

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Soto** 11,50
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
- **Laksa soep** 13,00
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
- **Pangsit goreng** 11,00
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
- **Martabak** 12,00
Gebakken filodeeg met een vulling van kipkerrie
- **Djadjan tiga warna** 13,50
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
- **Loempia Sajoer** 10,00
Vegetarische Loempia

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Saté ayam** 12,50
3 stokje saté van kippendijfilet
- **Saté babi** 13,00
3 stokjes saté van varkenshaas
- **Saté kambing** 15,50
3 stokjes saté van geitenhaas
- **Cicipan saté Kraton** 18,50
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 oktober (2 oktober t/m 3 november):

Rijsttafel Pelangi 39,50 p.p.

Geserveerd met Nasi Kuning (gele rijst) en witte rijst

- *Rendang Padang*
Mild gesmoorde rundvlees op Sumatraanse wijze
- *Ayam Pedas*
Pittig gekruide kippendijfilet met vel (zonder bot)
- *Telor koening*
Ei in mild pittige gele kokosmelksaus
- *Tumis Sajoer*
Geroerbakte gemengde groenten
- *Saté Kambing*
Saté van geitenhaas
- *Sate ayam*
stokje saté van kippendijfilet
- *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.) 43,50

- *Voorgerecht Soto (optioneel) 8,00*
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) 37,50

- *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

Rijsttafel Kecil, kleine rijsttafel voor de kleine eter 35,00 p.p.

Geserveerd met Nasi Goreng en witte rijst

- *Rendang*
Rundvlees in pittige kokosmelksaus
- *Babi ketjap*
Varkensvlees in zoete sojasaus
- *Telur Pedas*
Ei in met pittige saus
- *Saté ayam*
Saté van kippendijfilet
- *Sajoer lodeh*
Gemengde groenten in romige kokosmelk
- *Pisang goreng*
Gebakken banaan
- *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
- *Gado-Gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- *Kroepoek, Emping*

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Bami /nasi goreng Kali Urang 37,00

(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

A la carte gerechten

Ons hoofdgerecht bestaat uit minimaal **2 gerechten per persoon** die u zelf mag combineren.

- **Ayam Bakar Kraton** 18,50
Op midden Javaanse wijze gegrilde kippendijfilet (met vel)
- **Ayam Pedas Kalasan** 18,50
Gestoofde en gegrilde pittige kip met een saus van rode pepers
- **Deng-deng Blado** 20,00
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 20,00
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus
- **Daging Smoor Djawa** 20,00
Gesmoord rundvlees in zoete sojasaus
- **Oedang Bakar Pedas** 20,50
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 20,50
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 21,00
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 21,00
Gerookte makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 18,50
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Kambing Kraton** 31,50
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Oerapan** 17,50
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Gado Gado** 17,50
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
- **Terong Blado** 17,50
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 17,50
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 (Kindermenu) 19,95

- *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

Bijgerechten, extra:

Nasi goreng of bami in plaats van witte rijst:	5,50
Extra nasi goreng of bami:	8,00
Extra Kroepoek/emping:	4,25
Extra Atjar/seroendeng/ Kentang Blado/Atjar Ketimoen:	3,75
Extra Telor koening:	3,00
Extra Pisang goreng:	3,00
Extra Perkedel daging:	3,00
Meeneembakjes:	0,50

Bij het delen van een hoofdgerecht zijn we genoodzaakt om 8,00 in rekening te brengen.

TIP: Om mee te nemen

- zelfgemaakte sambal gewoon: 5,25
- zelfgemaakte sambal pittig: 6,25

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- **Es Spekkoek** 11,00
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 12,00
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda Special** 12,50
Jonge kokoslierten met pandanijs, rozensiroopsaus en kokosmelk
- **Es Tiga Rasa** 12,50
3 bolletjes ijs (mango, chocola, vanille) met slagroom
- **Es Tjendol** 9,25
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 8,00
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 11,00
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 10,00
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- ***Bodegas Alvear, Moscatel*** 9,00

Mooi amberkleurige wijn met een zwoel aroma van verse krenten en gekonfijt fruit. De frisse, vol zoete smaak heeft tonen van honing en rijp fruit en eindigt met een fijne, aanhoudende afdrank.

- ***Domaine Bellegarde, Jurançon Cuvée Tradition*** 10,00

Prachtig goudgeel gekleurde wijn met een geurig aroma van rijp tropisch fruit met een vleugje citrus. De volle, aromatische smaak is lekker fris en heeft een zacht zoetje in de intens aanhoudende afdrank.

PS: Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden