

ASIAN KITCHEN
& BAR



@JINJA.AMSTERDAM

ASIAN KITCHEN
& BAR

jinja

MENU

ASIAN KITCHEN
& BAR

OM MEE TE BEGINNEN

Spicy Edamame 
Gestoomde edamame bonen met miso dressing & chili / 8.5

Asian Style Padron Peppers 
Met Japanse pittige sesamsaus / 8.5

Steamed Kimchi & Tofu Dumplings  (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja-gembersaus / 9.5

Steamed Pork Dumplings (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja-gembersaus / 9.5

Crispy Sesame Prawn Toast
Toast met reuzegarnaal, sesam & Tom Yam sushi-limoencrème / 12.5

Prawn Gyoza (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja-gembersaus / 9.5

Chicken Gyoza (3 stuks)
Geserveerd met chili olie & soja-gembersaus / 9.5

Shrimp Tempura
Tempura van garnalen met pittige sambal manis / 11.5

Shrimp Carpaccio
Met watermeloen, gember ponzu, wasabi & Japanse radijs / 19.5

Balfegó Tuna Tartare
Met papaya, piment, gember, zeewier, Bali crème & gepekeld ui / 21

SOEPEN

Tom Kha Kung
Thaise soep met garnalen, kokosmelk, citroengras, oestersaus & champignons / 11.5

Teriyaki Miso Ramen
Miso ramen soep met gegrilde kip, teriyakisaus, Chinese kool, paksoi, bamboe, bosui, gegrilde ui & ei / 11.5

×
=
ユ
=

菜
单

SALADES

Thai Prawn Salad
Salade met Thaise garnalen, groene papaja, ananas, groene bonen, koriander & pittige dressing / 18.5

Thai Beef Salad
Salade met dungsleden entrecote, rode ui, basilicum, limoen & chili / 21.5

VISGERECHTEN

Crispy Sole
Krokante schol met Aziatische curry, ingelegde komkommer & geroosterde pinda vinaigrette / 16.5

Sea Bream
Dorade met five spices, Vietnamese vinaigrette, munt, koriander & limoen / 19

Black Cod
Pacifische zwarte kabeljauw met bimi & miso-hollandaise / 28

VLEESGERECHTEN

Sichuan Beef
Pittig rundvlees met chili-knoflooksaus, gember, ui & rode peper / 19

Sticky Beef Short Ribs
Langaam gegaarde short ribs met hoisin-bbq saus / 28

Beef Tenderloin
Malse ossenhaas met onze kruidige Jinja saus / 19

VEGETARISCHE GERECHTEN

Miso Eggplant 
Aubergine gelakt met miso en sesam, geroosterde bosui & schuim van ponzu / 14.5

Thai Couscous 
Couscous met Thaise curry, tofu van de Konro grill, paksoi, combawa, taugé & soja-sesam dressing / 14.5

ASIAN KITCHEN
& BAR

VAN DE KONRO GRILL

Chicken
Kippendij gelakt met honing, Thaise chilisaus, limoen & sriracha / 15.5

Singapore Chili Prawns (3 stuks)
Gegrilde garnalen met knoflook, gember, zwarte bonen & chili / 14.5

Grilled Octopus
Gegrilde octopus met Indonesische auberginesalade & Szechuan peperdip / 19.5

Lamb Chops
Gegrilde lamskoteletten met gember- soja marinade & Chinese kool / 28

BIJGERECHTEN

Chuka Wakame 
Zeewiersalade met rettich en komkommer / 6.5

Fried Rice 
Gebakken rijst met prei, ui, knoflook & ei / 9.5

Steamed Rice 
Gestoomde jasmijnrijst / 6

Duck Fried Rice
Gebakken rijst met Lombok peper, knoflook, ei, ketjap manis & Peking eend / 13.5

เมี่ยง

DESSERTS

Pandan Mousseline
Van kokos en lychee, combawa & granité van groene thee / 13.5

Thai Panna Cotta
Panna cotta geparfumeerd met rozenwater & een mango yuzu coulis / 12.5

Ginger Yuzu Ice Cream
Bolletje gemberijs met yuzu schuim / 9.5

Espresso Martini | 13.5

Yuzu Pornstar Martini | 13.5

SAKE

KLEIN GROOT
130 ML 250 ML

WARM

Tokusen Honjozo Sake (Masumi) | 12 | 18
Licht florale honjozo sake met zachte aroma's van banaan en appel, met een licht zoet zure fruitige en cleane afdrank.

MOUSEREND

Awashizuku Buisende Sake (Kiuchi) | 12 | 18
Verfrissende, mousserende sake met een vleugje witte koji die de natuurlijke zoetheid mooi in balans brengt. Complex en levendig van smaak.

KOUD

Minatoya Tos. Junmai Daiginjo Sake (Shirataki) | 14.5 | 21
Elegante sake met fijne geuren van verse appels, abrikozen, perzik en rozenwater. Lekker zacht, een licht zuurtje met subtiele en complexe tonen en een cleane en droge afdrank.

Klassieke Rode Junmai Sake (Shirataki) | 12 | 18
Rijke sake met hartige tonen van paddenstoelen en gerookte citroen. Een sappige en soepele afdrank van zoete specerijen en gekarameliseerde citrus.

Nama Nigori Genshu Sake (Joyo) | 12 | 18
Ongefilterde sake met tonen van fruit met een zachte textuur.

FRUIT

Yuzu Likeur (Choya) | 15 | 27.5
Een frisse Japanse likeur gemaakt van de yuzu-citrus. De smaak is zachtzoet en verfrissend.

Aragoshi Ananas 6° (Umenoyado) | 17.5 | 30
Likeur van rijpe ananas met een volle geur en zach-tzoete, verfrissende smaak. Toegankelijk en ideaal als zomers aperitief.

Aragoshi Pruimen (Umenoyado) | 15 | 27.5
Fruitige likeur van Japanse pruimen met een intense geur, zoete smaak en frisheid. Zacht in de afdrank.

Aragoshi Mikan 7° Mandarijn (Umenoyado) | 17.5 | 30
Frisse, fruitige likeur van Japanse mandarijnen met een balans tussen zoet en zuur.

VEGETARISCH 

HEEFT U ALLERGIËN?
LAAT HET ONS WETEN

HEEFT U ALLERGIËN?
LAAT HET ONS WETEN

