

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**Voorgerechten**

- **Soto** 8,80  
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
- **Laksa soep** 9,95  
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
- **Pangsit goreng** 8,30  
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
- **Djadjan tiga warna** 9,95  
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
- **Loempia Sajoer** 7,25  
Vegetarische Loempia
- **Djajan Pasar** 9,95  
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** 9,50  
3 stokje saté van kippendijfilet
- **Saté babi** 10,55  
3 stokjes saté van varkenshaas
- **Saté kambing** 12,25  
3 stokjes saté van geitenhaas
- **Cicipan saté Kraton** 14,25  
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 mei (2 mei t/m 31 mei):**

**Rijsttafel Pelangi** 32,90 p.p.

*Geserveerd met witte rijst en Nasi Goreng*

- *Daging Bumbu Bali*  
Pittig gekruide rundvlees
- *Ayam Terik*  
Zoetromige Javaanse kip
- *Telur koening*  
Ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Oerapan*  
Geblancheerde gemengde groenten met mild pittige kokos
- *Saté Kambing*  
Saté van geitenhaas
- *Saté Babi*  
Saté van varkenshaas
- *Pisang goreng*  
Gebakken banaan
- *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.) 36,60**

- *Voorgerecht Soto (optioneel) 6,15*  
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
- *Roedjak manis*  
Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

- *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 ) 30,75

- *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 30,75**

( 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 35,50**

- *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** 14,50  
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- **Ayam Pedas Kalasan** 14,50  
Gestoomde en gegrilde pittige kip met een saus van rode pepers
- **Deng-deng Blado** 15,70  
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 15,70  
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaas
- **Daging Smoor Djawa** 15,70  
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- **Oedang Bakar Pedas** 15,95  
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 15,95  
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 16,60  
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus

INDONESISCH RESTAURANT

# Kraton

ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 16,60  
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 14,25  
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Kambing Kraton** 25,70  
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Gulai Domba** 24,95  
Gesmoorde lamsbout
- **Oerapan** 13,25  
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Gado Gado** 13,25  
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- **Terong Blado** 13,25  
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 13,25  
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 15,-**

(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: 3,65

Extra nasi goreng of bami: 5,90

Bij het delen van een hoofdgerecht zijn we genoodzaakt om 6,- in rekening te brengen.

**TIP:** Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 3,65
- zelfgemaakte sambal pittig: 4,45



INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## Nagerechten

- **Es Spekkoek** 8,35  
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 8,90  
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda Special** 9,35  
Jonge kokoslierten met ambachtelijk gemaakte FYN YS met rozensiroopsaus en kokosmelk
- **Es Tiga Rasa** 9,25  
3 bolletjes ijs ( mango, chocola, vanille ) met slagroom
- **Es Tjendol** 6,55  
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 5,85  
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 8,35  
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 7,10  
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## Nagerechten

- **Di Lenardo, Pass The Cookies:** prijs per glas 7,90

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

- **Bodegas Alvear:** prijs per glas 8,95

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

**PS:** Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden