Borneo
Malesialainen Ravintola



SELAMAT DATANG

MALESIALAINEN PÖYTÄ TAMPEREELLA

Tarinallinen ruokalista • 2026

MALESIASTA TAMPEREELLE | PERHEEMME

“Tarina alkaa pöydän ääressä.”

Jotkut rakkaimmista muistoistamme ovat syntyneet ruoan äärellä. Tänään tarjoilemiemme ruokien reseptit ovat kulkeneet sukupolvelta toiselle, perheemme keittiöstä Malesiassa aina ravintolaamme Tampereelle. Jokainen annos valmistetaan samalla huolella, anteliaisuudella ja lämminhenkisellä vieraanvaraisuudella, jolla äitimme vaali perhettämme.

Tätä ruokalistaa ei ole tarkoitus seurata suoraviivaisesti. Se on matka:
aloita jollakin pienellä, seuraa kookoksen, sambalin ja mausteiden tuoksuja, jaa kulhollinen, kääri jotakin rotiin tai anna kupillisen teetä saattaa ilta lempeästi päätökseen.

Näin luot oman makumatkasi

- Aloita pienellä suupalalla tai katuruokasuosikilla.
- Valitse annos, joka kertoo enemmän Malesian tarinasta: nasi lemak, rendang, laksa tai mee goreng.
- Jätä tilaa jollekin makealle — tai päätä ateria kupilliseen teetä.

ALLERGEENIT: (L) Laktoosi • (G) Gluteeni • (M) Maito
Ilmoitathan henkilökunnallemme mahdollisista allergioistasi.

LUKU I

MATKA MALESIAAN

Ensimmäinen luku on täynnä makujen vastakohtia: tuoksuvaa riisiä, roti canaita, currya, rendangia, sambalia ja satayta. Borneolainen valikoimamme kokoaa yhteen Malesian juhlapöytien erityisiä herkkuja.



€38.90 / henkilö
(Vähintään 2 henkilöä tilausta kohden)

1. Borneolainen Lajitelma
Matka Malesian makujen maailmaan yhdellä kertaa. Tämä runsas lajitelma kokoaa yhteen juhlapöydistä tuttuja herkkuja: aromaattista jasmiini - ja kurkumariisiä, rapeaa keropokia, pehmeää roti canaita, mausteista kari ayam - currykanaa, pitkään haudutettua rendangia sekä täyteläistä sambal tumis - jättikatkarapua. Täydellinen valinta, kun haluat maistaa Malesian keittiön monipuolisuutta ja jakaa elämyksen seurueen kanssa.

2. Satay Ayam Roti Canai
Pehmeä ja herkullinen roti canai täytetään maustetuilla kanakuutioilla ja täyteläisellä sataykastikkeella. Rullataan käsin nautittavaksi ja tarjoillaan kolmen roti canain kanssa. Pähkinäallergisille sataykastike voidaan vaihtaa currykastikkeeseen.

(L, M, sisältää maapähkinää)

€23.90





3. Satay Ayam Nasi Kelapa
Meheviä satay-kanavartaita täyteläisen pähkinäkastikkeen kera, tarjoiltuna herkullisesti kookoksella maustetun riisin kanssa. Malesialainen klassikko, jossa mausteisuus ja pehmeä kookoksen maku kohtaavat.

(L, M)

€19.90



4. Nasi Campur
Malesialainen "riisisekoitus" parhaimmillaan. Aromaattisen riisin rinnalla tarjoillaan talon mausteista curry-kanaa ja pitkään haudutettua naudanliha-rendangia. Runsas ja täyttävä annos, joka vie ajatukset suoraan Malesian ruokapöytiin.

(L, M)

€22.90 / henkilö



5. Nasi Lemak
Malesian rakastettu klassikko. Pandaninlehdillä ja kookosmaidossa kypsennetty riisi tarjoillaan perinteiseen tapaan kanan ja lisukkeiden kanssa. Täyteläinen, aromaattinen ja täynnä Malesialle ominaisia makuja. Saatavilla myös ilman maapähkinää ja/tai kananmunaa.

(L, M, sisältää maapähkinää ja kananmunaa)

€18.90

LUKU II

PERHEEMME RUOKAPÖYDÄN PERINTEITÄ KANTAVAT RUOAT

Nämä maut tuovat mieleen yhteisen ruokapöydän: hitaasti haudutettu kookos, raikas tomaatti, makrutlimetti, sambal ja curryn lohdullinen lämpö.



6. Kari Ayam
Mureaa kanaa hitaasti maustetussa, aromaattisessa kookosmaidossa ja perunoiden kera. Tämä klassinen malesialainen curry on lämminhenkinen makuelämys, joka kuuluu monien malesialaisten juhlapöytien suosikkeihin. Tarjoillaan valintasi mukaan riisin tai roti canain kanssa.

(L, M)

€23.90



7. Ayam Goreng Mamak Liaw
Rapeaksi friteerattua kanaa makean chilikastikkeen kera. Päälle raikasta punasipulia, kurkkua, korianteria ja chiliä. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kanssa – rapean, makean ja raikkaan herkullinen yhdistelmä.

(L, G, M)

€18.90



8. Ayam Madu Limau
Mureaa kanaa sitruunaisessa hunajakastikkeessa. Tässä malesiankiinalaisessa suosikissa makea hunaja ja raikas sitruuna tasapainottavat toisiaan kauniisti. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kanssa.

(L, G, M)

€18.90



9. Ayam Masak Merah
Mehevää kanaa ja sipulia kaffirlimetin lehtien kanssa mausteisessa tomaattikastikkeessa. Kirpeän ja makean tasapaino tekee tästä annoksesta erityisen herkullisen. Tarjoillaan kookoksella maustetun höyrytetyn riisin kanssa.

(L, G, M)

€18.90



10. Sambal Tumis Ayam
Paistettua kanaa, sipulia ja paprikaa tulisen ja aromaattisen sambalkastikkeen kera. Malesiankiinalainen tulkintamme klassisesta sambal tumis -annoksesta saa syvyyttä belacan-tahnasta.

(L, G, M)

€18.90



11. Sambal Tumis Udang
Meheviä jättikatkarapuja paistetun sipulin ja paprikan sekä tulisen sambalkastikkeen kanssa. Malesiankiinalainen versio klassikosta, jossa sambalin intensiiviset maut ja jättikatkarapujen herkullisuus kohtaavat..

(L, G, M)

€25.90



12. Rendang
Pitkään haudutettua, mureaksi kypsennettyä naudanlihaa täyteläisessä maustetussa kookosmaidossa. Perinteisesti juhla-aikoina arvostetuille vieraille tarjottu rendang on todellinen Malesian keittiön klassikko. Tarjoillaan kurkumalla maustetun nasi kuning -riisin kanssa.

(L, G)

€25.90



13. Kari Udang
Herkullisen aromaattinen jättikatkarapukeitto, jossa Malesian ja Thaimaan rajaseudun ruokakulttuurit kohtaavat. Kevyesti maustettu curry-tyylinen liemi tarjoillaan perinteiseen malesialaiseen tapaan riisin kanssa.

(L, G, M)

€25.90

LUKU III

KATURUOKAA – SYÖ KÄSIN

Malesiassa katu on oma keittiönsä. Tacot, roti, satay ja rapeat suupalat tekevät tästä luvusta leikkisän, mutkattoman ja yhdessä jaettavan.



Rendang Taco (1 pc)
Pitkään haudutettua nautaa, kookosta &; mausteita.

€7.90



Roti Wrap (1 pc)
Kanalla tai tofulla. Herkullinen roti-wrap currymajoneesilla ja rapealla valkosipuli-chilillä.

€7.50



Satay Taco (1 pc)
Kanalla tai tofulla. Pehmeää kanaa, aromaattista satay-kastiketta ja raikasta korianteria.

€7.90



Tofu Celup
Malesialaistyylinen herkku, jossa rapeaksi paistettu tofu dipataan täyteläiseen mausteiseen satay-kastikkeeseen.

€6.90



Borneo's Ribseja (4 kpl)
Mehevät ribsit talon omalla makealla kastikkeella, viimeisteltynä paahdetulla seesamilla.

€7.90



Borneon kanansiivet (4 kpl)
Malesialaistyyliset kanansiivet aromaattisilla mausteilla.

€5.90



Ranskalaiset Perunat

€4.90



Bataattiranskalaiset

€4.90

Luo oma makuelamyksesi – valitse kastikkeesi*



Currymajoneesi



Makea chilimajoneesi



Sambalmajoneesi



Seesamimajoneesi



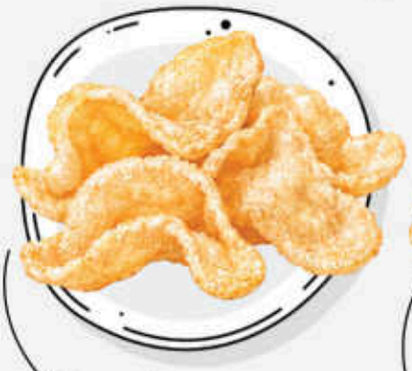
Thaimaalainen makea chilikastike



Sassy Ketsuppi

**1 kastike sisältyy hintaan · Lisäkastike +€1.50*

Pienet annokset



Keropok
Katkarapukeksi.

€3.00



Keropok Salsa
Rapean keropokin päällä raikas salsa: punasipulia, tomaattia, kurkkua ja korianteria.

€4.90



Papadum Crunchy Salsa
Rapea intialainen linssipohjainen seesami-maapähkinä ja korianteria.

€4.90



Satay Varraat (2 kpl)
Kananvartaat maapähkinäisellä satay-kastikkeella.

€7.90



Rapeat Wonton (4 kpl)
Rapeaksi friteeratut wontonit mehuhaulla possu- & katkaraputäytteellä.

€6.90



Popiah (2 kpl)
Friteeratut kasviskevätrullat.

€7.90



Roti Canai (1 kpl)
Rapea ja hiutaleinen litteleipä.

€3.00



Roti Canai Curry-Kastikkeen Kanssa
Rapea ja kerroksinen pannuleipä curry-kastikkeella.

€3.90

Höyrytetty Riisi

€3.00 kpl

Kurkuma Riisiä



Kookosriisi



Jasmiiniriisi



LUKU IV

WOKISTA KULHOON

Malesialainen ruoka on kulttuurien kohtaamispaikka. Kiinalaiset, intialaiset ja paikalliset perinteet kohtaavat nuudeliruoissa, wokissa paistetussa riisissä ja peranakan-laksassa. Jokainen kulhollinen kantaa mukanaan tätä historiaa.



14. Nasi Goreng Nanas
Paistettua riisiä ja jättikatkarapuja – yksinkertainen mutta täynnä makua. Malesialaiselle keittiölle tyypillinen annos, jossa paistetun riisin täyteläisyys tekee jokaisesta suupalasta herkullisen.

(L, G, M, sisältää merenelävä ja kananmunaa)

€18.90



15. Kari Laksa
Täyteläinen ja tulinen malesialainen nuudelikeitto, jonka juuret ovat Peranakan-keittiössä. Kookosmaito, paikalliset mausteet ja nuudelit yhdistyvät kanaan, katkarapuihin, tofuun, iduihin ja kananmunaan. Monipuolinen annos täynnä Malesian keittiön tunnusomaisia makuja.

(L, M)

€18.90



16. Mee Goreng Mamak Pedas
Paistettuja vehnänuudeleita kanan ja katkarapujen kanssa. Malesian hawker-kojuista tuttu klassikko, jossa tomaattikastikkeen täyteläinen maku yhdistyy mausteisiin ja paistettujen nuudeleiden herkulliseen aromiin.

(L, M, sisältää merenelävi ja kananmunaa)

€18.90



17. Kueh Teow Goreng
Herkullisesti paistettuja riisinuudeleita kanan ja katkarapujen kanssa. Hokkien-kiinalaisten kehittämä suosikki, jossa soijakastike antaa annokselle sen tunnusomaisen täyteläisen maun.

(L, M, sisältää merenelävi ja kananmunaa)

€18.90



18. Borneo Mee Goreng
Omistajasuvun vanha ja rakas resepti. Paistettuja kananmunanuudeleita kasvisten, kanan ja katkarapujen kanssa, viimeisteltynä talon omalla chilikastikkeella ja raikkaalla jäävuorisalaatilla.

(L, M, sisältää merenelävi)

€18.90

LUKU V

PÖYTÄ KAIKILLE
(KASVISRUOAT)

Samalle makumatkalle voi lähteä myös kasvisruokien parissa. Tofu, kasvikset, kookos, nuudelit ja sambal välittävät samaa malesialaista henkeä — omilla rakenteillaan ja omalla rytmillään.



19. Satay Tofu Roti Canai
Rapeaksi friteerattua tofua pehmeän roti canain päällä, kruunattuna täyteläisellä sataykastikkeella. Rullataan käsin nautittavaksi ja tarjoillaan kolmen roti canain kanssa. Pähkinäallergisille sataykastike voidaan vaihtaa currykastikkeeseen.

(L, M, sisältää maapähkinää)

€22.90



20. Nasi Campur Sayur
Aromaattista riisiä talon curry-tofun ja herkullisen tofu-sataykastikkeen kanssa. Täyttävä ja maukas kasvisannos, jossa malesialaiset mausteet pääsevät oikeuksiinsa.

(L, M)

€19.90



21. Kari Sayur
Kevyesti maustettu ja aromaattinen kasviscurrykeitto. Malesian ja Thaimaan rajaseudun ruokaperinteistä vaikutteita saanut annos tarjoillaan riisin kanssa.

(L, G, M)

€17.90



22. Nasi Goreng Nanas
Paistettua riisiä sipulin, paprikan ja tuoreen ananaksen kanssa, viimeisteltynä kananmunalla ja rapeilla katkarapulastuilla. Makean ananaksen ja paistetun riisin herkullinen yhdistelmä.

(L, G, M)

€17.90



23. Claypot Curry Tofu
Kuuman savipadan lämpöön valmistettu aromaattinen kasviscurryliemi tofulla. Lämmin, täyteläinen ja lohdullinen malesialainen makuelämys.

(L, G, M)

€20.90



24. Tofu Goreng Mamak Liaw
Rapeaksi friteerattua tofua makean chilikastikkeen kera. Päälle tuoretta punasipulia, kurkkua, korianteria ja chiliä. Tarjoillaan höyrytetyn riisin kanssa.

(L, G, M)

€17.90



25. Tofu Masak Merah
Tofua ja sipulia kaffirlimetin lehtien kanssa mausteisessa tomaattikastikkeessa. Kirpeän ja makean harmoninen yhdistelmä tarjoillaan kookoksella maustetun höyrytetyn riisin kanssa.

(L, G, M)

€17.90



26. Kari Mee
Malesialaisen tulisen nuudelikeiton kasvisversio. Peranakan-keittiöstä lähtöisin oleva annos yhdistää kiinalaistyyliset nuudelit, paikalliset mausteet ja pehmeän kookosmaidon.

(L, M)

€17.90



27. Vegi Mee Goreng Mamak Pedas
Paistettuja vehnänuudeleita kasvisten kanssa. Malesian hawker-kojuista tuttu annos saa täyteläisen makunsa mausteista ja tomaattikastikkeesta.

(L, M)

€17.90



28. Vegi Kueh Teow Goreng
Paistettuja riisinuudeleita kasvisten kanssa. Hokkien-kiinalaisten ruokaperinteestä lähtöisin oleva klassikko, jonka tunnusomaisen maun viimeistelee soijakastike.

(L, M)

€17.90



29. Vegi Borneo Mee Goreng
Omistajasuvun oma vanha resepti kasvisversiona. Paistettuja kananmunanuudeleita kasvisten kanssa, viimeisteltynä talon omalla chilikastikkeella ja raikkaalla jäävuorisalaatilla.

(L, M)

€17.90

LUKU VI

JÄLKIRUOAT

Ulkona kuuma, sisalla viilea

Paistettua jäätelöä, joka rikkoo fysiikan lait.

€6.90



Juustonystavan banaaniunelma

Pisang goreng juustolla – täydellinen makean ja suolaisen yhdistelmä.

€6.90





Makea herkku leffailtaan

Vaniljajäätelöä ja popcornia — kuten elokuvissa sohvalla, ei tämä ole jälkiruoka?

€6.90

Jaatelo
(Valitse oma makusi)

Vanilja • Mango • Suklaa • Kookos

€4.50



LUKU VII & VIII

JUOMAT, VIINIT & KUPLIVAT

Olut

Tshingtao (Kiina) 4.7% 0.33L **€7.20**

Kirin Ichiban (Japani) 5,0% 0.33L **€7.90**

Singha Lager (Thaimaa) 5,0% 0.33L **€7.60**

Budweiser 5,0% 0.33L **€7.80**

K1664 Blanc 5,0% 0.33L **€8.00**

Karhu 5,3% 0.50L **€8.50**

Pils 4,8% 0.50L **€7.60**

Keisari Mosaic Ipa 5,2% 0.50L **€7.80**

Keisari Dark 4,5% 0.50L **€7.20**

Alkoholiton Olut

Heineken 0.33L **€4.80**

A.Le Coq 0.33L **€4.50**

Siideri

Somersby Pear (Semi) 4,5% 0.33L **€5.00**

Upcider Apple (Dry) 4,7% 0.33L **€5.20**

Lonkero

Hartwall Orginal Long Drink 5,5% 0.33L **€6.90**



Punaviinit

Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon ..... 12cl €7.00, 16cl €9.50, 24cl €13.50, Pullo €39
Mendoza, Argentina

Kuiva • Hedelmäinen • Pehmeä
Mustaherukkaa, karhunvatukkaa ja kirsikkaa. Hieman vaniljaa ja mausteita. Pehmeät tanniinit.

Cantoalba Carmenère 2018 ..... 12cl €7.00, 16cl €9.50, 24cl €13.50, Pullo €39
Rapel Valley, Chile

Kuiva • Hedelmäinen • Pehmeä
Tummia marjoja, luumua ja kirsikkaa. Hieman pippuria, mausteita ja suklaata. Pyöreä ja helposti juotava.

Valkoviinit

Steinmühle Riesling 2018 ..... 12cl €7.00, 16cl €9.50, 24cl €13.50, Pullo €39
Rheinhessen, Germany

Kuiva • Raikas • Sitruksinen | LUOMU • VEGAANI
Vihreää omenaa, sitrusta ja persikkaa. Raikas hapokkuus ja kevyt mineraalinen vivahde.

Grand C Pinot Gris Réserve ..... 12cl €7.00, 16cl €9.50, 24cl €13.50, Pullo €39
AOC Alsace, France

Kuiva • Täyteläinen • Hedelmäinen | LUOMU • VEGAANI
Päärynää, omenaa, persikkaa ja aprikoosia. Hieman hunajaa ja mausteita. Pyöreä ja täyteläinen suutuntuma.

Roseviini

Mont'Albano Bardolino Chiaretto ..... 12cl €6.50, 16cl €8.50, 24cl €12.50, Pullo €36
Bardolino, Italy

Kuiva • Raikas • Hedelmäinen | LUOMU • VEGAANI
Mansikkaa, vadelmaa ja kirsikkaa. Raikas ja kevyt, kauniin marjainen maku.

Prosecco

Sartori Prosecco ERFO DOC ..... Pullo €39
Prosecco, Italy

Kuiva • Raikas • Hedelmäinen | LUOMU • VEGAANI
Vihreää omenaa, päärynää ja sitrusta. Raikas ja hienostuneen hedelmäinen.

Sartori Prosecco Rise ERFO DOC ..... Pullo €39
Prosecco, Italy

Kuiva • Raikas • Hedelmäinen | LUOMU • VEGAANI
Omenaa, päärynää, sitrusta ja kevyttä kukkaisuutta. Eloisa ja raikas kupliva viini.



Sooda 0.3L

Vichy €3.20
Pepsi €3.50
Pepsi Max €3.50
Cola €3.50
Cola Zero €3.50
Fanta €3.50
Sun'n Ginger Beer €3.80

Mehut

Omenamehu €3.50
Appelsiinimehu €3.50
Mangomehu €3.50
Ananasmehu €3.50

Maito €2.00
Kahvi €3.50

Mocktail (alkoholiton)

Auringonlaskun ananas €7.90
Passionhedelmä €7.90



Talon erikoisuus

Lassi €6.90
Mango • Ananas • Banaani

LUKU IX

TEE JA KAHVI

Kun pöydän ääressä hiljennytään, tee antaa illalle uuden rytmin. Teevalikoima kuljettaa sakuran ja jasmiinin aromeista inkiväärin ja savun sävyihin sekä kiinalaiseen kevät–kesäkauden vihreään teehen.

Kuumat juomat

Matcha Latte **€6.20**

Hojicha Latte **€6.00**

Tee ..... €4.90 / henkilö

Sakura Sencha
Tyyppi: Vihreä Tee *Alkuperä:* Shimane, Japan
Ainesosat: Vihreä tee, sokeroidut kirsikanlehdet, kirsikankukan terälehdet.

Laadukas vihreä tee, joka on maustettu sokeroiduilla kirsikanlehdillä. Tämän teen ainutlaatuinen maku syntyy vain aidosta sakurasta.

Ginger Lemon
Tyyppi: Yrttihauduke, kofeiiniton
Ainesosat: Inkivääri (noin 30 %), sitruunaruoho, lakritsijuuri, appelsiininkuori, sitruunankuori, piparminttu, ruusun terälehdet. Ei lisäaineita.

Sitruksinen, raikas ja kofeiiniton yrttisekoitus, jonka aito inkivääri ei jätä ketään kylmäksi. Lakritsijuuri tuo pirteää makeutta ilman lisättyä sokeria.

Dragon's Nest
Tyyppi: Mustan teen sekoitus
Ainesosat: Inkivääri (40 %, Kiina), savustettu musta tee (Kiina), paahdettu vihreä tee (Japani). Ei lisäaineita.

Savuinen, paahteinen ja aidosti lämmittävä teesekoitus, joka vie sinut ainakin mielikuvissa lumoavan nuotion äärelle.

Chicken Farm Summer Melody
Tyyppi: Vihreä Tee *Alkuperä:* Guizhou, China

Tämä kevät–kesäkauden tee on maultaan vihreä, makea ja runsasarominen – siinä on kurkun ja jopa tofun vivahteita. Suutuntuma on tiivis ja täyteläinen, kuiva ja raikas, ja mukana on hienoista kitkeryyttä. Kokonaisuus on kuin vertaansa vailla oleva melodia.

Jasmine Tea
Tyyppi: Luonnollisesti jasmiinilla maustettu vihreä tee *Alkuperä:* Fujian, China
Ainesosat: Luonnollisesti jasmiinilla maustettu vihreä tee (Kiina). Saattaa sisältää pieniä määriä jasmiininkukkia. Ei lisäaineita.

Samettisen pehmeä ja hedelmäinen vihreä tee, joka on taidokkaasti maustettu ihanalla jasmiinilla.

EPILOGI

Hyvä ateria ei pääty siihen, kun viimeinen lautanen on tyhjä. Se elää kertomissamme tarinoissa, muistamissamme mauissa ja ihmisissä, joiden kanssa jaoimme sen.

Kiitos, että istuit pöytäämme Tampereella. Toivomme, että mukaasi jää pieni pala Malesiaa muistoihin — ja syy palata takaisin.

SELAMAT DATANG • KIITOS • NÄHDÄÄN TAAS

Borneo
Malesialainen Ravintola

Osoite | Itsenäisyydenkatu 15, 33100 Tampere, Finland
Puhelin | +358 45 3401722
Verkkosivut | ravintolaborneo.fi
Instagram | Ravintola Borneo
Facebook | Borneo