

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**Voorgerechten**

- **Soto** 8,20  
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
  
- **Laksa soep** 9,30  
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
  
- **Pangsit goreng** 7,75  
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
  
- **Djadjan tiga warna** 9,30  
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
  
- **Loempia Sajoer** 6,75  
Vegetarische Loempia
  
- **Lemper** 7,25  
Kleefrijst rolletje met een vulling van kruidige kip
  
- **Djajan Pasar** 9,30  
Proeverij uit de markt, bestaande uit een klein bakje Javaanse soep en een kleine Indonesische snack (informeer bij onze medewerker wat de snack van de week is)

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**Voorgerechten**

- |  |       |
|--|-------|
| - <b>Saté ayam</b><br>3 stokje saté van kippendijfilet   | 8,85  |
| - <b>Saté babi</b><br>3 stokjes saté van varkenshaas   | 9,80  |
| - <b>Saté kambing</b><br>3 stokjes saté van geitenhaas   | 11,40 |
| - <b>Cicipan saté Kraton</b><br>Proeverij bestaande uit saté ayam (kippendijfilet),<br>saté babi (varkenshaas), saté kambing (geitenhaas) en<br>oedang bakar (gegrilde gamba's met pittige sojasaus) | 13,25 |

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**Hoofdgerechten**

<b>Rijsttafel Kraton (p.p.)</b>	34,00
- <i>Voorgerecht Soto (optioneel)</i> Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei	5,75
- <i>Sambal goreng daging</i> Pittig rundvlees met een vleugje kaneel	
- <i>Babi ketjap</i> Varkensvlees in zoete sojasaus	
- <i>Ajam besengeh</i> Kippendijfilet in milde kokosmelksaus	
- <i>Ikan boemboe bali</i> Gebakken pangafilet in pittige balisaus	
- <i>Oedang mentega</i> Gamba's in kruidige botersojasaus	
- <i>Sajoer lodeh</i> Gemengde groenten in romige kokosmelk	
- <i>Sajoer buncis</i> Snijboontjes in milde kokosmelk	
- <i>Gado-gado</i> Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus	
- <i>Roedjak manis</i> Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker	
- <i>Saté ayam</i> Saté van kippendijfilet	

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

- *Saté babi*  
Saté van varkenshaas
- *Telur koening*  
Ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Pisang goreng*  
Gebakken banaan
- *Kentang blado*  
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Perkedel daging*  
Indische gehaktbal
- *Atjar ketimoen*  
Zoetzure komkommer
- *Seroendeng*  
Droog gebakken kokos met pinda's

Geserveerd met witte rijst en nasi goreng.

**Rijsttafel Pasar Kembang ( vegetarisch )**

28,60

- *Telur koening*  
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Sajoer buncis*  
Snijboontjes in milde kokosmelksaus
- *Sajoer lodeh*  
Gemengde groenten in romige kokosmelk

INDONESISCH RESTAURANT

*Kraton*  
ROSBEIJER

- *Oerapan*  
Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos
- *Gado-gado*  
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Tahou Ketoprak*  
Tahoe en taugé met kruidige sojasaus
- *Roedjak manis*  
Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker
- *Perkedel jagung*  
Maiskoek
- *Pisang goreng*  
Gebakken banaan
- *Atjar ketimoen*  
Zoetzure komkommers
- *Kentang blado*  
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Kering tempé*  
Droog gebakken tempé in zoet pittige glazuur
- *Seroendeng*  
Droog gebakken kokos met pinda's

Geserveerd met witte rijst en nasi goreng

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**Bami /nasi goreng Kali Urang**

28,60

( Pittige ) nasi of bami met gamba's geserveerd met :

- *Rendang*  
Rundvlees in pittige kokosmelksaus
- *Sajoer buncis*  
Snijboontjes in mild pittige kokosmelksaus
- *Gado-gado*  
Geblancheerde groenten met pindasaus
- *Saté ayam*  
Saté van kippendijfilet
- *Saté babi*  
Saté van varkenshaas
- *Saté kambing*  
Saté van geitenhaas
- *Telur Koenig*  
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Kentang blado*  
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Seroendeng*  
Droog gebakken kokos met pinda's
- *Atjar ketimoen*  
Zoetzure komkommer

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**3 gangen Nasi Rames Malioboro**

33,00

- *Soto*

Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei

- *Nasi Rames*

Op een bord geserveerde witte rijst met:

- o *Daging Smoor Djawa*

Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus

- o *Ayam Besengeh*

Kippendijfilet in milde kokosmelksaus

- o *Telur Pedas*

Ei in met pittige saus

- o *Oerapan*

Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos

- o *Gado-gado*

Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus

- o *Saté ayam*

Saté van kippendijfilet

- o *Perkedel*

Indische gehaktbal

- o *Seroendeng*

Droog gebakken kokos met pinda's

- o *Atjar ketimoen*

Zoetzure komkommers

- *Es spekkoek kecil*

Eén bolletje vanille ijs met spekkoek

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**A la carte gerechten**

Ons hoofdgerecht bestaat uit minimaal **2 gerechten per persoon** die u zelf mag combineren.

- **Ayam Bakar Kraton** 13,45  
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- **Ayam Pedas Kalasan** 13,45  
Gestoomde en gegrilde pittige kip (met bot) met een saus van rode pepers
- **Deng-deng Blado** 14,55  
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 14,55  
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus
- **Daging Smoor Djawa** 14,55  
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- **Oedang Bakar Pedas** 14,80  
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 14,80  
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 15,45  
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus



INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 15,45  
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 13,25  
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Kambing Kraton** 15,85  
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Tongseng Domba** 15,55  
Gesmoorde lamsbout met spitskool en tomaat
- **Oerapan** 12,25  
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Petjel** 12,25  
Geblancheerde gemengde groenten met pittige pindasaus
- **Terong Blado** 12,25  
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 12,25  
Gemengde groenten in romige kokosmelk

**Alle à la carte gerechten worden geserveerd met witte rijst , nasi goreng, seroendeng, kentang blado , gado-gado en atjar.**

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**Piring ketjil**

13,50

(Kindermenu)

- *Nasi goreng*
- *3 stokjes saté ayam of babi*  
3 stokjes saté van kippendijfilet of varkenshaas
- *Atjar ketimoen*  
Zoetzure komkommers
- *Kentang blado*  
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Pisang Goreng*  
Gebakken banaan

**PS:**

Nasi goreng of bami in plaats van witte rijst: 3,40  
Extra nasi goreng of bami: 5,45

Bij het delen van een hoofdgerecht zijn we genoodzaakt om 5,75 in rekening te brengen.

**TIP:** Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 3,40
- zelfgemaakte sambal pittig: 4,10

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**Nagerechten**

- **Es Spekkoek** 7,75  
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 8,25  
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda special** 8,25  
Een kokosmelkdrankje met jonge kokoslierten en roze siroop & pandan ijs
- **Es Tiga Rasa** 8,60  
3 bolletjes ijs ( mango, chocola, vanille ) met slagroom
- **Es Tjendol** 6,-  
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 5,45  
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 7,75  
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 6,50  
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER



**Nagerechten**

- ***Di Lenardo, Pass The Cookies***

*Prijs per glas 7,55*

Goudkleurige dessertwijn met een verleidelijk aroma. Volzoet van smaak maar met veel frisheid.

- ***Bodegas Alvear***

*Prijs per glas 8,60*

Donkere, licht bruin gekleurde stroperige dessertwijn met een volzoete smaak en een complexe, frisse aanhoudende afdronk .

**PS:** Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden