

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

**Voorgerechten**

- **Soto** 7,85  
Javaanse kippensoep geserveerd met taugé, ei en glasvermicelli
  
- **Laksa soep** 8,95  
Kruidige kokosmelksoep geserveerd met gamba's, taugé en glasvermicelli
  
- **Pangsit goreng** 7,45  
Gebakken bladerdeeg met een vulling van gehakt en garnalen, geserveerd op een bedje van verse salade
  
- **Djadjan tiga warna** 8,95  
Combinatie van tempura gamba, martabak en pangsit goreng
  
- **Loempia Sajoer** 6,50  
Vegetarische Loempia
  
- **Lemper** 6,95  
Kleefrijst rolletje met een vulling van kruidige kip
  
- **Djajan Pasar** 8,95  
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** 8,50  
3 stokje saté van kippendijfilet
  
- **Saté babi** 9,45  
3 stokjes saté van varkenshaas
  
- **Saté kambing** 10,95  
3 stokjes saté van geitenhaas
  
- **Cicipan saté Kraton** 12,75  
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**

|  |       |
|--|-------|
| <b>Rijsttafel Kraton (p.p.)</b>  | 32,75 |
| - <i>Voorgerecht Soto (optioneel)</i><br>Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei | 5,50  |
| - <i>Sambal goreng daging</i><br>Pittig rundvlees met een vleugje kaneel                     |       |
| - <i>Babi ketjap</i><br>Varkensvlees in zoete sojasaus                                       |       |
| - <i>Ajam besengeh</i><br>Kippendijfilet in milde kokosmelksaus                              |       |
| - <i>Ikan boemboe bali</i><br>Gebakken pangafillet in pittige balisaus                       |       |
| - <i>Oedang mentega</i><br>Gamba's in kruidige botersojasaus                                 |       |
| - <i>Sajoer lodeh</i><br>Gemengde groenten in romige kokosmelk                               |       |
| - <i>Sajoer buncis</i><br>Snijboontjes in milde kokosmelk                                    |       |
| - <i>Gado-gado</i><br>Geblancheerde gemengde groenten met pindasaus                          |       |
| - <i>Roedjak manis</i><br>Gemengde fruit met zoet pittige Javaanse suiker                    |       |
| - <i>Saté ayam</i><br>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 )**

27,50

- *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**

27,50

( 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**

31,75

- *Soto*  
Javaanse kippensoep met glasvermicelli, taugé en ei
  
- *Nasi Rames*  
Op een bord geserveerde witte rijst met:
  - o *Rendang Padang*  
Rendang op Sumatraanse wijze bereid
  - 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 ayam*  
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** 12,95  
Op midden Javaanse wijze gegrilde kip (met bot)
- **Ayam Pedis** 12,95  
Kippendijfilet (met vel) in pittige saus
- **Deng-deng Blado** 14,-  
Krokant gebakken rundvlees met pittige saus
- **Rendang** 14,-  
Gesmoord rundvlees in pittige kokossaus
- **Rendang Padang** 14,-  
Rendang op Sumatraanse wijze bereid
- **Oedang Bakar Pedas** 14,25  
In schil gegrilde pittige gambas
- **Sambal Goreng Oedang Peteh** 14,25  
Gamba's en 'stink' bonen in mild pittige kokosmelksaus
- **Ikan Tjolo Tjolo** 14,85  
Gebakken kabeljauwfilet met kruidige zoete sojasaus



INDONESISCH RESTAURANT

# Kraton

ROSBEIJER

- **Ikan pepesan** 14,85  
Gestoomde makreel filet in pittige kemirie notensaus
- **Tahoe telur** 12,75  
Tahoe omelet geserveerd op een bedje van taugé, afgeblust met sojasaus
- **Babi mentega** 14,95  
Gegrilde varkenskophaas met een zoete botersojasaus
- **Kambing Kraton** 15,25  
Geroosterde lamsrack afgeblust met kruidige sojasaus
- **Gule kambing** 14,95  
Gesmoorde lamsbout in kruidige kokosmelksaus
- **Oerapan** 11,75  
Geblancheerde gemengde groenten met pittig gekruide kokos
- **Terong Blado** 11,75  
Gegrilde aubergine met pittige saus
- **Sajoer lodeh** 11,75  
Gemengde groenten in romige kokosmelk

**Alle à la carte gerechten worden geserveerd met witte rijst , nasi goreng, seroendeng, kentang blado , gado-gado en atjar.**

**Piring ketjil**

12,95

(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 goreng of bami in plaats van witte rijst: 3,25

Extra nasi goreng of bami: 5,25

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

**TIP:** Om mee te nemen:

- zelfgemaakte sambal gewoon: 3,25
- zelfgemaakte sambal pittig: 3,95

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## Nagerechten

- **Es Spekkoek** 7,45  
Spekkoek met vanille-ijs en slagroom
- **Es Kue Dadar** 7,95  
Groene pannenkoek met een vulling van kokos, Javaanse suiker en pandanijs
- **Es Kelapa Muda special** 7,95  
Een kokosmelkdrankje met jonge kokoslierten en roze siroop & pandan ijs
- **Es Tiga Rasa** 8,25  
3 bolletjes ijs ( mango, chocola, vanille ) met slagroom
- **Es Tjendol** 5,75  
Javaans kokosmelkdrankje met puddingslierten en Javaanse suikersiroop
- **Spekkoek** 5,25  
Spekkoek met slagroom
- **Tartufo Amaretto ijs** 7,45  
Truffel ijs met Amaretto smaak
- **Es Soda Gembira** 6,25  
Vanille ijs met crushed ijs en roze siroop

INDONESISCH RESTAURANT

**Kraton**  
ROSBEIJER

## Nagerechten

- **Di Lenardo, Pass The Cookies**

*Prijs per glas 7,25*

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

- **Bodegas Alvear**

*Prijs per glas 8,25*

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

**PS: Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden**