

SELAMAT MALAM

STREETFOOD 10

IKAN DABU

Tartaar van Albacore tonijn, bonito flakes en sojatapioca
Tartar of Albacore tuna, bonito flakes and soya tapioca

DAGING GILING

Black Angus-tartaar met citroenbladmayonaise, abon en sambal ijo

Black Angus tartare with lemon leaf mayonnaise, abon and sambal ijo

TIRAM IJO

Oester geserveerd met appel, groene peper en gember dressing

Oyster served with apple, green pepper and ginger dressing

TACO AYAM BESISIT BALI

Taco met pittige Balinese kip, kentjoer-kokosmayonaise en krokante kippenhuid

Taco with spicy Balinese chicken, kentjoer-coconut mayonnaise and crispy chicken skin

SPICY SAMBAL CART

Schep je eigen bakje huisgemaakte sambal van onze Spicy Sambal Kar, maar pas op....Mild, heet en niet normaal heet!

Get your own bowl of home-made sambal from our Spicy Sambal Cart, but beware....Mild, hot and extremely hot!



SATÉ LILIT

Saté van kippengehakt en garnalen met gember en huisgemaakte sambal

Saté of minced chicken and shrimp with ginger and home-made sambal

BEBEK MENDOAN

Zacht gegaarde eend, tempeh en groene sambal mayonaise

Slowly cooked duck, tempeh and green sambal mayonnaise

AYAM PUYUH

Kwartelboutjes, limoen, sjalot en pittige kerriemayonaise

Quail bolts, lime, shallot and spicy curry mayonnaise

OTAK SAPI MUDA

Kalfshersentjes gemarineerd in aromatische ketjap en rica guri-saus

Veal brain marinated in aromatic soy sauce and rica guri sauce

BLACKBOX

Liever verrast worden met verschillende snacks?

Probeer de Blackbox - 2 personen 25 of 4 personen 50

Rather have a surprise of several snacks? Try the Blackbox - 2 persons 25 or 4 persons 50

PANGSIT GORENG

Knapperig gebakken Indonesische wonton met varkensgehakt en pittige gembersaus

Crispy fried Indonesian wonton with minced pork and spicy ginger sauce



SPECIALS

VOOR TWEE FOR TWO

GESERVEERD MET NASI GORENG EN OERAPAN GROENTEN

SERVED WITH NASI GORENG AND OERAPAN VEGETABLES

IKAN BASS

55

Op houtskool gegrilde zeebaars met pesmolsaus
Charcoal grilled sea bass with pesmol sauce

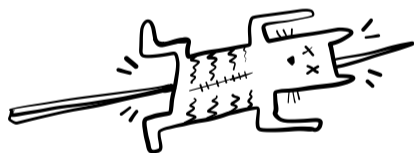
KAMPAK ORANG INDIAN

80

Premium 400 gr. Rib eye steak gegrild op houtskool met bruine boter, kruidige ketjap en sambal - voor de echte meat lovers
Premium 400 gr. Rib eye steak grilled on charcoal with brown butter, spicy ketjap and sambal - for the real meat lovers

Specialiteit van Ron Gastrobar, met een Downtown twist!

Specialty from Ron Gastrobar, with a Downtown twist!



BBQ SATE 15

SMOKING SATE STRAIGHT FROM THE GRILL

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

Delicious fresh meat roasted on a special konro grill that creates a grilled flavour. Get on the floor, and you'll get four!

GESERVEERD MET LONTON EN ATJAR KETIMOEN

SERVED WITH LONTON AND ATJAR KETIMOEN

SATÉ AYAM

Geroosterde saté van kippendij met pindasaus
Roasted saté of chicken thigh with peanut sauce

SATÉ KAMBING

Geroosterde saté van geit met ketjapsaus
Roasted saté of goat with ketjap sauce

SATÉ BABI LAPIS

Geroosterde saté van buikspek met ketjapsaus en pindakruimel

Roasted saté of pork belly with soy sauce and peanut crumb

SATÉ MARANGGI

Geroosterde saté van gemarineerde ossenhaas met ketjapsaus

Roasted saté of marinated beef tenderloin with sweet soy sauce

SATÉ WAGYU supplement 15

Geroosterde saté van Japans Wagyu met satésaus en pindakruimel

Roasted saté of Japanese Wagyu with peanut sauce and peanut crumb

SATASTING

17,50 VOOR 4 STUKS of 35 VOOR 8 STUKS

Proeverij van onze 'Smoking Satés' van de konro-grill!

17.50 FOR 4 PIECES or 35 FOR 8 PIECES

Tasting of our 'Smoking Satés' from the konro-grill!

SIDES 6

NASI GORENG

Gebakken rijst

Fried rice

NASI KUNING

Gele kokosrijst

Yellow coconut rice

OERAPAN WRAP

Wrap met gestoomde groenten en gekruide kokosrasp

Wrap with steamed vegetables and spiced coconut flakes

TUMIS TEMPEH TAHU

Roergebakken tempeh tahu met ketjapsaus

Stir fried tempeh tahu with sweet soy sauce

RIJSTTAFEL AGUS 39.5 P.P.

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. Agus is geboren op Java en leerde koken van zijn moeder. Zijn Rijsttafel bevat de moderne varianten van de authentieke gerechten uit de Indonesische keuken.

A table full of the most delicious Indonesian and Dutch-Indonesian dishes, that is what characterises a real 'rijsttafel' (free translated: rice table). When Indonesia was still a colony of the Netherlands, people liked to show their wealth by serving these 'rijsttafels'. Today this culinary concept is a reminder of a time when family and friends came together, to enjoy dinner. Chef Agus and Chef Ron both have memories of the rice table, both in their own personal and distinctive ways. Agus was born on Java and was taught how to cook by his mother. His rice table is a modern take on authentic dishes from the Indonesian cuisine.

THE RICE TABLE CAN BE ORDERED FROM TWO PERSONS AND MUST BE ORDERED FOR THE ENTIRE TABLE

DE RIJSTTAFEL IS VANAF TWEE PERSONEN TE BESTELLEN EN DIENT VOOR DE HELE TAFEL BESTELD TE WORDEN

UDANG PETEH

Gebakken garnalen met ptehbonen en kokossaus
Pan fried shrimps with peteh beans and coconut sauce

IKAN KERRIE

Gebakken kabeljauw in kerriesaus
Pan fried cod in curry sauce

DAGING RENDANG

Langzaam gegaard rundvlees op Sumatra wijze
Slowly cooked Sumatra style beef

BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap met steranijs en ketoembar
Pork in ketjap with star anise and ketoembar

DAGING IJO

Gestooft rundvlees met gekruide kokossaus
Beef stew in spicy turmeric sauce

SATÉ AYAM

Saté van kippendij met pindasaus
Sate of chicken thigh with peanut sauce

SATÉ KAMBING

Saté van geit in ketjapsaus
Sate of goat with ketjap sauce

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus
Egg in spicy coconut sauce

SAJOER LODEH

Groenten in kokosbouillon met ptehbonen
Vegetables in coconut broth with peteh beans



GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH
SERVED WITH NASI GORENG AND NASI PUTIH

TAHOE KETOPRAK

Taugé en tahoe in ketjapsaus
Bean sprouts and tofu in soy sauce

GADO GADO

Groenten met pindasaus
Vegetables with peanut sauce

ATJAR

Zoet-zure komkommersalade
Sweet-and-sour cucumber salad

SAMBAL GORENG

KENTANG
Gekarameliseerde krokante aardappel
Caramelised crunchy potato

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp
Roasted spicy coconut zest

PISANG GORENG

Gebakken banaan met palmsuikersiroop
Fried banana in palm sugar syrup

NASI GORENG

Gebakken rijst
Pan fried rice

NASI PUTIH

Witte rijst
White rice



Heb je een leuke foto gemaakt? Tag ons op social media:
@RonGastrobarDowntown of #rongastrobardowntown



Did you take a great picture? Tag us on social media:
@RonGastrobarDowntown or #rongastrobardowntown