

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Soto** 7,35
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
- **Laksa soep** 8,35
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
- **Oedang Bakar** 10,25
Gegrilde gamba's met pittige sojasaus
- **Martabak** 7,85
In filodeeg gebakken kipkerrie op een bedje van verse salade
- **Pangsit goreng** 6,95
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
- **Djadjan tiga warna** 8,45
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
- **Loempia Sajoer** 6,00
Vegetarische Loempia
- **Lemper** 6,50
Kleefrijst rolletje met een vulling van kruidige kip

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Voorgerechten

- **Saté ayam** 7,85
3 stokje saté van kippendijfilet

- **Saté babi** 8,85
3 stokjes saté van varkenshaas

- **Saté domba** 10,35
3 stokjes saté van lamshaas

- **Cicipan saté Kraton** 11,95
Proeverij bestaande uit saté ayam (kippendijfilet),
saté babi (varkenshaas), saté domba (lamshaas) en oedang bakar
(gegrilde gamba's met pittige sojasaus)

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Hoofdgerechten

Rijsttafel Kraton (p.p.)	31,00
- <i>Voorgerecht Soto (optioneel)</i> Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei	4,85
- <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 boontjes</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	

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

- *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)

26,00

- *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*
Tahou 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

25,95

(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 domba*
Saté van lamshaas
- *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

3 gangen Nasi Rames Malioboro

29,95

- *Soto*
Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei

- *Nasi Rames*
Op een bord geserveerde witte rijst met:
 - o *Sambal goreng daging*
Pittige rundvlees met een vleugje kaneel
 - o *Babi ketjap*
Varkensvlees in zoete sojasaus
 - o *Telor koening*
Ei in mildpittige gele kokosmelksaus
 - o *Sajoer Lodeh*
Gemende groenten in romige kokosmelksaus
 - o *Gado-gado*
Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus
 - o *Saté ayam*
Saté van kippendijfilet
 - o *Perkedel*
Indische gehaktbal
 - o *Seroendeng*
Droog gebakken kokos met pinda's
 - o *Atjar ketimoen*
Zoetzure komkommers

- *2 bolletjes ijs met slagroom*

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** 12,25
Op midden Javaanse wijze gegrilde kip (met bot)

- **Ayam Pedis** 12,25
Kippendijfilet (met vel) in pittige saus

- **Deng-deng Blado** 13,25
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus

- **Rendang** 13,25
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus

- **Empal Kelem** 13,25
Gesmoorde rundvlees in zoetige Javaanse kruiden

- **Oedang Bakar Pedas** 13,50
In schil gegrilde pittige gambas

- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 13,50
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus

- **Ikan Tjolo Tjolo** 13,95
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton

ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 13,95
Gestoomde makreel filet in pittige kemirrie notensaus
- **Tahoe telur** 11,95
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Tahoe Ketroprak** 10,95
Tahoe en taugé met kruidige sojasaus
- **Kambing Kraton** 14,25
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Gule kambing** 13,75
Gesmoorde lamsbout in kruidige kokosmelksaus
- **Oerapan** 10,95
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Petjel** 10,95
Geblancheerde gemengde groenten met pittige pindasaus
- **Sajoer lodeh** 10,95
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

11,95

(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 of bami in plaats van witte rijst: 2,95

Extra nasi of bami: 4,95

Bij het delen van een hoofdgerecht zijn we genoodzaakt om 5,25 in rekening te brengen.

TIP: Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 2,95
- zelfgemaakte sambal pittig: 3,75

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- **Es Spekkoek** 6,95
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 7,50
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda** 4,95
Een kokosmelkdrankje met jonge kokoslierten en roze siroop
- **Es Tiga Rasa** 7,75
3 bolletjes ijs (mango, chocola, vanille) met slagroom
- **Es Tjendol** 4,95
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 4,95
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 6,95
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 4,95
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

Kraton
ROSBEIJER

Nagerechten

- ***Di Lenardo, Pass The Cookies***

Prijs per glas 6,90

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

- ***Bodegas Alvear***

Prijs per glas 7,50

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