

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Soto** 8,95
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
- **Laksa soep** 10,15
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
- **Pangsit goreng** 8,45
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
- **Martabak** 9,35
Gebakken filodeeg met een vulling van kipkerrie
- **Djadjan tiga warna** 10,15
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
- **Loempia Sajoer** 7,40
Vegetarische Loempia

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Saté ayam** 9,70
3 stokje saté van kippendijfilet
- **Saté babi** 10,75
3 stokjes saté van varkenshaas
- **Saté kambing** 12,50
3 stokjes saté van geitenhaas
- **Cicipan saté Kraton** 14,55
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 juni/juli (1 juni t/m 31 juli):

Rijsttafel Barong 33,55 p.p.

Geserveerd met witte rijst en Nasi Goreng

- *Rendang Padang*
Rendang op Sumatraanse wijze bereid
- *Ayam Pedas*
Pittig gekruide kippendijfilet met vel
- *Telor Koenig*
Ei in mild pittige kokosmelksaus
- *Saté Babi*
Saté van varkenshaas
- *Saté Kambing*
Saté van geitenhaas
- *Sajoer Oblok Oblok*
Tahoe en gemengde groenten in romige kokosmelk
- *Perkedel Jagung*
Maiskoek
- *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.) 37,35

- *Voorgerecht Soto (optioneel)* 6,30
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 balisau
- *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
- *Telur 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) 31,40

- *Telur 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 31,40

(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 36,25

- *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** 14,80
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- **Ayam Pedas Kalasan** 14,80
Gestoomde en gegrilde pittige kip met een saus van rode pepers
- **Deng-deng Blado** 16,-
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 16,-
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaas
- **Daging Smoor Djawa** 16,-
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- **Oedang Bakar Pedas** 16,30
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 16,30
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 16,95
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 16,95
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 14,55
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Kambing Kraton** 26,25
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Oerapan** 13,55
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Gado Gado** 13,55
Geblancheerde gemende groenten met pindasaus
- **Terong Blado** 13,55
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 13,55
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 15,30

(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: 3,75

Extra nasi goreng of bami: 6,-

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

TIP: Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 3,75
- zelfgemaakte sambal pittig: 4,55

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- **Es Spekkoek** 8,55
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 9,10
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda Special** 9,55
Jonge kokoslierten met ambachtelijk gemaakte FYN YS met rozensiroopsaus en kokosmelk
- **Es Tiga Rasa** 9,45
3 bolletjes ijs (mango, chocola, vanille) met slagroom
- **Es Tjendol** 6,70
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 6,-
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 8,55
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 7,25
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- **Di Lenardo, Pass The Cookies:** prijs per glas 8,05

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

- **Bodegas Alvear:** prijs per glas 9,15

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

PS: Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden