

# Borneo

## Malesialainen Ravintola

Take Away Menu  
Itsenäisyydenkatu 15, 33500,Tampere  
Tel: 045 340 1722  
[www.ravintolaborneo.fi](http://www.ravintolaborneo.fi)

### Lisukkeet

#### Keropok

katkarapulastuja (L,M) 2,5e

#### Popiah Goreng

Friteerattuja kevätkääryleitä  
vihannestäytteellä(sekavihanneksia) (L,M) 5,0e

#### Roti Canai

Malesialainen leipä, Tarjoillaan currykastikkeen kanssa (L,M) 3,0e

#### Satay Ayam

(vähintä 2 tikkua per tilaus)  
Satay-kanaa vartaassa pähkinäkastikkeen kanssa (L,VG,M) 2,5e/kpl

### Pääruuat

#### 6. Satay Ayam Roti Canai

Malesialainen leipä jonka päälle laitetaan maustettuja kanakuutioita ja satay kastiketta. Leipä kääritään rullalle ja syödään käsiin. Tarjoillaan 2:n Roti Canai kanssa. (L,M) (Sisältää maapähkinää) 19,2e

#### 8. Nasi Lemak

Nasi lemak on tuoksuriisiä keitettynä kookosmaidossa pandan lehtien kera, joita kasvaa paljon Malesiassa. nasi lemak on lähes kansallisruuan asemassa Malesiassa. Perinteisesti nasi Lemak tarjoillaan pikkupurtavien kera, kuten kurkkuviipaleden, paistettujen pähkinöiden, keitetyn kanamunan, mausteisen Sambal kastikkeenja Chilikastikkeessa oeven kanan kera. (L,VG, M) 16e

#### 9. Kari Ayam

Currykanaa keitettynä mausteisessa kookosmaidossa perunoiden kera. Tarjoillaan 2:n Roti Canain kera 19,2e

(Malesialaistyylinen leipä). Tyypillisesti leipä dipataan kastikkeeseen.(L,M)

#### 11. Ayam Goreng Mamak Liaw

Friteerattua kanaa, punasipuli, kurkku, minttu, korianteri ja makea chilikastikkeen kanssa (L,G,M) 16e

#### 11.B Ayam Madu Limau

Kanaa sitruunahunajakastikkeessa. Tämä on tyypillinen makesiankiinalainen ruokalaji, jossa hapan ja makea maku yhdistyy toisiaan täydentäen. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kera. (L,G&M) 16e

#### 12. Sambal Tumis Ayam

Paistettua kanaa sipulin ja paprikan sekä sambal kastikkeen kera. Sambal tumis tarjoittaa belacan katkaraputahnassa paistettua chiliä, sipulia, valkosipulia ja tamarindimehua. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kera. (L,G,M) 16e

#### 13. Rendang

Haudutettua naudanlihapatua maustetussa kookosmaidossa. Perinteisesti rendang valmistetaan juhla-aikoina malajien keskuudessa kunnioituille vieraille. Tarjoillaan nasi kuningin kera (Kurkumalla maustettua riisiä) (L,VG,M) 18,4e

#### 16. Sambal Tumis Udang

paistettuja jättikatkarapuja sipulin, paprikan sekä sambal kastikkeen kera. Sambal tumis tarjoittaa belacan katkaraputahnassa paistettua chiliä, sipulia, valkosipulia ja tamarindimehua. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kera. (L,G,M) 18,4e

#### 17. Kari Udang

Jättikatkarapuja, sipulia, tomaattia ja paprikaa haudutettuna kevyesti maustetussa kookosliemessä. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kerä. (L,G,M) 18,4e

#### 19. Nasi Goreng Nanas

Paistettua riisiä katkaravun, sipulin, paprikan, tuoreen ananaksen ja kananmunan kanssa. (L,G,M) 15,2e

#### 20. Kari Laksa

Malesialainen nuudelikeitto, jossa on katkarapuja, kanaa, tofua, ituja ja keitetty kananmuna. (L,M) 15,2e

#### 21. Mee Goreng Mamak Pedas

Paistettuja kananmuna-nuudeleita kasvien, tofun , kanan ja katkarapujen kanssa. Tämä on hyvin yleinen ruokalaji hawker kojuilla ja on lähtöisin Malesian intialaisväestön keskuudesta. (L,M) 15,2e

#### 22. Kueh Teow Goreng

Paistettuja riisi-nuudeleita kasvien, kanan, katkarapujen ja kananmunan kanssa. Hokkien-kiinalaisten kehittämä ruokalaji, joka nautti suurta suosiota Singaporessa. (L,VG, M) 15,2e

### Kasvisruoka

#### 25. Kari Sayur

Kaalia, kukkakaalia, kesäkurpitsaa, papuja, tomaattia, porkkanaa ja paprikaa haudutettuna kevyesti maustetussa kookosliemessä (L,G,M) 14,4e

#### 26. Kari Laksa

Malesialainen nuudelikeitto, jossa on kananmuna-nuudeleita, kaalin, kukkakaalin, papujen, kesäkurpitsan, itujen, tofun ja kananmunan kera currylaksaliemessä (L,M) 14,4e

#### 27. Mee Goreng Mamak Pedas

Paistettuja kananmunanuudeleita, kaalia, paprikaa, tomaattia, tofua ja kananmuna. Tämä on yleinen ruokalaji hawker kojuilla ja on lähtöisin malesian intialaisväestön keskuudesta (L,M) 14,4e

#### 28. Kueh Teow Goreng

Paistettuja riisi-nuudeleita kaalin, sipulin, purjon, itujen ja kananmunan kanssa. Hokkien-kiinalaisten kehittämä ruokalaji, joka nautti suurta suosiota Singaporessa. (L,VG, M) 14,4e

#### 30. Nasi Goreng Nanas

Paistettua riisiä sipulin, paprikan, tuoreen ananaksen ja kananmunan kanssa. (L,G,M) 14,4e

#### 32. Claypot Kari Tofu

tofu, kesäkurpitsaa, munakoisoa, kaalia, kukkakaalia, porkkanaa haudutettuna curryliemessä. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kera. (L,G,M) 16e