun en kroepoek. Andere nasi of bami + 2,50: nasi kuning, nasi daun jeruk, nasi goreng of bami goreng.

A LA CARTE

Rund & Lam



EMPAL DAGING	22,75
Malse plakjes rundvlees, langzaam gegaard in een kruidige marinade en daarna licht gebakken. Vol van smaak en heerlijk mals.	
DAGING RENDANG	22,75
Langzaam gegaard rundvlees in een rijke saus van kokosmelk, chili en Indonesische specerijen	
DAGING BALADO	22,75
Mals rundvlees, bereid met een pittige en aromatische sambal van verse pepers en Indonesische kruiden. Een heerlijk kruidig gerecht met een krachtige, licht pittige smaak.	
DAGING SEMUR	22,75
Zacht gestoofd rundvlees in een rijke, zoet-hartige Indonesische saus met ketjap en aromatische specerijen. Een heerlijk mals en smaakvol gerecht met een warme, kruidige afdronk.	
GULAI KAMBING	24,95
Zacht gestoofd lamsvlees in een rijke, kruidige kokossaus, bereid met aromatische specerijen en een vleugje pit. Een karakteristiek Indonesisch gerecht met diepe smaken en een heerlijk volle afdronk.	
IGA KOTELET	24,50
Sappige, mals gegrilde lamskotelet, zorgvuldig gekruid en bereid voor een heerlijk krokante buitenkant en een zachte, smaakvolle kern. Een klassiek en verfijnd gerecht voor de echte liefhebber van lamsvlees.	
IGA BAKAR SULTAN	25,50
Langzaam gegaarde runderrib, daarna gegrild voor een licht gekaramelliseerde buitenkant. Sappig, mals en rijk van smaak.	

Geserveerd met nasi putih, acar ketimun en kroepoek. Andere nasi of bami + 2,50: nasi kuning, nasi daun jeruk, nasi goreng of bami goreng.

A LA CARTE

Uit de Zee



UDANG PETE	24,95
Garnalen gewokt met pete, chili en Indonesische kruiden in een aromatische, licht pittige saus.	
LOBSTER SAUS PADANG	39,95
Sappige kreeft bereid in een krachtige Indonesische Padangsaus met chili, kruiden en aromatische specerijen.	
IKAN PEPESAN	25,75
Verse vis, gemarineerd met Indonesische kruiden, pepers en aromaten, gewikkeld in bananenblad en gestoomd en gegrild voor een volle smaak.	
IKAN BAKAR	25,75
Gegrilde vis, gemarineerd in Indonesische kruiden en specerijen. Geserveerd met 3 sauzen en frisse garnituren.	
UDANG CABE IJO	25,75
Sappige garnalen, bereid in een kruidige groene pepersaus met aromatische Indonesische specerijen. Een heerlijk geurend gerecht met een frisse, pittige smaak en een subtiele kruidigheid.	
UDANG GORENG MENTEGA	24,95
Sappige garnalen, goudbruin gebakken en omhuld met een rijke botersaus, verfijnd met aromatische kruiden en specerijen. Vol van smaak, zacht en heerlijk geurend.	
IKAN PESMOL	25,25
Malse gebakken vis, geserveerd in een aromatische kruidensaus met frisse specerijen. Een karakteristiek Indonesisch gerecht waarin zachte vis en rijke, kruidige smaken prachtig samenkomen.	
IKAN ASAM MANIS	25,25
Malse gebakken vis in een verfijnde zoetzure saus, waarin zoete en frisse tonen elkaar perfect aanvullen. Een toegankelijk en smaakvol gerecht met een heerlijke balans.	
IKAN JIMBARAN BALI	25,25
Malse vis, gemarineerd met Indonesische kruiden en gegrild voor een licht rokerige en smaakvolle korst. Geserveerd met een kruidige saus, geïnspireerd op de beroemde smaken van Jimbaran.	

Geserveerd met nasi putih, acar ketimun en kroepoek. Andere nasi of bami + 2,50: nasi kuning, nasi daun jeruk, nasi goreng of bami goreng.

A LA CARTE

Vegetarische en vega

**SAYUR LODEH** 14,75

Een heerlijke Indonesische groenteschotel in een romige, licht kruidige kokosmelksaus. Vol verse groenten en verfijnde specerijen, met een zachte en rijke smaak.

GADO GADO 16,50

Een klassiek Indonesisch groentegerecht met een heerlijke combinatie van verse groenten, ei en een romige, kruidige pindasaus. Fris, hartig en vol van smaak.

TERONG BAKAR PECEL 16,50

Gegrilde aubergine met een zachte, rokerige smaak, afgewerkt met Indonesische kruiden en sambal.

TERONG BALADO 15,95

Gebakken aubergine met een kruidige, pittige sambal.

TAHU TAOTJO 15,95

Tofu in een hartige saus van tauco en Indonesische kruiden.

TAHU TELOR 17,50

Krokant gebakken tofu en ei, geserveerd met een rijke pindasaus, zoete sojasaus en verse groenten.

TEMPE BLADO 16,25

Zacht gebakken tempeh, omhuld met een kruidige en pittige blado-sambal. Hartig, vol smaak.

ORAK ARIK 17,25

Roergebakken groenten met ei en Indonesische kruiden.

BAYAM CAH BAWANG PUTIH 17,50

Verse spinazie, kort gewokt met geurige knoflook

TAUGE TAHU 17,25

Knapperige taugé en zachte tahu, kort gewokt met aromatische kruiden. Een licht, fris en smaakvol.

Geserveerd met nasi putih, sambal goreng kentang en emping. Andere nasi of bami + 2,50: nasi kuning, nasi daun jeruk, nasi goreng of bami goreng.

RIJSTTAFELS

Selera

Vanaf 2 personen • Prijs per persoon



37,50 euro p.p.

RENDANG

Zacht rundvlees, langzaam gegaard in kokosmelk en Indonesische kruiden.

DAGING SEMUR

Mals rundvlees in een zoet-hartige ketjapsaus.

AYAM RICA-RICA

Kip met verse pepers en Indonesische kruiden.

DAGING BLADO

Mals rundvlees met een pittige sambalsaus.

SATE AYAM

Gegrilde kipspiesjes met pindasaus.

SATE KAMBING

Gegrilde spiesjes van mals lamsvlees met pindasaus.

GADO-GADO

Verse groenten met tofu, ei en pindasaus.

SAMBAL GORENG KENTANG

Krokante aardappel met kruidige sambal.

SAYUR LODEH

Groenten in zachte kokosmelk.

TELUR BALADO

Hardgekookte ei en daarna licht gefrituurd met zoetpikante balado saus.

SAMBAL GORENG TEMPE

Krokante tempeh met kruidige sambal.

KETIMUN ASAM-MANIS

Frisse ingelegde zoetzure komkommer.

SERUNDENG

Geroosterde kokos met Indonesische kruiden.

KRUPUK

Krokante Indonesische garnalencrackers.

NASI PUTIH

Witte, gestoomde rijst.

Andere basis + 2,50 p.p. Voorgerecht naar keuze + 5,00 p.p.: Soto Ayam óf Lumpia & Pangsit.

RIJSTTAFELS

Makan Bersama

Vanaf 2 personen



43,50 euro p.p.

RENDANG

Zacht rundvlees, langzaam gegaard in kokosmelk en kruiden.

GULAI KAMBING

Mals lamsvlees in een rijke, kruidige kokossaus.

AYAM RICA-RICA

Kip met verse pepers en Indonesische kruiden.

IKAN SAUS PADANG

Vis in een kruidige en pittige Padangsaus.

UDANG CABE IJO

Garnalen met groene pepers en Indonesische kruiden.

IGA BAKAR SULTAN

Langzaam gegaarde en daarna gegrilde gekaramelliseerde runderrib

GADO-GADO

Verse groenten met tofu, ei en pindasaus.

SAMBAL GORENG KENTANG

Krokante aardappel met kruidige sambal.

SAYUR LODEH

Groenten in zachte kokosmelk.

TELUR BALADO

Hardgekookte ei en daarna licht gefrituurd met zoetpikante balado saus.

SAMBAL GORENG TEMPE

Krokante tempeh met kruidige sambal.

KETIMUN ASAM-MANIS

Frisse ingelegde zoetzure komkommer.

SERUNDENG

Geroosterde kokos met Indonesische kruiden.

KRUPUK

Krokante Indonesische garnalencrackers.

NASI PUTIH

Witte, gestoomde rijst.

Andere basis + 2,50 p.p. Voorgerecht naar keuze + 5,00 p.p.: Soto Ayam óf Lumpia & Pangsit.

RIJSTTAFELS

Samudra

Vanaf 2 personen



49,50 euro p.p.

LOBSTER SAUS PADANG

Sappige kreeft in licht pittige Padangsaus

IKAN PESMOL

Vis in een frisse, kruidige saus.

UDANG MENTEGA

Garnalen in een hartige botersaus.

IKAN ASAM MANIS

Vis in een frisse zoetzure saus.

UDANG BLADO

Garnalen met een pittige Indonesische sambal.

SATE UDANG

Gegrilde garnalenspiesjes met een smaakvolle marinade.

GADO-GADO

Verse groenten met tofu, ei en pindasaus.

TELUR BALADO

Hardgekookte ei en daarna licht gefrituurd met zoetpikante balado saus.

SAMBAL GORENG KENTANG

Krokante aardappel met kruidige sambal.

SAYUR LODEH

Groenten in zachte kokosmelk.

SAMBAL GORENG TEMPE

Krokante tempeh met kruidige sambal.

KETIMUN ASAM-MANIS

Frisse ingelegde zoetzure komkommer.

SERUNDENG

Geroosterde kokos met Indonesische kruiden.

KRUPUK

Krokante Indonesische garnalencrackers.

NASI PUTIH

Witte, gestoomde rijst.

Andere basis + 2,50 p.p. Voorgerecht naar keuze + 5,00 p.p.: Soto Ayam óf Lumpia & Pangsit.

RIJSTTAFELS

Nusantara vegetarisch

Vanaf 2 personen



33,50 euro p.p.

TEMPE BLADO

Zacht gebakken tempeh met een pittige Indonesische sambal.

TAHU TAUCO

Tofu in een hartige saus van sojabonensaus en Indonesische kruiden.

TERONG BLADO

Gebakken aubergine met een kruidige, pittige sambal.

SATE VEGA

Gegrilde vegetarische spiesjes met Indonesische kruiden en pindasaus.

ORAK-ARIK

Roergebakken groenten met ei en Indonesische kruiden.

URAPAN

Verse groenten met gekruide geraspte kokos.

GADO-GADO

Verse groenten met tofu, ei en pindasaus.

SAMBAL GORENG KENTANG

Krokante aardappel met kruidige sambal.

SAYUR LODEH

Groenten in zachte, kruidige kokosmelk.

SAMBAL GORENG TEMPE

Krokante tempeh met kruidige sambal.

KETIMUN ASAM-MANIS

Frisse ingelegde zoetzure komkommer.

SERUNDENG

Geroosterde kokos met Indonesische kruiden.

EMPING

Krokante crackers van melindjo-noten.

NASI PUTIH

Witte, gestoomde rijst.

Andere basis + 2,50 p.p. Voorgerecht naar keuze + 5,00 p.p.: Soto Ayam óf Lumpia & Pangsit.

NAGERECHTEN

Dessert

**BUBUR KETAN HITAM MET KOKOSIJS** 10,50

Warme zwarte kleefrijst, zacht gestoofd in kokosmelk, geserveerd met romig kokosijs.

PANDAN SRIKAYA 10,50

Zachte pandan-pudding met een romige Indonesische srikaya-smaak.

CENDOL 7,65

Frisse Indonesische dessertklassieker met groene cendol, kokosmelk en palmsuikersiroop.

PISANG GORENG MET VANILLE-IJS 8,75

Krokant gebakken banaan, warm geserveerd met romig vanille-ijs.

ES CAMPUR - BERSAMA PELANGI 10,50

Kleurrijk Indonesisch ijsdessert met verschillende zoete ingrediënten, siroop en verfrissend ijs.

DADAR GULUNG MET VANILLE-IJS 9,50

Zachte pandan-pannenkoek gevuld met zoete kokos en palmsuiker, geserveerd met vanille-ijs.

SPEKKOEK MET VANILLE-IJS 9,50

Indonesische laagjeskoekje, geserveerd met vanille-ijs.

KUE LAPIS 10,50

Indonesische gestoomde laagjes cakeje, geserveerd met vanille-ijs.

SORBET DINGIN - TROPIS 10,50

Verfrissende sorbet van mango, aardbei en citroen.

DAME BLANCHE 10,50

Romig vanille-ijs met warme chocoladesaus en een royale toef slagroom.



Oosterdokskade 135

020 - 303 53 42

1011 DL Amsterdam

info@restaurantbersama.nl



Stay Updated!

restaurantbersama.nl