



Menu



***“Selamat datang di Long Pura!”
“Welkom bij Long Pura!”***


***Al onze gerechten, sambals en sauzen zijn huisgemaakt
All our dishes and sauces are home made***


***Heeft u een allergie? Meld het ons!
Vraag naar ons allergenenlijst.***

***De symbolen geven de pittigheid en de vegetarische gerechten aan
These symbols give an overview of the levels of spiciness and vegetarian dishes***

 = slightly spicy

 = medium spicy

 = very spicy

 = vegetarian

RIJSTTAFEL LONG PURA

4 gangen / 4 courses

€ 50,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Voorgerecht (1^{ste} gang) / Starter (1st course)

SOTO AYAM or SOP TAHU

Javaanse kippensoep of vegetarische tofusoep

Javanese chickensoup or vegetarian tofu soup

Tussengerecht (2^{de} gang) / Entremet (2nd course)

WARUNG SATÉ: AYAM, KAMBING, LILIT, UDANG

De bekende satés die in de Warungs verkocht worden: Kip, Lam, Vis en Garnalen

The famous satays which you can buy in the warungs (small food shops): Chicken, Lamb, Fish and Shrimps

Rijsttafel (3^{de} gang) / Rice Table (3rd course)

IKAN MANIS 🌶️

Krokant gepaneerde vis bereid met een zoet-pittige soya saus (Mild op verzoek)

Crunchy codfish prepared in a sweet spicy soy sauce (Mild on request)

SAMBAL GORENG UDANG PETEH 🌶️🌶️

Gepelde garnalen met Peteh bonen bereid in een pittige kokosmelksaus

Peeled shrimps and Peteh beans prepared with a spicy coconut milk sauce

RENDANG PADANG 🌶️🌶️

Rundvlees gestoofd in pittige kokos saus / *Beef stewed in spicy coconut sauce*

GULE KAMBING

Lamsvlees in mild gekruide kokosmelksaus / *Lamb in mild spiced coconut milk sauce*

BABI KECAP

Varkensvlees gestoofd in zoete ketjapsaus / *Pork stewed in sweet soy sauce*

AYAM OPOR

Kippendijfilet in fijne kruiden / *Chicken thigh fillet in fine herbs*

SAMBAL GORENG TELOR 🌶️🌶️🌶️

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

GADO GADO

Koude groenten met onze Gado Gado saus / *Cold vegetables with our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES

SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI BUNGKUS: Gele rijst gestoomd in bananenblad / *Yellow rice steamed in banana leaves*

Nagerecht (4^{de} gang) / Dessert (4th course)

MASCARPONE

Huisgemaakte mascarpone geserveerd met verse vruchten en een bolletje kokos ijs /

Homemade mascarpone served with fresh fruits and a scoop of coconut ice cream

RIJSTTAFEL LONG PURA

3 gangen / 3 courses

€ 45,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Voorgerecht (1^{ste} gang) / Starter (1st course)

WARUNG SATÉ: AYAM, KAMBING, LILIT, UDANG

De bekende satés die in de Warungs verkocht worden: Kip, Lam, Vis en Garnalen

The famous satays which you can buy in the warungs (small food shops): Chicken, Lamb, Fish and Shrimps

Rijsttafel (2^{de} gang) / Rice Table (2nd course)

IKAN MANIS 🌶️

Krokant gepaneerde vis bereid met een zoet-pittige soya saus (Mild op verzoek)

Crunchy codfish prepared in a sweet spicy soy sauce (Mild on request)

SAMBAL GORENG UDANG PETEH 🌶️🌶️

Gepelde garnalen met Peteh bonen bereid in een pittige kokosmelksaus

Peeled shrimps and Peteh beans prepared with a spicy coconut milk sauce

RENDANG PADANG 🌶️🌶️

Rundvlees gestoofd in pittige kokos saus / *Beef stewed in spicy coconut sauce*

GULE KAMBING

Lamsvlees in mild gekruide kokosmelksaus / *Lamb in mild spiced coconut milk sauce*

BABI KECAP

Varkensvlees gestoofd in zoete ketjapsaus / *Pork stewed in sweet soy sauce*

AYAM OPOR

Kippendijfilet in fijne kruiden / *Chicken thigh fillet in fine herbs*

SAMBAL GORENG TELOR 🌶️🌶️🌶️

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

GADO GADO

Koude gemengde groenten met onze Gado Gado saus / *Cold mixed vegetables with a our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES

SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI BUNGKUS: Gele rijst gestoomd in bananenblad / *Yellow rice steamed in banana leaves*

Nagerecht (3^{de} gang) / Dessert (3rd course)

MASCARPONE

Huisgemaakte mascarpone geserveerd met verse vruchten en een bolletje kokos ijs /

Homemade mascarpone served with fresh fruits and a scoop of coconut ice cream

RIJSTTAFEL SELAMATAN PURI GEDE

3 gangen / 3 courses

€ 35,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Voorgerecht (1^{ste} gang) / Starter (1st course)

SOTO AYAM or SOP TAHU

Javaanse kippensoep of vegetarische tofusoep / *Javanese chickensoup or vegetarian tofu soup*

Rijsttafel (2^{de} gang) / Rice Table (2nd course)

RENDANG PADANG 🌶️🌶️

Rundvlees gestoofd in pittige kokos saus / *Beef stewed in spicy coconut sauce*

TERIK DAGING

Licht zoet rundvlees gestoofd in romige saus / *Lightly sweetened beef stewed in creamed Balinese sauce*

GULE KAMBING

Lamsvlees in mild gekruide kokosmelksaus / *Lamb in mild spiced coconut milk sauce*

BABI KECAP

Varkensvlees gestoofd in zoete ketjapsaus / *Pork stewed in sweet soy sauce*

AYAM KALIO

Licht pikante kip in cocosmelksaus / *Medium spicy chicken in coconut milk sauce*

SATE AYAM 🌶️

Gegrillde sate van kip met pindasaus / *Grilled chicken satay served with peanut sauce*

SAMBAL GORENG TELOR 🌶️🌶️🌶️

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

GADO GADO

Koude gemengde groenten met onze Gado Gado saus / *Cold mixed vegetables with a our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES

SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI KUNING: Gele rijst / *Yellow rice*

NAGERECHT (3^{de} gang) / DESSERT (3rd course)

KUE DADAR GULUNG

Flensje gevuld met GulaDjawa (Javaanse suiker) en klapper (gerasppte kokos) en een bolletje mango ijs

Crêpe stuffed with Javanese sugar and grated coconut and a scoop of mango ice cream

Aanbevolen gerechten/Recommended dishes

Ikan Manis (Vis/Fish) 🌶️

€ 5,00 p.p.

Krokant gepaneerde vis bereid met een zoet-pittige ketjap saus. **(Mild op verzoek)**

*Crunchy codfish prepared in a sweet spicy soy sauce. **(Mild on request)***

Sambal Goreng Udang Peteh (Garnalen/Shrimps) 🌶️🌶️

€ 5,50 p.p.

Gepelde garnalen met Peteh bonen bereid in een pittige kokosmelksaus. **(mild op verzoek)**

*Peeled shrimps and Peteh beans prepared with a spicy coconut milk sauce. **(mild on request)***

SEIZOENSRIJSTTAFEL ARTHA PURA

Rice Table Artha Pura (Seasonal menu)

2 gangen/2 courses
v.a. 2 personen/2 persons or more

€32.50 p.p.

Voorgerecht (1^{ste} gang)/Starter (1st course)

MARTABAK TELOR

Krokant flensje gevuld met gekruid rundergehakt
Crispy flapjack stuffed with minced beef

Rijsttafel (2^{de} gang) / Rice Table (2nd course)

TERIK DAGING

Licht zoet rundvlees gestoofd in romige saus / *Lightly sweetened beef stewed in creamed Balinese sauce*

BABI RICA RICA

Varkensvlees in pittige tomaten-sambalsaus / *Pork in spicy tomato-chili sauce*

AYAM KALIO

Licht pikante kip in cocosmelksaus / *Medium spicy chicken in coconut milk sauce*

SATE AYAM

Kipsaté geserveerd met huisgemaakte satésaus / *Chicken satay served with homemade peanut sauce*

SAMBAL GORENG TELOR

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chilli sauce*

TUMIS TAHU BUNCIS

Geroerbakte sperziebonen met tofu / *stir-fried green beans with Tofu*

RUJAK MANIS

Fruit salade met huisgemaakte palm suiker dressing/ *Fruit salad with home made palm sugar dressing*

SAYUR CAMPUR

Gemengde groente met glas-noedels / *Mixed vegetables with glass noodles*

Side dishes

SERUNDENG

Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR

Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH

In zoete sambalsaus gefrituurde tempeh / *Deep-fried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI KUNING

Gele rijst / *Yellow rice*

Aanbevolen gerechten/Recommended dishes

Ikan Manis (Vis/Fish)

Krokant gepaneerde vis bereid met een zoet-pittige ketjap saus. **(Mild op verzoek)**
Crunchy codfish prepared in a sweet spicy soy sauce. (Mild on request)

€ 5,00 p.p.

Sambal Goreng Udang Peteh (Garnalen/Shrimps)

Gepelde garnalen met Peteh bonen bereid in een pittige kokosmelksaus. **(mild op verzoek)**
Peeled shrimps and Peteh beans prepared with a spicy coconut milk sauce. (mild on request)

€ 5,50 p.p.

RIJSTTAFEL SELAMATAN SANGGAH CENIK

1 gang / 1 course

€ 25,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Rijsttafel / Rice Table

RENDANG PADANG

Rundvlees gestoofd in pittige kokos saus / *Beef stewed in spicy coconut sauce*

TERIK DAGING

Licht zoet rundvlees gestoofd in romige saus / *Lightly sweetened beef stewed in creamed Balinese sauce*

GULE KAMBING

Lamsvlees in mild gekruide kokosmelksaus / *Lamb in mild spiced coconut milk sauce*

BABI KECAP

Varkensvlees gestoofd in zoete ketjapsaus / *Pork stewed in sweet soy sauce*

AYAM KALIO

Licht pikante kip in cocosmelksaus / *Medium spicy chicken in coconut milk sauce*

SATE AYAM

Gegrillde sate van kip met pindasaus / *Grilled chicken satay served with peanut sauce*

SAMBAL GORENG TELOR

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

GADO GADO

Koude gemengde groenten met onze Gado Gado saus / *Cold mixed vegetables with a our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES

SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI PUTIH: Witte rijst / *White rice*

Aanbevolen gerechten/Recommended dishes

Ikan Manis (Vis / Fish)

€ 5,00 p.p.

Krokant gepaneerde vis bereid met een zoet-pittige ketjap saus. **(mild op verzoek)**

*Crunchy codfish prepared in a sweet spicy soy sauce. **(Mild on request)***

Sambal Goreng Udang Peteh (Garnalen / Shrimps)

€ 5,50 p.p.

Gepelde garnalen met Peteh bonen bereid in een pittige kokosmelksaus. **(mild op verzoek)**

*Peeled shrimps and Peteh beans prepared with a spicy coconut milk sauce. **(mild on request)***

VEGETARISCHE RIJSTTAFEL

1 gang / 1 course

€ 25,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Rijsttafel / Rice Table

TOFU BETAWI

Tofu in een zoet-pittige ketjapsaus / *Beancurd in a sweet spicy soy sauce*

SATE TAHU

Gestoomd en daarna gebakken tofu met pindasaus / *Steamed and fried beancurd with peanut sauce*

SAMBAL GORENG TELOR

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

TUMIS SAYUR

Gesauteerde verse groentes / *Fresh sauted vegetables*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

TERONG BALADO

Aubergine in licht pittige chili saus / *Eggplant in a slightly spicy chilli sauce*

ATJAR KETIMUM

Heerlijke frisse komkommer in een zoetzure saus / *Cucumber in a fresh sweet and sour sauce*

GADO GADO

Koude gemengde groenten met onze Gado Gado saus / *Cold mixed vegetables with a our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES



SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI PUTIH: Witte rijst / *White rice*

Aanbevolen gerecht / Recommended dish

Tahu Peteh  

Blokjes gefrituurde tofu met Peteh bonen in een pittige kokosmelksaus (**mild op verzoek**)
Deepfried beancurd prepared in a spicy coconut milk sauce (mild on request)

€ 4.75 p.p.

VEGETARISCHE RIJSTTAFEL

3 gang / 3 course

€ 35,00 p.p.

v.a. 2 personen / 2 persons or more

Voorgerecht (1^{ste} gang) / Starter (1st course)

SOP TAHU

vegetarische tofusoep / *vegetarian tofu soup*

Rijsttafel (2^{de} gang) / Rice Table (2nd course)

TOFU BETAWI

Tofu in een zoet-pittige ketjapsaus / *Beancurd in a sweet spicy soy sauce*

SATE TAHU

Gestoomd en daarna gebakken tofu met pindasaus / *Steamed and fried beancurd with peanut sauce*

SAMBAL GORENG TELOR

Ei in pittige chili saus / *Egg in spicy chili sauce*

TUMIS SAYUR

Gesauteerde verse groentes / *Fresh sauted vegetables*

SAYUR LODEH

Warme groentes in kokossaus / *Warm vegetables in coconut sauce*

TERONG BALADO

Aubergine in licht pittige chili saus / *Eggplant in a slightly spicy chilli sauce*

ATJAR KETIMUM

Heerlijke frisse komkommer in een zoetzure saus / *Cucumber in a fresh sweet and sour sauce*

GADO GADO

Koude gemengde groenten met onze Gado Gado saus / *Cold mixed vegetables with a our Gado Gado sauce*

SIDE DISHES

SERUNDENG: Geroosterde kokos met pinda's / *Roasted coconut with peanuts*

ACAR CAMPUR: Zoetzure groenten / *Pickled vegetables*

SAMBAL GORENG TEMPEH: Tempeh in zoete sambalsaus / *Deepfried soybeans in sweet-chili sauce*

NASI KUNING: Gele rijst / *Yellow rice*

NAGERECHT (3^{de} gang) / DESSERT (3rd course)

KUE DADAR GULUNG

Flensje gevuld met GulaDjawa (Javaanse suiker) en klapper (gerasppte kokos) en een bolletje mango ijs

Crêpe stuffed with Javanese sugar and grated coconut and a scoop of mango ice cream

Aanbevolen gerecht / Recommended dish

Tahu Peteh

Blokjes gefrituurde tofu met Peteh bonen in een pittige kokosmelksaus (**mild op verzoek**)

Deepfried beancurd prepared in a spicy coconut milk sauce (mild on request)

€ 4.75 p.p.