

AMMAKAN

INDONESIAN FOOD STYLE



Entradas



Mandiopan \$6
 Porção de crackers com tempero, servido com molho Kecap.



Satay /sa-tê/
 Porção com 3 espetinhos no estilo Indonésio. Acompanhados com molho de amendoim.

Ayam Frango com Legumes	\$26
Babi Mignon Suíno com Legumes	\$32
Gurita Polvo com Legumes	\$56
Sayur Mix de Legumes	\$28
Udang Mignon Suíno com Legumes	\$42



Tempurá

Porção com 6 bolinhos fritos em óleo de algodão

Legumes \$26

Sayur \$28

Babi \$32



Croquetas

Porção com 3 bolinhos empanados, temperados à moda do chef. Acompanhados com maionese de curry.

Frutos do Mar \$ 32

Shitake \$ 36



Lula à Dorê \$49

Porção de anéis de lula empanadas com toque de limão.



Ayam Pedas \$ 32

Tulipas de frango picantes, à moda indonésia.



Tiras de Tempê \$ 22

Porção de soja fermentada, marinada e grelhada.



Saladas



Salada de Manga \$ 24

Mix de folhas com cubos de manga, tomate cereja, mix de nuts. Temperadas com azeite de ervas e molho Kecap.

+ Camarão (5 unidades) \$36



Gado Gado \$ 25 (Vegano)

Tempê de Soja, vagem, repolho, cenoura, espinafre, batata bolinha, sunomono e ovo cozido. Acompanha molho de amendoim.



Bifum \$ 25

Salada de Bifum com shitake marinado, repolho agri-doce, rabanete, cenoura, sunomono e lascas de côco.



Salada de Papaya \$ 24

Mix de folhas com tomate cereja, mamão verde, broto de feijão, cenoura e cubos de abacaxi. Temperadas com azeite de ervas e molho Kecap.



Principais



Nasi Goreng /nasi-gorén/

Arroz frito e salteado com legumes, molho da casa, mix de nuts, sunomono, cubos de manga, ovo frito ou omeletinha. Proteína à escolha.

Ayam (Frango)	\$ 42
Babi (Mignon Suíno)	\$ 46
Udang (Camarão)	\$ 64
Frutos do Mar (Sea Food)	\$ 89
Vegetariano	\$ 52
Vegano	\$ 52



Mie Goreng /mí-gorén/

Noodles frito e salteado com legumes, molho da casa, mix de nuts, sunomono, cubos de manga, ovo frito ou omeletinha. Proteína à escolha.

Ayam (Frango)	\$ 42
Babi (Mignon Suíno)	\$ 46
Vegetariano	\$ 52
Udang (Camarão)	\$ 64
Frutos do Mar (Sea Food)	\$ 89



Pad Thai /pá-tai/

Massa de arroz salteada com legumes, molho da casa, mix de nuts, broto de feijão, omeletinha. Proteína à escolha.

Ayam (Frango)	\$ 49
Babi (Mignon Suíno)	\$ 56
Vegano	\$ 58
Udang (Camarão)	\$ 69



Curry com Abacaxi

Curry preparado com leite de côco, servido no abacaxi. Acompanha arroz de açafrão e mix de Nuts.

Ayam (Frango)	\$ 66
Babi (Mignon Suíno)	\$ 70
Vegetariano	\$ 79
Udang (Camarão)	\$ 84



Especiais



Frango Kecap \$ 48

/kê-tchap/

Isclas de frango, salteadas com legumes, molho de ostra, óleo de gergelim, molho Kecap e mix de nuts.



Tempê Kecap \$ 52

/kê-tchap/

Isclas de tempê de soja, salteadas com legumes, óleo de gergelim, molho Kecap e mix de nuts.



Babi Makan

\$ 76

/babí-makã/

Escalopes de filé mignon suíno marinados. Acompanha mousseline de banana da terra, azeite de ervas e crispy de batata doce.



Ikan Sambal

\$ 76

/ikã-sambál/

Pescada da época regada ao molho Sambal, com cebolas caramelizadas e crispy de alho poró.



Robalo do Chef

\$ 89

Robalo preparado na cerveja. Acompanha mousseline de beterraba, pesto de ervas, arroz com legumes, mix de nuts e crispy de batata doce.

Kids

Noodles na Manteiga \$ 24

Noodles com Frango \$ 24

Arroz com Frango \$ 24

Acompanhamentos

Arroz c/ Legumes \$ 16

Porção de arroz com legumes ou arroz tradicional.

Salada Mix \$ 12

Mix de folhas, tomate cereja, temperadas com azeite de ervas.

Molho Sambal /sam-bál/ \$ 5

Molho de pimenta tradicional da Indonésia.

Molho Kecap /ke-tchap/ \$ 7

Molho de soja temperado, tradicional da Indonésia.

Sobremesa



Churros
com Sorvete \$ 34

Churros com açúcar e canela, 2 bolas de sorvete, creme de avelã e mix de nuts.



Smoothies



Matahari \$ 15
Manga, hortelã e gengibre.



Pitaya \$ 19
Pitaya batida com abacaxi.



Pisang \$ 15
Banana, limão, hortelã e mel.



Tropís \$ 15
Manga, banana, maracujá e gengibre.



Refrescos



Sucos Naturais \$ 12
Consultar sabores disponíveis.



Suco Verde \$ 15
Espinafre, abacaxi e gengibre.



Pink Lemonade \$ 12

Chá gelado de hibisco com toque de limão.

Cervejas

Stella Artois \$ 13

Becks \$ 13

Michelob Ultra \$ 14

Corona \$ 15

Hoegaarden \$ 18

Goose \$ 20

Session IPA

Soft

Água \$ 5

Coca-Cola \$ 8

Original ou Zero

Guaraná \$ 8

Original ou Zero

Café Expresso \$ 7



Drinks



Gin & Tônica \$ 32
Gin Bombay com hibisco ou pitaya.



Gin Pitaya \$ 32
Gin Bombay, suco de pitaya e abacaxi.



Gin Fizz \$ 32
Gin Bombay, suco de limão, calda de açúcar e tônica.



Gin Hibisco \$ 32
Gin Bombay, chá de hibisco, suco de limão, tônica e casca de limão.



Gin Flor de Sevilla \$ 32
Gin Tanqueray Flor de Sevilla, alecrim e laranja bahia.



Gin Stroberi \$ 32
Gin Pink, morango e tônica.



Tropical Gin \$ 32
Gin Bombay com Redbull tropical.



Mojito \$ 28
Rum Bacardi com limão, hortelã, calda de açúcar e soda.



Negroni \$ 30

Gin Bombay com vermute e Campari.



Boulevardier \$ 30

Whiskey com vermute e Campari.



Jameson Tea \$ 32

Whiskey Jameson com chá de pêsego.



Bloody Mary \$ 32

Vodka, suco de tomate, suco de limão e bloody mix.



Aperol Spritz \$ 34

Aperol com espumante Brut e laranja.



Vive L' Apéritif \$ 34

Lillet, água tônica, morango, pepino e hortelã.



Clericot (jarra) \$ 140

Maçã verde, laranja, morango, abacaxi, licor de laranja, Domecq, suco de limão, xarope de açúcar, espumante, água com gás e refrigerante de limão.