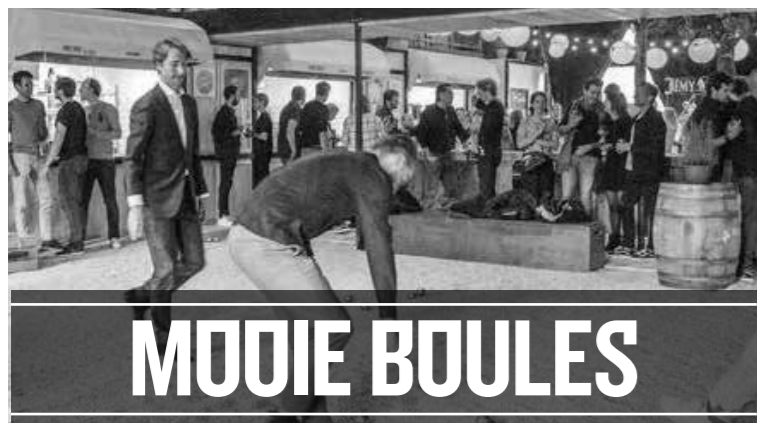


HET LAATSTE NIEUWS, RODDELS EN WEETJES



MOOIE BOULES

Ben je al bekend met Mooie Boules? In juli openen wij hier twee nieuwe concepten, i.s.m Deliveroo: Pita Pita Pita en Warung Indo. Kom een balletje gooien terwijl je de sfeerverhogende pita's, salades of Indonesische specialiteiten proeft. Ook voor thuis te bestellen! Check www.mooieboules.nl voor alle info!



KOKS GEZOCHT

"Koken is topsport en hard werken, maar vooral ontzettend leuk."

Heb jij altijd willen werken in één van de keukens van Ron Blaauw? Heb jij affiniteit met de Indonesische keuken? Dan zoeken wij jou! Solliciteren kan via: www.joinronblauw.nl

"WAAR GEHAKT WORDT, VALLEN SPAANDERS"

Beste gast, samen met mijn fantastische team willen we maar een ding: onze gasten inpakken en een gezellige culinaire avond laten beleven. Natuurlijk gaat er wel eens iets mis in alle hectiek. Dat willen we altijd oplossen om u tevreden de deur uit te laten gaan.

Toch niet helemaal blij? Laat het direct weten of mail naar feedback@rongastrobar.nl

Van fouten leer ik nog steeds. Positieve reacties zijn uiteraard ook welkom :)

Geniet, Ron

FOLLOW US

Facebook
www.facebook.com/RonGastrobars

Instagram
[@RonGastrobarIndonesia](https://www.instagram.com/RonGastrobarIndonesia)

Twitter
[@RonGastrobar](https://twitter.com/RonGastrobar)

#rongastrobarindonesia
#loveyoulongtime
#satevoortwee
#ronblauw

CATERING OF DINERS OP LOCATIE

Wij verzorgen ook INDO LOVING diners of catering op locatie. Daarnaast is ons restaurant ook deels af te huren voor feestjes met een heerlijke lunch of diner. E-mail voor meer info: indonesia@rongastrobar.nl

#loveyoulongtime



THE (INDO) ART OF PLATING

Lees over ons in Elle Eten!

In de meest recente Art of Plating column, van Elle Eten, wordt chef Agus geloofd voor de opmaak van zijn borden: simpel, presentabel en met inhoud.

Lees het hele artikel nu in Elle Eten. Als je zelf nog leuke ideeën hebt voor de opmaak van onze gerechten horen we het graag!

WIFI

username:
gastrobar gasten
password:
gastrobar
Dan browser openen en op "accept" klikken

SOCIAL

#loveyoulongtime
#indolover #ronblauw
#gastrobar

ADRES

Amstelzijde 51
1184 TZ Amstelveen
(Ouderkerk a/d Amstel)
+31 20 30 52 760
indonesia@rongastrobar.nl
www.rongastrobarindonesia.nl

OPENINGSTIJDEN

7 dagen geopend
Lunch: 12:00 tot 15:00
Diner: 17:00 tot 22:30



INDONESIA POST

ISSUE
#19

HOERA EEN ZUSJE!

Ron Gastrobar Indonesia heeft er een zusje bij!

Misschien heb je het al gehoord, maar we hebben een gloednieuw restaurant geopend in hartje Amsterdam; Ron Gastrobar Indonesia Downtown. Met Ron Gastrobar Indonesia Downtown wordt voortgebouwd op het succes van Ron Gastrobar Indonesia. Dat betekent al het goede van Ouderkerk maar dan meer urban en een tikje "stouter". Een mix van fine dining en live entertainment. Bij Ron Gastrobar Indonesia Downtown staan de Indonesische snacks en specials van topniveau natuurlijk centraal, al hebben ze wel een twist wat betreft presentatie. Daarnaast heeft de bar nog meer een centrale plaats in het restaurant en wordt deze uitgebreid met een dj-booth. Zien we je snel "Downtown"?



Zin in een wijntje?

Vraag naar onze wijnkaart!



Zin in een cocktail?

Vraag naar onze cocktailkaart!

INDO STREET FOOD €8,50 PER SNACK

MARTABAK

Streetfood uit Sumatra met kip, ei en groenten

LEMPER KEPITING

Lemper met rivierkreeft en krab, zoet-zure taugé, seroendeng- en kentjoercrèmesaus

PANGSIT GORENG

Krokant gebakken Indonesische wonton met varkensgehakt en pittige gembersaus

TEMPEH MENDOAN

Gebakken tempeh in tempura en pittige ketjapsaus

TACO AYAM BESISIT BALI

Taco met pittige Balinese kip, Bangkokspread en kentjoer-kokosmayonaise

SATÉ LILIT

Mix van kipgehakt en garnalen, rode peper, gember en huisgemaakte tomatensaus

LOEMPJA BEBEK

Loempia van eend, rijstvermicelli, gekruide ketjapsaus met steranijs

RISOLES

Indonesische kroket met groentenragout en frisse pindasaus

PEPESAN GOELOENG

Loempia met witvis gemarineerd in boemboe pepesan met mayonaise-kerriesaus

AYAM GORENG

Gemarineerde gebakken kippenvleugels met laos en citroengras

LIEVER VERRAST WORDEN MET VERSCHILLENDE SNACKS?

THE BLACKBOX - 2 PERSONEN 21,50 OF 4 PERSONEN 39,00

COCKTAILS 11,50

SAJANG MARTINI

Espresso martini met spekkoeke likeur en vodka

KELAPA PEDAS

Oro rum, kokos- en ananaswater, sinaasappel en sambal

DEWI

Limoncello en komkommer- en watermeloensoeda.

PINEAPPLE GINGER MOJITO

Rum, ananas puree, gembersiroop en munt



OP WEG NAAR EEN CONCERT OF FEESTJE?

Laat het weten! Dan zorgen wij dat je vooraan staat! ;-)

MENU €7,50 PER GERECHTJE

Ron heeft een aantal gerechtjes geselecteerd. Hiermee kan het diner naar eigen smaak en wens ingevuld worden. Gerechtjes worden geserveerd in de vorm van een tussengerechtje.

DAGING GILING

Black Angus tartaar met mayonaise van citroenblad, gepofte rijst en kataifi abon

IKAN DABU

Tartaar van yellow fin tonijn, miso- en gembermayonaise, emping en sojatapioca

FAKE TARTAAR - II,-

Tartaar van tomaat met kokoslimoensaus, gepofte rijst en spinazie

GADO GADO - II,-

Gestoomde groenten met tofu en eigen pindasaus

SOTO - II,-

Indisch gekruide kippenbouillon met kip, rijstvermicelli, taugé en een eitje

UDANG GALA GURIH

Gebakken halve kreeft met kailan en Indonesische bisque

KEPITING LUNAK

Soft shell crab, kruidige pandansaus, babypinazie en tuinbonen

IKAN IJO LITE

Gebakken zeebaarsfilet, kailan, groene-pepersaus en crème van kemirnoten en kokos

SATE UDANG BAKAR 15,-

Gegrilde garnalen met sambal-ketjap saus

CUMI ASEM PADE

Gebakken baby inktvis met kailansteeltjes en zoet-zure saus van gebrande paprika

HATI ANGSA GORENG

Gebakken foie gras met wilde paddenstoelen en kruidige roomsaus

OTAK SAPI MUDA

Gebakken kalfshersenen met rica-gurihsaus en paksoi

IGA BABI BAKAR

Rons beroemde spareribs van de BBQ met sambalsaus
GASTROBAR CLASSIC

RAWON

Langzaam gegaard rundvlees in kluwak met ketjap, gepocheerd ei, selderij en taugé

BABI LAPIS

Langzaam gegaard buikspek met Balinese 'Babi guling' kruiden en schuim van Atjar

DAGING BLADO

Langzaam gegaard sucadelapje met sambal saus

OSENG DUMBA KETJAP

Lamsrib, met ketjap-groenepepersaus en zoetzure groenten

"ALL YOU CAN EAT SAMBALBUFFET"

Schep zelf een bakje sambal, maar pas op...
- mild, heet en niet normaal heet -

BIJGERECHTEN 6,-

NASI GORENG

Gebakken rijst

NASI KUNING

Gele kokosrijst

OERAPAN WRAP

Wrap met gestoomde groenten met gekruide kokosrasp

TUMIS TEMPEH TAHU

Roergebakken tempeh tahu met ketjapsaus

SPECIALAAL VOOR TWEE

BEBEK TIGA KAKI 40,- BETUTU - BAKAR - GORENG

Drie eendenbouten met urap jakut, sambal mata en sambal mbe bali

SHARING IS CARING

Onze gerechten zijn perfect om samen te delen!

LUNCHMENU

31,- per persoon

SOTO

X

MINI RIJST TAFEL

X

KOFFIE OF THEE

MET SPEKKOEK

BBQ SATÉ V/D GRILL 15,-

Deze saté wordt geserveerd met rijstblokjes en atjar ketimoen

SATÉ AYAM

Geroosterde saté van kippendij met pindasaus

SATÉ MARANGGI

Geroosterde saté van pittige diamanthaas met ketjapsaus

SATÉ KAMBING

Geroosterde saté van geit met ketjapsaus

SATÉ BABI LAPIS

Geroosterde saté van buikspek met ketjap-saus en pindakruimel

SMOKING SATÉ STRAIGHT FROM THE GRILL

Heerlijk vers vlees geroosterd op een speciale grill die zorgt voor een mild gegrilde smaak. Kom maar hier, dan krijg je er vier!

'SATASTING' 15,- VOOR 4 STUKS / 30,- VOOR 8 STUKS Samen lekker proeven en delen!

RIJSTTAFELS

Een tafel vol met de heerlijkste Indische en Indonesische gerechten, dat is het kenmerk van een échte rijsttafel. Toen Indonesië nog een kolonie van Nederland was, liet men hier graag mee zien hoe voornaam ze waren. Tegenwoordig is de rijsttafel een culinair begrip waar veel mensen de mooiste herinneringen aan hebben. Chef Agus en Chef Ron hebben beiden herinneringen aan de rijsttafel, allebei op hun eigen persoonlijke en kenmerkende manier.

CHEF AGUS - 15 HAPJES VANAF TWEE PERSONEN, 37,50 PP

UDANG PETEH

Gebakken garnalen met petehbonen en kokossaus

IKAN KERRIE

Gebakken kabeljauw in kerriesaus

DAGING RENDANG

Langzaam gegaard rund op Sumatra wijze

BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap en steranijs en ketoembar

DAGING IJO

Gestoomd rundvlees met gekruide kokossaus

SATE AYAM

Saté van kippendij met pindasaus

SATE KAMBING

Saté van geit in ketjapsaus



GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus

SAJOER LODEH

Groenten in kokosbouillon met petehbonen

TAHOE KETOPRAK

Taugé en tahoe in ketjapsaus

GADO GADO

Groenten met pindasaus

ATJAR

Zoet-zure komkommersalade

SAMBAL GORENG KENTANG

Gekarameliseerde krokante aardappel

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp

PISANG GORENG

Gebakken banaan met palmsuikersiroop

CHEF RON - 12 HAPJES VANAF TWEE PERSONEN, 31,50 - PP

DAGING RENDANG

Langzaam gegaard rund op Sumatra wijze

SATE AYAM

Saté van kippendij met pindasaus

SATE KAMBING

Saté van geit in ketjapsaus

BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap en steranijs en ketoembar

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus

SAJOER LODEH

Groenten in kokosbouillon met petehbonen



GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH

TAHOE KETOPRAK

Taugé en tahoe in ketjapsaus

GADO GADO

Groenten met pindasaus

ATJAR

Zoet-zure komkommersalade

SAMBAL GORENG KENTANG

Gekarameliseerde krokante aardappel

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp

PISANG GORENG

Gebakken banaan met palmsuikersiroop



DESSERTS 9,50 PER STUK

CENDOL CLASSIC

Indonesische kokosdrank met pandan, palmsuiker, pandansliertjes en jackfruit

CICIPAN ES BUA

Huisgemaakte sorbet van mango, perzik en bloedsinaasappel

ES KEJU JERUK

Cheesecake van citroengras met kokoscreme en tapioca van mango

KUE DADAR IJO

Indonesische pannenkoek gevuld met kokos en palmsuiker, geserveerd met mango-ijs

TIRAMISU INDO

Kokosmascarpone, zwarte thee en citroenblad met passievrucht-sorbetijs

JERUK BAKAR

Crème brûlée van citroenblad en gember geserveerd met frambozen-ijs

Voor bij de koffie of thee;

CARAMEL KOGELS

6 stuks

5,50

RUJAK PETIS

Gegrilde ananas met komkommer, appel en mango-schuim, geserveerd met rode peper watermeloen-ijs.

KUN JE NIET KIEZEN UIT DE DESSERTS VAN AGUS ?

THE BLACKBOX SURPRISE GRAND DESSERTS - 12,50 - PER PERSOON | AGUS MAAKT EEN SELECTIE VAN BOVENSTAANDE DESSERTS