

MOKSIE DJARIE

Blijf in smaak met onze maandelijkse updates



DRIE ZOMEREVENTS OP RIJ

DIE WIL JE NIET MISSEN!

De zomer staat voor de deur en daar krijgen wij energie van! Daarom zijn wij achter de schermen al druk bezig met de voorbereiding van drie zomerevents. In de eerste week van juli, augustus en september kun jij je onderdompelen in echte Surinaamse sferen. Dat wil je niet missen!

Loop je al regelmatig binnen bij Moksie Djarie? Dan hoeven we je niks uit te leggen. Word jij voor de eerste keer onze gast? Dan zul je ontdekken dat een 'hapje-buiten-de-deur' een echte belevenis kan zijn! Laat je verrassen door vrolijke muziek, een onderhoudende dj, talloze lichte zomergerechtes en natuurlijk de bekende ijskar.

Save the date!

Noteer de eerste weken van de zomermaanden nu alvast in je agenda!

DE ZOMERKAART

KLEINE, LICHTE GERECHTES IN ZOMERSE SFEER

Op een zwoele zomeravond wil je er gewoon even uit. Je bent dan niet zozeer op zoek naar een stevige maaltijd, maar meer naar een sfeervolle plek waar je rustig een glaasje kunt drinken en ondertussen kunt genieten van meerdere kleine, lichte gerechtes. Van onze zomerkaart dus!

Herken jij je hierin, dan wordt Moksie Djarie jouw zomeradres! Gedurende de hele zomer vind je bij ons twee menukaarten. Op de ene vind je de vertrouwde, authentieke Surinaamse gerechten. Op de zomerkaart vind je frisse salades en tal van kleine gerechtes die volledig inspelen op de zomerse sfeer.

Ook op ons terras is het dan volop zomer. De plek waar jij straks zit te genieten van de overheerlijke hapjes, is een paradijs van vrolijke kleuren en een fleurige bloemen.



GERECHT VAN DE MAAND

HONG KONG NASI MET GARNALEN

Smaakvolle gebakken rijst gevuld met groenten mix en garnalen.

€9,95



[DIE LUST IK WEL!](#)



GERECHT VAN DE MAAND

HONG KONG NASI

Het gerecht van de maand juni is Hong Kong nasi. Voor slechts € 9,95 geniet je een eerlijk, compleet Surinaams gerecht met gebakken rijst, garnalen, groente en sambal. Het gerecht is op smaak gebracht met kruiden uit de Chinese keuken.

Hoezo een Chinees gerecht in een Surinaams restaurant? Ik hoor het je denken. Toch is dit nu juist wat de Surinaamse keuken kenmerkt. De Surinaamse keuken heeft zoveel invloed ondergaan, dat je hierin gerechten en ingrediënten aantreft uit alle delen van de wereld. Hong Kong nasi is er een van.

Chinese Surinamers zijn inwoners van Suriname met een Chinese achtergrond. Zij maken een klein deel uit van de Surinaamse bevolking. De meeste Chinese Surinamers zijn afkomstig uit de zuidelijke provincies van China. In Suriname wonen ze voornamelijk in Paramaribo en Wanica.

ONWÉÉRSTÁÁNBAAR

IJS MET SIROOP UIT DE IJSCOKAR

In Suriname is hij niet weg te denken. Op elke hoek van de straat vind je wel een ijscokar. Dat zou je natuurlijk kunnen wijten aan het warme klimaat in Suriname. Maar dat is te gemakkelijk. Het Surinaamse ijs met zelfgemaakte siropen is eenvoudig ónwéérstáánbaar. En er is nog iets. Ben je een paar dagen niet bij de ijscokar geweest, dan heb je ook de laatste nieuwtjes gemist.

Nu de zomer aanbreekt, gaat ook bij Moksie Djarie de ijscokar weer naar buiten. Kies de ijssoort die bij jou past en maak die nog lekkerder met de eigengemaakte siropen met vruchtvlees uit Suriname!



Kortingscode Moksie Djarie

Speciaal voor jou een kortingscode van 10% ♥

Glosbe10

geldig tot 30 juni 2022

Alleen te gebruiken bij online afhalen en bestellen
Niet te gebruiken met andere acties