

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Rames van de maand:

Rames Yogyakarta

28,95

Dit hoofdgerecht wordt geserveerd op bord.

- *Nasi Goreng*
Gebakken 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
- *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

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

- **Saté ajam** 8,85
3 stokje saté van kippendijfilet

- **Saté babi** 9,80
3 stokjes saté van varkenshaas

- **Saté kambing** 11,40
3 stokjes saté van geitenhaas

- **Cicipan saté Kraton** 13,25
Proeverij bestaande uit saté ajam (kippendijfilet),
saté babi (varkenshaas), saté kambing (geitenhaas) en
oedang bakar (gegrilde gamba's met pittige sojasaus)

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Hoofdgerechten

Rijsttafel Kraton (p.p.)	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>	

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER



Saté van kippendijfilet

Hamersveldseweg 57 • 3833 GL Leusden • T 033 - 887 11 11 • info@kratonrosbeijer.nl
www.kratonrosbeijer.nl • KvK 57762228 • BTW 852725309B01

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- *Saté babi*
Saté van varkenshaas
- *Telor 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

- *Telor 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
- *Telor 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:

○ *Daging Smoor Djawa*

Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus

○ *Ayam Besengeh*

Kippendijfilet in milde kokosmelksaus

○ *Telor Pedas*

Ei in met pittige saus

○ *Oerapan*

Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos

○ *Gado-gado*

Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus

○ *Saté ayam*

Saté van kippendijfilet

○ *Perkedel*

Indische gehaktbal

○ *Seroendeng*

Droog gebakken kokos met pinda's

○ *Atjar ketimoen*

Zoetzure komkommers

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

- *Es spekkoek kecil*
Eén bolletje vanille ijs met spekkoek
- 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
Gestoofde 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

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus
- **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,

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

seroendeng, kentang blado , gado-gado en atjar.

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

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

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 .