

INDONESISCH RESTAURANT

# Kraton

ROSBEIJER

## Menukaart juli 2020

### Voorgerechten

<b>Soto:</b> Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli	8,20
<b>Djadjan tiga warna:</b> comb. van tempura gamba, martabak en pangsit goreng	9,30
<b>Loempia Sajoer:</b> vegetarische Loempia	6,75
<b>Saté ayam:</b> 3 stokje saté van kippendijfilet	8,85
<b>Saté babi:</b> 3 stokjes saté van varkenshaas	9,80
<b>Saté kambing:</b> 3 stokjes saté van geitenhaas	11,40
<b>Cicipan saté Kraton</b>	13,25
Proeverij bestaande uit saté ayam (kippendijfilet), saté babi (varkenshaas), saté kambing (geitenhaas) en oedang bakar (gegrilde gamba's met pittige sojasaus)	

### Hoofdgerechten

In verband met deze bijzondere tijd serveren wij de hoofdgerechten op bord. Dit om de contactmomenten met onze gasten tot een minimum te beperken.

### Rames Malioboro 25,95

Keuze uit: witte rijst, nasi goreng of bami goreng

- *Daging Smoor Djawa:* gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- *Ayam Besengeh:* kippendijfilet in milde kokosmelksaus
- *Telor Pedas:* ei met pittige saus
- *Oerapan:* geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos
- *Saté ayam:* saté van kippendijfilet
- *Perkedel:* indische gehaktbal

**Rames Perdana**

27,50

Keuze uit: witte rijst, nasi goreng of bami goreng

- *Daging Pedas*: pittig rundvlees
- *Babi Ketjap*: varkensvlees in zoete sojasaus
- *Telor Koening*: ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Sajoer Lodeh*: gemengde groenten in romige kokosmelk
- *Saté Babi*: saté van varkenshaas
- *Saté Ayam*, saté van kippendijfilet
- *Ikan Bali*: gebakken kabeljauwfilet in pittige balisau

**Rames Betjak**

24,95

Keuze uit: witte rijst, nasi goreng of bami goreng

- *Oerapan*: geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos
- *Telor Koening*: ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Kering Tempé*: droog gebakken tempé in zoet pittige glazuur
- *Tahoe Ketoprak*: Tahoe en taugé met kruidige sojasaus
- *Perkedel jagung*: maiskoek
- *Terong Blado*: gegrilde aubergine met pittige saus

**Rames Mangkunegaran**

28,95

Keuze uit: witte rijst, nasi kuning (gele rijst)

- *Rendang*: rundvlees in pittige kokosmelksaus
- *Ayam Bakar*: op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- *Telor Koening*: ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Sajoer buncis*: snijboontjes in milde kokosmelksaus
- *Saté Babi*: saté van varkenshaas
- *Saté Kambing*: saté van geitenhaas
- *Perkedel daging*: indische gehaktbal

**Alle Rames geserveerd met:**

- *Seroendeng*: droog gebakken kokos met pinda's
- *Atjar ketimoen*: zoetzure komkommers
- *Gado-gado*: geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kentang Blado*: frietjes in zoet pittige glazuur

**A la carte gerechten.**

Om de contactmomenten tot een minimum te beperken wordt er geen gebruik gemaakt van rechauds.

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)
- **Rendang** 14,55  
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus
- **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
- **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

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

**Piring ketjil (kindermenu)**

13,50

- *Nasi goreng*
- *3 stokjes saté ayam (kippendijfilet) of babi (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

**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 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