

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Afhaal 2021. Elke week is er een speciale "Rijsttafel van de week". Zie voor geldigheid de data. Voor aanbiedingen zie de website:

<https://kratonrosbeijer.nl/>.

- | | |
|--|-------|
| - 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 | |
| - Pangsit goreng (3 stuks) | 7,75 |
| Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen,
op een bedje van verse salade | |
| - Loempia Sajoer (2 stuks) | 6,75 |
| Vegetarische Loempia | |
| - Kue Dadar | 3,95 |
| Groene pannenkoek met een vulling van kokos en Javaanse suiker | |
| - Spekkoek (kwart stuk) | 5,- |
| Een kwart stuk spekkoek (original) | |
| - Soto | 8,20 |
| Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei | |

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Rijsttafel Kraton (p.p.) (geserveerd met witte rijst en nasi goreng)	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	
- <i>Saté Babi</i> Saté van varkenshaas	

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- *Telor Koenig*
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
- *Kroepoek, Emping*

Rijsttafel van de week

Rijsttafel Solo (van 3 t/m 7 maart 2021)

30,- p.p.

Geserveerd met Nasi goreng en witte rijst

- *Tongseng Ayam*
Gesmoorde kippendijfilet met kool en tomaat
- *Oedang Bakar Pedas*
In schil gegrilde pittige gambas
- *Daging Smoor Djawa*
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- *Telor Pedas*
Ei met pittige saus

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

- *Oerapan*
Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos
- *Saté Ayam*
Saté van kippendijfilet
- *Saté Kambing*
Saté van geitenhaas
- *Roedjak Manis*
Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker
- *Kentang Blado*
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Atjar Ketimoen*
Zoetzure komkommer
- *Seroendeng*
Droog gebakken kokos met pinda's
- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kroepoek, Emping*

Rijsttafel Matahari (van 10 t/m 14 maart 2021)

30,- p.p.

Geserveerd met Nasi goreng en witte rijst

- *Deng Deng Blado*
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- *Ayam Opor*
Kippendijfilet in romige kokosmelksaus
- *Telor Koenig*
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Sajoer Lodeh*
Gemengde groenten in romige kokosmelk

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- *Ikan Tjolo Tjolo*
Kabeljauwfilet in kruidige sojasaus
- *Saté Babi*
Saté van varkenshaas
- *Saté Kambing*
Stokje saté van geitenhaas
- *Roedjak Manis*
Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker
- *Kentang Blado*
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Atjar Ketimoen*
Zoetzure komkommer
- *Seroendeng*
Droog gebakken kokos met pinda's
- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kroepoek, Emping*

Rijsttafel Pasar Kembang (vegetarisch)

27,50 p.p.

Geserveerd met witte rijst en nasi goreng

- *Telur koening*
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Sajoer buncis*
Snijboontjes in milde kokosmelksaus
- *Sajoer lodeh*
Gemengde groenten in romige kokosmelk
- *Oerapan*
Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Tahoe 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
- *Kroepoek, Emping*

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

Nasi Rakyat (*geserveerd met Nasi Goreng*)

19,50,- p.p.

Het menu wordt geserveerd in een handige verpakking zodat u in één keer van uw maaltijd voor 1 persoon kunt genieten.

- *Rendang*
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus
- *Ayam Bakar Kraton*
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- *Telor koening*
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Sajoer Buncis*
Snijboontjes in milde kokosmelksaus
- *Perkedel Daging*
Indische gehaktbal
- *Saté Ayam*
Saté van kippendijfilet
- *Kroepoek, Emping*

Menu Saté Ayam Istimewa (*geserveerd met Nasi Goreng*)

15,50- p.p.

- *Saté Ayam*
3 stokjes saté van kippendijfilet
- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kentang Blado*
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Kroepoek, Emping*

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

Menu Saté Babi Istimewa (*geserveerd met Nasi Goreng*)

16,50- p.p.

- *Saté Babi*
3 stokjes saté van varkenshaas
- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kentang Blado*
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Kroepoek, Emping*

Menu Saté Kambing Istimewa (*geserveerd met Nasi Goreng*)

18,50- p.p.

- *Saté Kambing*
3 stokjes saté van geitenhaas
- *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kentang Blado*
Frietjes in zoet pittige glazuur
- *Kroepoek, Emping*

Aanvullend:

- **Extra Nasi Goreng:** 5,45
- **Extra Bami Goreng:** 5,45
- **Bintang (Indonesisch bier)** 3,50
- **Zelfgemaakte sambal (mild)** 3,40
- **Zelfgemaakte sambal pittig:** 4,10

PS: Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden