

HET LAATSTE NIEUWS, RODDELS EN WEETJES



KYRA TEN CATE ZILVERWAAR

Ons zilver wordt geleverd door Kyra ten Cate. Kyra had tot 2009 een zilverwinkel in Amsterdam, die daarna over is gegaan tot webshop. Van Champagnekoeler tot zilveren zakmes - u vindt het hier allemaal. Benieuwd naar haar collectie?

www.kyratencate.nl

“Waar gehakt wordt vallen spaanders”

Beste gast,

Samen met mijn fantastische team willen ik maar één 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

Geniet, Ron

FOLLOW US

Facebook

facebook.com/RonGastrobars

Instagram

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

Twitter

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

[#loveyoulongtime](https://twitter.com/loveyoulongtime)

[#rongastrobarlaren](https://twitter.com/rongastrobarlaren)

[#ronblauw](https://twitter.com/ronblauw)

[#gastrobar](https://twitter.com/gastrobar)



JOIN THE TEAM

Ben jij de chef, wijkloper, barvrouw of gastheer die wij zoeken?

Heb jij affiniteit met de Indonesische keuken en lijkt het jou leuk om deel te zijn van het Gastroteam in Laren? Solliciteren kan via:

www.joinronblauw.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, Saté en Soto. Probeer ze allemaal!

WIFI

username:

gastrobar gasten

password:

gastrobar

Dan browser openen

en op “accept” klikken

SOCIAL

[#loveyoulongtime](https://twitter.com/loveyoulongtime)

[#rongastrobarlaren](https://twitter.com/rongastrobarlaren)

[#ronblauw](https://twitter.com/ronblauw)

[#gastrobar](https://twitter.com/gastrobar)

OPENINGSTIJDEN

7 dagen geopend

Lunch: 12:00 tot 14:30

Diner: 17:30 tot 22:30

ADRES

Brink 18A

1251 KW Laren

+31 (0)35 790 0051

laren@rongastrobar.nl

www.rongastrobar.nl/laren



INDONESIA POST

EDITIE

#1

WELKOM BIJ RON GASTROBAR LAREN

Wat zijn we blij dat u er bent!

Bent u weleens bij één van onze Gastrobars geweest? Dan ziet u hier wellicht wat bekende gezichten. Op de foto hier rechts ziet u onze bedrijfsleider Lindsey die, na jaren voor de Gastrobar in de Sophialaan gewerkt te hebben, hier in Laren het team komt aansturen. In de keuken staat Agus Hermawan aan het roer. Net als bij Ron Gastrobar Indonesia in Ouderkerk a/d Amstel serveert Agus authentieke Indonesische gerechten met een moderne twist.

Namens het hele team: geniet!



Zin in een glas wijn?

Vraag naar onze
wijnkaart!



Zin in een cocktail?

Kijk hier
beneden!

INDO STREET FOOD 8,50 PER SNACK

TACO BALI

Taco met Balinese kip, Bangkok spread, kencur mayo en tempé

PANGSIT GORENG

Krokant gebakken
Indonesische pangsit met
varkensgehakt en pittige
gembersaus

LOEMPJA BEBEK

Loempia van eend,
rijstvermicelli, gekruide ketjap-
saus met wasabi-mayonaise

TEMPEH MEDUAN

Gebakken tempeh in tempura
met kruidige ketjapsaus

AJAM GORENG

Gemarineerde kipvleugel
met ketjap-saus

LOEMPJA IKAN PEPESAN

Loempia gevuld met gekruide
kabeljauw, kemirnoten,
citroengras met kerrie-mayo

UDANG BALI

Gegrilde garnaal met
sambal mata

KERANG SEREG 2 STUKS 10

Oester, citroengras-rode-
peperschuim, komkommer,
mango

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
spekkoek likeur en vodka

KELAPA PEDAS

Oro rum, kokos- en
ananaswater, sinaasappel
en sambal

TERBIT DI TEPI PANTAI

Bacardi coco, spicey
mango en gemberbier

PINEAPPLE GINGER MOJITO

Rum, ananas puree,
gembersiroop en munt



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

SOTO - 11,-

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

GADO GADO - 11,-

Gestoomde groenten met tofu en eigen pindasaus

UDANG GURIH - 22,50

Halve kreeft, spinazie, appel, Indonesische bisque

KEPITING LUNAK

Soft shell krab met baby-paksoi, tuinbonen, spinazie en pandansaus

IKAN IJO

Gebakken zeebaars, kailan, groene-pepersaus, kemiri-kokoscrème

IGA BABI BAKAR

Rons beroemde spareribs van de BBQ met sambalsaus - *Gastrobar Classic!*

OSENG DOMBA KETJAP

Lamsrib, met ketjapsaus en zoetzure groenten

DAGING RAWON

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

HATI ANGSA JAKARTA

Gebakken Foie gras met gekaramelliseerde uien, shiitake, oesterzwam en een crème van Soto Betawi

BEBEK BETUTU

Langzaam gegaarde eendenbout met balinese saus en oerapan

BIJGERECHTEN 6,- PER GERECHT

OERAPAN WRAP

Wrap met gestoomde groent- en met gekruide kokosrasp

TUMIS TEMPEH TAHU

Roergebakken tempeh tahu met ketjapsaus

NASI GORENG

Gebakken rijst

NASI KUNING

Gele kokosrijst

BBQ SATÉ V/D GRILL 15,-

Geserveerd met rijstblokjes en atjar ketimoen

SATÉ AYAM

Geroosterde saté van kippendij met pindasaus

SATÉ KAMBING

Geroosterde saté van geit met ketjapsaus

SATÉ MARANGGI

Geroosterde saté van pittige diamanthaas met ketjapsaus

SATÉ BABI LAPIS

Geroosterde saté van buikspek met ketjapsaus en pindakruimel

SATÉ UDANG

Gegrilde garnalen met sambal-ketjap saus

SMOKING SATÉ STRAIGHT FROM THE GRILL

Heerlijk vers vlees geroosterd op een speciale water gril voor een mild BBQ smaak

‘SATASTING’

15,- VOOR 4 STUKS / 30,- VOOR 8 STUKS

Samen lekker proeven en delen!

SPECIALS

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 Chef Agus en Chef Ron hebben beiden herinneringen aan de rijsttafel.

RIJSTTAFEL 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

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



GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH

RIJSTTAFEL 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

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



GESERVEERD MET NASI GORENG EN NASI PUTIH



DESSERTS 9,50 PER GERECHT

RUJAK PETIS

Gegrilde ananas met komkommer, appel, mangoschuim met rode peper watermeloen-ijs

KOLAK PISANG

Langzaam gegaarde banaan, palmsuiker, kokos, Jackfruitijs

CICIPAN DINGIN

4 verschillende soorten huisgemaakt sorbetijs

KUE DADA GULLING

Pandan pannenkoek, palmsuiker-kokossaus, mango-sorbetijs

TIRAMISU INDO

Kokosmascarpone, zwarte thee en citroenblad met passievruchtsorbetijs

KUN JE NIET KIEZEN UIT DE DESSERTS VAN AGUS ?

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

Voor bij de koffie of thee: **KARAMELKOGELS** 6 stuks **5,50**