

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**Dinerkaart 2021 (te bestellen tussen 16:30 – 21:30 uur)**

***Voorgerechten***

- **Soto** 8,45  
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
  
- **Laksa soep** 9,60  
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
  
- **Pangsit goreng** 7,95  
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
  
- **Djadjan tiga warna** 9,60  
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
  
- **Loempia Sajoer** 6,95  
Vegetarische Loempia
  
- **Djajan Pasar** 9,60  
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 ayam** 9,10  
3 stokje saté van kippendijfilet
- **Saté babi** 10,10  
3 stokjes saté van varkenshaas
- **Saté kambing** 11,75  
3 stokjes saté van geitenhaas
- **Cicipan saté Kraton** 13,65  
Proeverij bestaande uit saté ayam (kippendijfilet),  
saté babi (varkenshaas), saté kambing (geitenhaas) en  
oedang bakar (gegrilde gamba's met pittige sojasaus)

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## **Hoofdgerechten**

### **Rijsttafel van de maand september (1 september t/m 3 oktober):**

**Rijsttafel Nusantara** 31,50 p.p.

*Geserveerd met witte rijst en nasi Goreng*

- *Gulai Domba*  
Gesmoorde lamsbout in kruidige kokosmelksaus
- *Ayam Pedas*  
Pittig gekruide kippendijfilet met vel (zonder bot)
- *Telor Koening*  
Ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Sajoer lodeh Terong*  
Gemengde groenten (o.a. aubergine) in kokosmelksaus
- *Saté Ayam*  
stokje saté van kippendijfilet
- *Saté Sapi*  
Saté van ossenhaas
- *Ikan Pepesan*  
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- *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

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

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

**Rijsttafel Kraton (p.p.) 35,00**

- *Voorgerecht Soto (optioneel)* 5,90  
Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei
- *Sambal goreng daging*  
Pittig rundvlees met een vleugje kaneel
- *Babi ketjap*  
Varkensvlees in zoete sojasaus
- *Ajam besengeh*  
Kippendijfilet in milde kokosmelksaus
- *Ikan boemboe bali*  
Gebakken pangafilet in pittige balisaus
- *Oedang mentega*  
Gamba's in kruidige botersojasaus
- *Sajoer lodeh*  
Gemengde groenten in romige kokosmelk
- *Sajoer buncis*  
Snijboontjes in milde kokosmelk
- *Gado-gado*  
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus

INDONESISCH RESTAURANT

# Kraton

ROSBEIJER

- *Roedjak manis*  
Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker
- *Saté ayam*  
Saté van kippendijfilet
- *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 ) 29,45**

- *Telor koening*  
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Sajoer buncis*  
Snijboontjes in milde kokosmelksaus

INDONESISCH RESTAURANT

*Kraton*  
ROSBEIJER

- *Sajoer lodeh*  
Gemengde groenten in romige kokosmelk
- *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 29,45**

( 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 Koening*  
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 34,00**

- *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 *Telor 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 ajam*

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** 13,85  
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- **Ayam Pedas Kalasan** 13,85  
Gestoomde en gegrilde pittige kip met een saus van rode pepers
- **Deng-deng Blado** 15,-  
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 15,-  
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaas
- **Daging Smoor Djawa** 15,-  
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- **Oedang Bakar Pedas** 15,25  
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 15,25  
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 15,90  
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus

INDONESISCH RESTAURANT

# Kraton

ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 15,90  
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 13,65  
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Kambing Kraton** 16,35  
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Tongseng Domba** 16,-  
Gesmoorde lamsbout met spitskool en tomaat
- **Oerapan** 12,65  
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Petjel** 12,65  
Geblancheerde gemengde groenten met pittige pindasaus
- **Terong Blado** 12,65  
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 12,65  
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 14,-**

(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: 3,50

Extra nasi goreng of bami: 5,65

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

**TIP:** Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 3,50
- zelfgemaakte sambal pittig: 4,25

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## Nagerechten

- **Es Spekkoek** 8,-  
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 8,50  
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Tjampoer** 7,-  
Jonge kokoslierten, Tjin Tjao, Selasih, kokosmelk, roze siroop
- **Es Tiga Rasa** 8,85  
3 bolletjes ijs ( mango, chocola, vanille ) met slagroom
- **Es Tjendol** 6,25  
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 5,60  
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 8,-  
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 6,75  
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