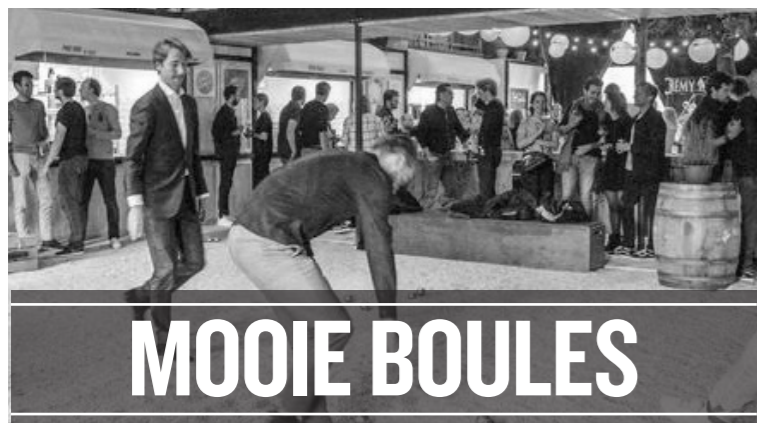


## HET LAATSTE NIEUWS, RODDELS EN WEETJES



### 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](http://www.mooieboules.nl) voor alle info!

#### "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](mailto:feedback@rongastrobar.nl)*

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

Geniet, Ron

#### FOLLOW US

**Facebook**  
[www.facebook.com/RonGastrobars](http://www.facebook.com/RonGastrobars)

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

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

[#rongastrobarindonesia](https://www.rongastrobarindonesia.com)  
[#loveyoulongtime](https://www.instagram.com/loveyoulongtime)  
[#satevoortwee](https://www.instagram.com/satevoortwee)  
[#ronblaauw](https://www.instagram.com/ronblaauw)



### 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](mailto:indonesia@rongastrobar.nl)

[#loveyoulongtime](https://www.instagram.com/loveyoulongtime)



### KOKS GEZOCHT

*We zijn op zoek naar koks voor ons zusje Ron Gastrobar Indonesia 'Downtown'.*

Heb jij affiniteit met de Indonesische keuken en wil je werken in de nieuwste hotspot van Amsterdam? Dan zoeken wij jou! Solliciteren kan via: [www.joinronblaauw.nl](http://www.joinronblaauw.nl)



### SMAAK AMBASSADEUR

*Wist je dat...*

Onze chef Agus benoemd is tot ambassadeur voor meer dan 30 (!) traditionele Indonesische gerechten door de Minister van Toerisme van Indonesie. Uiteraard hebben we verschillende van deze gerechten op het menu, waaronder; Gado Gado, Sate en Soto. Probeer ze allemaal!

#### WIFI

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

#### SOCIAL

[#loveyoulongtime](https://www.instagram.com/loveyoulongtime)  
[#indolover](https://www.instagram.com/indolover) [#ronblaauw](https://www.instagram.com/ronblaauw)  
[#gastrobar](https://www.instagram.com/gastrobar)

#### ADRES

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

#### OPENINGSTIJDEN

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



# INDONESIA POST

ISSUE  
#19

### RON GASTROBAR INDONESIA BINNENKORT OOK IN LAREN!

Heet nieuws! Het allernieuwste zusje van de Ron Gastrobar Indonesia familie opent in het voorjaar van 2020 haar deuren op de Brink, midden in het prachtige historische centrum van Laren.

Net als bij Ron Gastrobar Indonesia in Ouderkerk a/d Amstel en Ron Gastrobar Indonesia 'Downtown' in hartje Amsterdam, serveert Agus authentieke Indonesische gerechten met een moderne twist, de lekkerste Indo streetfoods en natuurlijk de beroemde Ron Gastrobar rijsttafels!

Tot ziens in Laren!



**RON**  
**GASTROBAR**  
INDONESIA  
LAREN

**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

#### UDANG BALI

Gegrilde garnaal met sambal mata

#### PANGSIT GORENG

Krokant gebakken Indonesische pangsit met varkensgehakt en pittige gembersaus

#### PERKEDEL

**DJAGOENG**  
Huisgemaakt maiskoekje met sambal tomaat

#### TACO AYAM

**BESISIT BALI**  
Taco met Balinese kip, Bangkokspreid en kentjoer-kokosmayonaise

#### BATAGOR

Tofu gestoomd met garnalen en kabeljauw. Frisse pindasaus met taugé en spitskool

#### LOEMPJA BEBEK

Loempia van eend, rijstvermicelli, gekruide ketjapsaus met wasabi-mayonaise

#### RISOLES

Indonesische kroket met groentenragout en frisse pindasaus

#### PEPESAN GOELOENG

Loempia met witvis gemarineerd in boembloe pepesan met kerrie-mayonaise

#### 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

#### CUATRO HIGHBALL

Anejo cuatro rum, ginger ale en sinaasappelpel-bitters

#### PINEAPPLE GINGER MOJITO

Rum, ananas puree, gembersiroop en munt

**OESTERS**  
*Met indonesische dressing, citroengras, rode peper, ananas en komkommer*  
**2 VOOR 10,-**



### OP WEG NAAR EEN CONCERT OF FEESTJE?

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

# MENU 17,50 PER GERECHTJE

Gerechtjes worden geserveerd in de vorm van een tussengerechtje, en zijn ook perfect om te delen!

## 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 - 11,-

Tartaar van tomaat met kokoslimoensaus, gepofte rijst en spinazie

## GADO GADO - 11,-

Gestoomde groenten met tofu en eigen pindasaus

## SOTO - 11,-

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

## LAKSA UDANG GALA

Ravioli van kreeft met kruidige kokos-soep, kool, rijstvermicelli en kwartelei

## KEPITING LUNAK

Soft shell crab, kruidige pandansaus, babyspinazie en tuinbonen

## IKAN IJO LITE

Gebakken doradefilet, kailan, groene-pepersaus en crème van kemirinoten en kokos

## SATE UDANG BAKAR 15,-

Gegrilde garnalen met sambal-ketjap saus

## CUMI ASEM PADE

Gebakken baby inktvis met kailansteeltjes en pittige saus van geb-rande paprika

## BUNTUT HATI ANGSA

Gebakken foie gras met ossenstaart rendang, zoet zure cordyceps en creme van ossenstaart boullion

## BEBEK BETUTU

Langzaam gegaarde eendenbout met balinese saus en oerapan

## IGA BABI BAKAR

Rons beroemde spareribs van de BBQ met sambalsaus  
**GASTROBAR CLASSIC**

## RAWON

Langzaam gegaard rundvlees in kluwak, 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 DOMBA KETJAP

Lamsrib, met ketjapsaus en zoetzure groenten

## 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

## LUNCHMENU

35,- per persoon

SOTO

X

MINI RIJST TAFEL

X

KOFFIE OF THEE

MET SPEKKOEK

## "ALL YOU CAN EAT SAMBALBUFFET"

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

## SPECIALAAL VOOR TWEE IKAN TAOTJO 42,5

Hele zeebaars op de huid gebak-ken met saus van gefermenteerde sojabonen en nasi

## 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

+10,- WAGYU

## 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

Rundvlees op Sumatraanse wijze

### BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap en steranijs en ketoembar

### DAGING IJO

Rundvlees in kruidige saus van kemiri, sereh en kunyit

### 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

Rundvlees op Sumatraanse 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

### ES KLUWAK

Pudding van steranijs, sinaasappel met ijs van kluwaknoten

### ES KEJU JERUK

Cheesecake van citroengras met kokoscreme en tapioca van mango

### KOLAK PISANG

Langzaam gegaarde banaan in palm-suiker en kokos met ijs van jackfruit

### CICIPAN MACARON

Macaron met huisgemaakte sorbet van mango, ananas en guave-ijs

### KUE DADAR IJO

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

### PUDING JERUK

Mousse van calamansi op een krokantje van gepofte rijst, met nata de coco en frambozen-ijs

### RUJAK PETIS

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

Voor bij de koffie of thee;

**CARAMEL KOGELS**

6 stuks

**5,50**

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