

JOGJAKARTA

“IS HET CULINAIR CENTRUM VAN INDONESIË”
ZEGT MEN IN INDONESIË.



Dit culinaire fotoboek

Is bedoeld om u ideeën te geven,
bij het zoeken naar een avondje "UIT eten".

Maar ook om kennis te maken
met de lokale keuken.

U een beetje wegwijs te maken
wat u allemaal aan eetkraampjes
en gerechten onderweg ziet!

- 1^e pagina's, ons eigen restaurant,
• maximaal 2 minuten lopen van uw villa.
- 2^{de} Restaurants midden/topklasse
• binnen 30 min. volgens Google Maps.
- * 3^e Een greep uit lokale warungs, specialiteiten
binnen 30 min. volgen s Google Maps.

Achterin een hele sectie met interessante
info over eten in Indonesië.



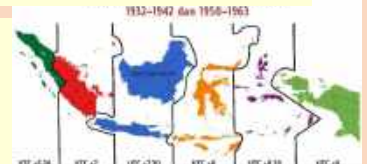
JOGJAKARTA "IS HET CULINAIR CENTRUM VAN INDONESIA" ZEGT MEN IN INDONESIA.



**Dit culinaire fotoboek bedoeld om u ideeën te geven,
bij het zoeken naar een avondje "UIT eten".**

**Maar ook om kennis te maken met de lokale keuken,
en beter te begrijpen wat u allemaal aan eetkraampjes ziet!**

**Uiteraard heeft iedere streek, van Indonesie zijn eigen lokale
gerechten, welke vaak op tradities geschoold zijn.**



**Maar Jogjakarta is ook de grootste studentenstad
van Indonesië al meer dan 200 jaar. (ruim 500,000 studenten per jaar!)
Hierdoor brengen al die studenten hun cultuur en lokale gerechten
mee naar Jogjakarta.**



**U kunt in Jogjakarta een heerlijke maaltijd genieten vanaf 0,50 €. p.p.
Een top diner in een luxe restaurant voor max. 20 € p.p. .**



In ons "UIT ETEN" Fotoboek.

- * **Geven we u suggesties voor lokale restaurants en gerechten.
Met prijzen p.p. tussen de 0,50 en 2 € p.p. .**
- **Maar ook een keur van top restaurant uit het middel
en topsegment. Met prijzen van 4 tot 10 €.
(uitzondering is Australische steaks, die vaak 15 tot 20 € zijn voor 200 gram)**



Het boek is ingedeeld in afstand groepen

- * **1^e pagina's, ons eigen restaurant, maximaal 2 minuten lopen van uw villa.**
- * **2^{de} Restaurants midden/topklasse restaurants binnen 30 min. volgens Google Maps.**
- * **3^e Een greep uit lokale warungs, specialiteiten binnen 30 min. volgen s Google Maps.**

Achterin een hele sectie met interessante info over eten in Indonesië,

En zoals altijd heeft u wensen, vragen, meld het ons!

Meestal helpen met ideeën, recepten, locatie en suggesties hoe te verwezenlijken.

U weet als u niets vraagt, kunt u ook geen antwoord krijgen!

**Als u ons aangeeft wat voor soort eten u graag heeft
en type restaurant u graag zou willen bezoeken,
Dan kunnen wij u altijd leuke suggesties doen
die passen in uw dagprogramma en of uw wensen.**



Want Jogjakarta heeft meer dan 100.000 eetgelegenheden.

*(Dit culinaire boek is een kleine greep die u daar bij kan helpen,
welke soort en niveau van uit eten u zoekt)*

After a day of enjoying the many possibilities that Yogyakarta Region offers, to enjoy our Javanese PRIVATE KITCHEN.

Alamanda Kitchen located in our rice fields.

We offer you a delicious 3-course Daily Menu for 60,000 rp, (3.75 €) but also an extensive à la carte menu, with many delicious Indonesian dishes, but also a western section for the enthusiasts. Our restaurant is only for Alamanda villa guests, so small (max. 18 guests) personal and all the attention for you.



Menu of The Day

3-course menu, inclusive Ice Dessert 65.000 Rp.

Monday

Starter Pumpkin Soup *homemade fresh pumpkin soup*

Main course **RENDANG & white rice**
Java dish, long cooked beef with herbs and cocos milk sauce



Tuesday

Starter Soto Sapi *beef clear soup*

Main course **Sweet and sour chicken & white rice**
chicken pieces in a marinade of pineapple, pepper, tomato, vinegar, and honey.



Wednesday

Starter Tomato soup

Main course **Nasi Campur** *A combination from Java dishes, white rice, Tempe, vegetables, chicken, sate, crackers, fried egg*



Thursday

Starter Lumpia

Main course **Java style Chicken Curry & white rice**



Friday

Starter Perkedel Kentang

Main course **Gado Gado** *vegetables, with egg, crackers and peanut sauce*



Saturday

Starter Broccoli soup

Main course **Ayam Manis 2 legs** *Chicken legs marinated in palm sugar and soy sauce, with white rice and vegetables*



Sunday

Starter Clear Chicken soup

Main course **Nasi Goreng special** *Fried rice, vegetables, chicken, herbs, soy sauce,*



Or a choice from the 3 always quick to make dishes

Chicken Sate with white rice or fries 50.000 Rp



Fish and Chips 65.000 Rp.



Lunch

for our guests who stay here for at least 4 nights lunch when you are "home" is also included.

(please order 1 hour in advance)

- * Soto Ayam richly filled, with extra rice
- * Mie Goreng or Nasi Goreng, with fried egg
- * Toast with cheese.

But we also serve for lunch by order: 65,000 Rp

- * Croquette or 3 bitterballen with bread or fries
- * Club sandwich chicken with fries

à la carte menu



For all the other dishes from our à la carte menu

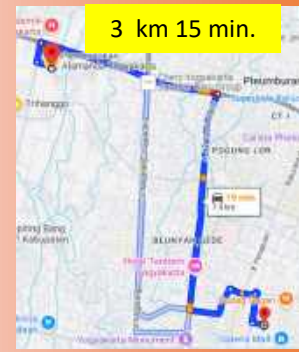
Our kitchen is small and only cooks for our own guests, hence our request to let our team know your choice in advance.

Can be done during breakfast, or lunch, or via your guide on the way

So that we can prepare your choice with full attention with always fresh products. Thank you

Bumbu Desa Restaurant

Genieten van zeker 100 verschillende echte Indonesische gerechtjes!, Dan is Bumbu Desa, op maar 15 min. rijden van Alamanda een leuke locatie.



Er is een grote zeg maar buffet, waar u de staf aanwijst wat u graag wilt hebben, zij, maken het dan a la minute voor u klaar als het gebakken of gekookt moet worden. En brengen dan uw de door u gekozen gerechtjes bij u aan tafel.

Het zijn dus kleine schaaltes dus u stelt zelf met 3, 4 of 5 schaaltes uw diner samen. Kan natuurlijk ook gewoon midden op tafel en delen.

Bumbu Desa is een beetje klasse restaurant, dus in de middenklasse prijs, rond 5 euro p.p. heeft u perfecte maaltijd. Gratis salade en keuze uit sambals., Ook gratis warme of koude thee zoals dat gewoon is in veel traditionele restaurants.





Restaurant Je Jamuran

Een beleving, alles van paddestoelen, zowel sate, als de rendang, de lumpia
Werkelijk heerlijk zeker voor een Lunch

Nog een inspirerend verhaal van een uniek ondernemer, waar u zeker eens moet gaan eten.

Op 15 min. van ons huis, Mr. Ratidjo begon in 2006 met een piepklein restaurantje, waar hij paddenstoel, gerechten serveerde uit eigen kwekerij.

We kennen hem dus ook al van het begin, en hebben mogen meegenieten van zijn succes en zakelijk inzicht.

Ook een unieke planner dat zult u zien als u daar iets besteld.

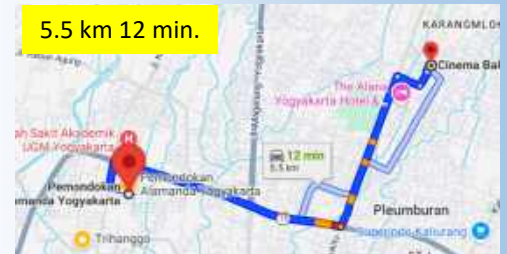
Mr. Ratidjo, heeft een uniek concept waar het heerlijk eten is. 90% van de gerechten zijn van allerlei soorten paddenstoelen, maar je hebt niet het gevoel dat je paddenstoelen eet.

Aanrader voor iedereen.

Maar niet op vrijdagavond, zaterdag en zondag, want dan zitten er zeker 500 gasten binnen en buiten een lange rij.



Cinema bakery,
 Franse bakker met lekker gebak.
 Ook onze brood bakker van het
 heerlijke echte volkore bruin brood.



Zeker als u wat langer in Indonesie bent, kan het wel eens heerlijk zijn om een echt gebakje te eten.

Thierry a Fransoos, die hier ook al 20 jaar woont, en een talentvolle Franse bakker is, maakt heerlijke brood-producten.

Zoals hij dat vroeger in Frankrijk maakte. Ons team weet dat niet Indonesische mensen, de voorkeur geven aan een heerlijk brood ontbijt. Hij bakt dus speciaal voor ons al jaren een echt volkoren bruin brood met zonnepitten, welke bij iedereen hier favoriet is.



(ons witte brood wordt door een Duitse bakker gemaakt)



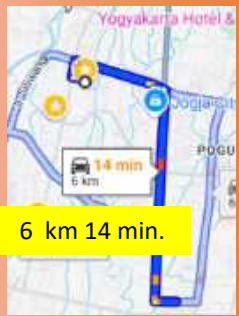
Bij onze vaste gasten is Cinema Backey ook beroemd om de heerlijke TOMPOEZEN!





EET CAFÉ SAKAPATAT

Erg gezellig is een avond in het Belgische eetcafé, vlak bij ons in de buurt, en we hebben er samen met vele goede vrienden al menig pintje gedronken. Ja, is een gezellige kroeg met meestal live muziek (niet te hard!) leuke eenvoudige menukaart alles rond de 3,50 €, maar ook heerlijke echte puntzak Belgische frietjes 2 €, incl. saus naar keuze. Heineken en Bintang op de tap, vele Belgische biertjes, wijn, cocktails en borrels. Weer eens wat anders voor een avondje uit! Hier zul je zien dat Jogjakarta een internationale studentenstad is.



Sakapatat
WAP KULINERIA & RESTO

BEER	
Belgian Beers	Local Beers
<ul style="list-style-type: none"> Leffe 250ml Rp 12.000 Leffe 330ml Rp 15.000 Leffe 500ml Rp 20.000 Leffe 660ml Rp 25.000 Leffe 1000ml Rp 35.000 	<ul style="list-style-type: none"> Indonesian Beer 250ml Rp 8.000 Indonesian Beer 330ml Rp 10.000 Indonesian Beer 500ml Rp 15.000 Indonesian Beer 660ml Rp 20.000 Indonesian Beer 1000ml Rp 25.000
International Beers	Draft Beers
<ul style="list-style-type: none"> Heineken 250ml Rp 10.000 Heineken 330ml Rp 12.000 Heineken 500ml Rp 18.000 Heineken 660ml Rp 22.000 Heineken 1000ml Rp 30.000 	<ul style="list-style-type: none"> Heineken 250ml Rp 8.000 Heineken 330ml Rp 10.000 Heineken 500ml Rp 15.000 Heineken 660ml Rp 20.000 Heineken 1000ml Rp 25.000
Wine	SPIRITS
<ul style="list-style-type: none"> White Wine 250ml Rp 15.000 White Wine 330ml Rp 18.000 White Wine 500ml Rp 25.000 White Wine 660ml Rp 30.000 White Wine 1000ml Rp 40.000 	<ul style="list-style-type: none"> Whisky 250ml Rp 15.000 Whisky 330ml Rp 18.000 Whisky 500ml Rp 25.000 Whisky 660ml Rp 30.000 Whisky 1000ml Rp 40.000
Wine	SPIRITS
<ul style="list-style-type: none"> Red Wine 250ml Rp 15.000 Red Wine 330ml Rp 18.000 Red Wine 500ml Rp 25.000 Red Wine 660ml Rp 30.000 Red Wine 1000ml Rp 40.000 	<ul style="list-style-type: none"> Whisky 250ml Rp 15.000 Whisky 330ml Rp 18.000 Whisky 500ml Rp 25.000 Whisky 660ml Rp 30.000 Whisky 1000ml Rp 40.000

Sakapatat
SOCIAL HOUSE & RESTO



MENU

Belgian Fries	250	Snacks	
<ul style="list-style-type: none"> Leffe 250ml Rp 12.000 Leffe 330ml Rp 15.000 Leffe 500ml Rp 20.000 Leffe 660ml Rp 25.000 Leffe 1000ml Rp 35.000 	<ul style="list-style-type: none"> Leffe 250ml Rp 12.000 Leffe 330ml Rp 15.000 Leffe 500ml Rp 20.000 Leffe 660ml Rp 25.000 Leffe 1000ml Rp 35.000 	<ul style="list-style-type: none"> Leffe 250ml Rp 12.000 Leffe 330ml Rp 15.000 Leffe 500ml Rp 20.000 Leffe 660ml Rp 25.000 Leffe 1000ml Rp 35.000 	<ul style="list-style-type: none"> Leffe 250ml Rp 12.000 Leffe 330ml Rp 15.000 Leffe 500ml Rp 20.000 Leffe 660ml Rp 25.000 Leffe 1000ml Rp 35.000

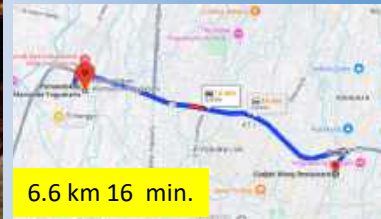
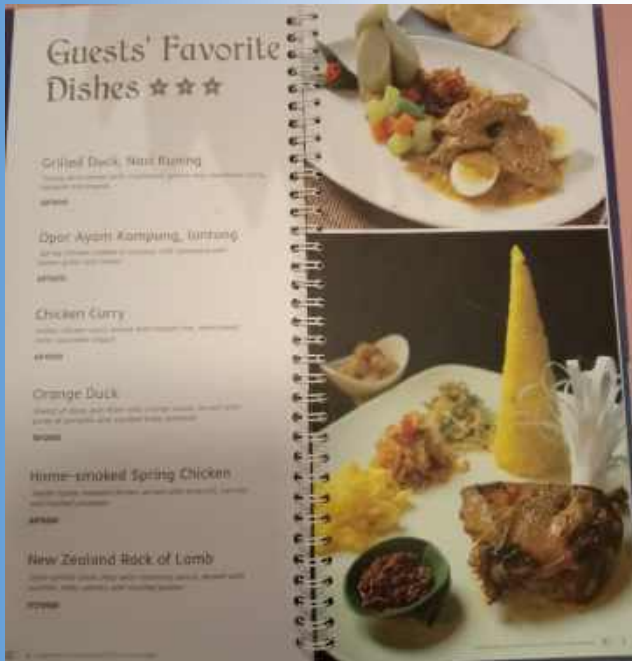


"Gajah Wong Garden Restaurant" Classic Diner

Dit zeer sfeervolle restaurant heeft een zeer goede keuken, en we komen hier al 20 jaar, en altijd perfect.

Hier ga je nog echt "UIT" eten, zeer ruime keuze uit diverse soorten keukens, Indonesië, India, Australië, Fish, Westers. Zeker als u iets speciaal te vieren heeft "the place to be".

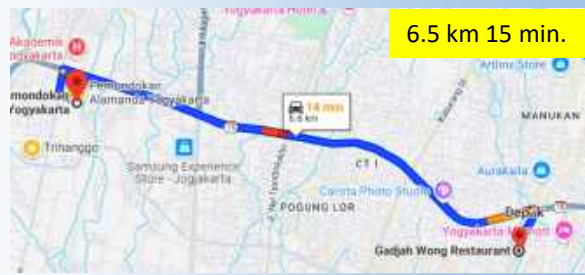
Voorgerechten ± 3,50 €, hoofdgerechten ± 7 €. desserts ± 3 €





Gajah Wong restaurant

Voor een avondje "romantisch dineren",



Wij bevelen zeer zeker Gajah Wong restaurant aan, als de TOPPER voor een romantisch diner.

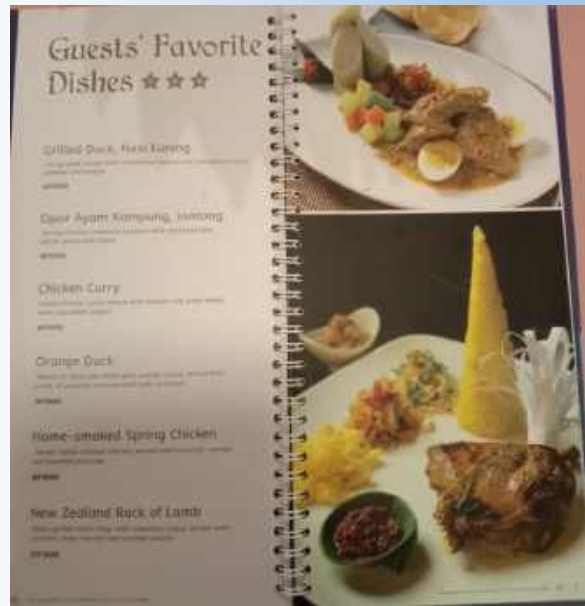
Erg leuk menu met een heerlijk gerecht voor iedereen!

De eigenaar is al meer dan 20 jaar onze goede vriend en we hebben er zeker 50 keer gegeten en het verveelt ons nooit!

De sfeer, de opmaak van de gerechten, de altijd perfecte bereiding en tover smaak, is iets ongehoords in Indonesië. Moet zeggen als ervaringsdeskundige.

En voor de prijs hoef je het niet te laten, voor een hoofdgerecht inclusief drankje blijf je onder de 200.000 rp per persoon (is 12 euro p.p.) voor "een avondje uit!"

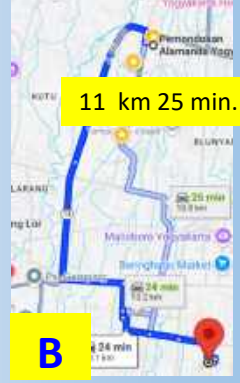
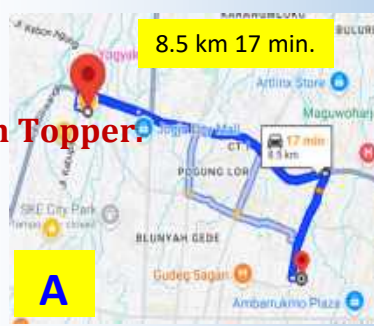
Beste avond is Vrijdag of Zaterdag, met mooie live vleugel muziek





Nanamia-pizzeria restaurant

Jogjakrata heeft vele pizzarias, maar NANAMIA is een Topper.
Wij en onze gasten komen er graag en vaak :-)
Er zijn 2 vestigingen in Jogjakarta,
A op 15 minuten van Alamanda villas,
B op 30 minuten de andere kant van de stad .
Ze bieden echte authentieke smaak van pizza .
Je hebben een zeer uitgebreide kaart met 30 pizza
Maar ook Italiaanse, antipasti pasta, paninibroodjes,
zupasoep en dessert,
Eén grote heerlijke echte pizza kost rond de 3,50 € :-)



"Traditionele Pizza voor Moderne Mensen" is de slogan die de voorloper werd van Nanamia Pizzeria, vanaf het begin tot nu toe gebruikt het nog steeds traditionele kooktechnieken met een houtkachel zoals honderden jaren geleden in zijn thuisland om authentieke Italiaanse pizza te produceren met een onderscheidend aroma en een rijke smaak.

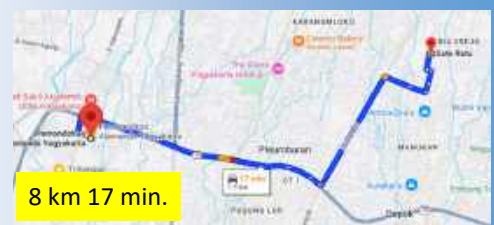




Saté eten met een verhaal erachter bij "Saté Ratu"

Budi & Maria zijn burens van ons, en ik ken hem al vanaf 1998, een uniek koppel. Budi was manager bij de een nachtclub, en door een incident moest de nachtclub van de ene op de andere dag sluiten.

Budi een erg ondernemende, begon niet ver van Alamanda villa's, een straattentje waar hij saté ging verkopen, maar anders dan andere, mooie dikke gemarineerde saté, en vroeg alle gasten hun naam samen met hun review, op het spandoek op de te schrijven. Hij maakte een foto en plaatste die er dan volgende dag bij. Erg hard werken was het, hij grillen van de saté, zijn vrouw soep maken, en bedienen, maar het werd een succes. Langzaam kwam er een assistant bij, En toen de burens die Soto verkochten, weggingen, ging hij van 2 naar 5 tafels en van 1 BBQ, naar 2 BBQ's. Na 3 jaar verhuisd naar de foodcourt 200 meter verderop met nu 10 tafels, nog steeds vragen op het spandoek in de zaak hun review te schrijven.



Ze deden mee aan de Unilever-competitie van de beste saté, en wonnen een prijs van 50 miljoen Rp, breiden weer uit naar 10 tafels en extra dak. Hij bleef uniek in marketing en zie nu 2024, heeft hij een prachtig restaurant. 1500 gasten minimaal per dag, 80 man personeel, 17 BBQ 2 meter lange continue bezet. Graag gaan we daar eten, en stel ik u voor aan deze TOPPER!



En de SATE is nogsteeds Een unieke smaak beleving in de mond

Makang Engking openair visrestaurant

Makang Engking, is een samenwerkings-verband van Visrestaurants in Indonesië, die allemaal een exclusieve uitstraling hebben,

Een uniek zijn in locatie en gebouwen.

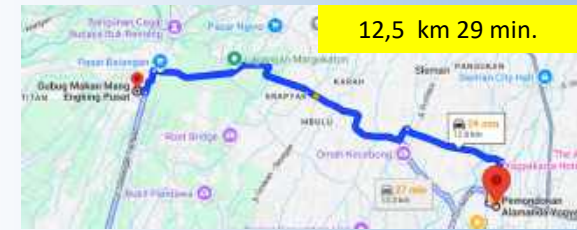
Dat geldt ook voor deze, kom er niet op zaterdag of zondag want ze zijn zeer beroemd, 500 of meer gasten tegelijkertijd is geen uitzondering.

Deze vlakbij Alamanda, heb ik zien groeien van hele kleine garnalen kweker tot een prachtig complex, incl. een kleine prive diertuin.

De eigenaar was ook timmerman, en hout is zijn passie, dat zult u zien als u hier bent.

Alleen al, de tafels van 30 m lang, gewoon een hele boom doormidden gezaagd, en bij behorende banken.

Maar ook de bouw van dit openlucht-restaurant, zal uw verbazing wekken.



Is een perfecte locatie voor de lunch, als u het bamboe dorp. en de imposante water irrigatie werken, aangelegd rond 1935 naar ideeën van Nederlandse ing. Van Dijck, in samenwerking met de Sultan van Jogjakarta, in deze omgeving.

Specialiteit van het huis zijn grote garnalen, op vele manieren bereid, in 3 verschillende grotes.

(Mijn favoriet is de gegrilde met honing garnalen)

Maar uiteraard ook Gurami de heerlijk zoetwatervis, en nog wat andere keuzes.

Het restaurant heeft een beetje klasse,

en is beroemd, dus de prijzen liggen op midden klasse niveau. (dubbele wat we op het strand betalen)

Maar nogsteeds super goedkoop

Afgebeelde portie Grote garnalen madu (honing) 7 €

Gurame zie afbeelding 5€ en nog veel meer keuzes.

Udang Super (Super Prawns)	
Udang Saus Singapore Prawn with Singapore sauce	129.000
Udang Saus Padang Prawn with Spicy sauce	119.000
Udang Saus Tiram Prawn with oyster sauce	119.000
Udang Telur Asin Salted Egg Prawn	127.000
Udang Bakar Madu Grilled Prawn with honey sauce	119.000
Udang Goreng Tepung Floured fried prawn	119.000
Udang Goreng Deep fried Prawn	109.000
Udang Rebus Boiled Prawn	109.000
Udang Asam Manis Prawn with sweet & sour sauce	109.000
Sop Udang Prawn Soup	109.000

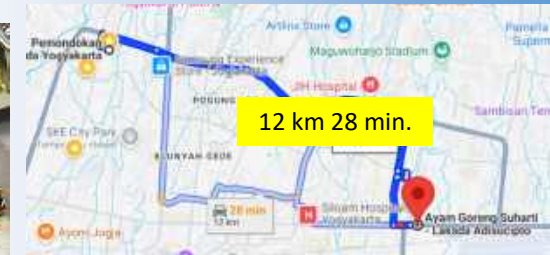


Gurame Bakar Kecap Grilled Gourami Fish with Soy Sauce	93.000
Gurame Goreng Fried Gourami Fish	93.000
Gurame Saus Tiram Gourami Fish with oyster sauce	93.000
Gurame Saus Padang Gourami Fish with Spicy Sauce	93.000
Gurame Asam Manis Gourami Fish with Sweet & Sour sauce	93.000
Gurame Sop Gourami Fish Soup	93.000



Ouderwets lunchen bij Suharti, Een beroemd Javaans kip restaurant,

Vlak bij de oude Luchthaven, en Amborok mall, Affanti museum
Mevrouw Suharti, wier naam hoog is gestegen vanwege haar
speciale wijze van gebakken scharrelkip. De speciale smaak
van deze gebakken kip, komt van speciale kruiden.
Naar verluidt had president Soekarno ook grote bewondering
voor de verrukkingen van de knapperig gebakken kip van
Suharti.



Vlakbij is ook de plaza-ambarrukmo
de oudste mall van Jogjakarta



En /of te combineren met
museum Affandi Yogyakarta



DAFTAR MENU	
SPESIAL AYAM GORENG	
01. Ayam Goreng Besar	Rp. 125.000,-
02. Ayam Goreng Separo	Rp. 63.000,-
03. Satu Porsi Hati + Ampela	Rp. 40.000,-
04. Bumbu ayam / Kransan	Rp. 35.000,-
05. Satu Pasang Hati Ampela	Rp. 10.000,-
SPESIAL IKAN	
01. Gurameh Asam Manis / Semur Peamol	Rp. 100.000,-
02. Gurameh Goreng	Rp. 100.000,-
03.	Rp. 50.000,-
04.	Rp. 40.000,-
05. Lela Asam Manis / Semur	Rp. 50.000,-
06. Lela Goreng (Special "NY SUHARTI")	Rp. 50.000,-
NASI	
01. Satu Ceking Nasi Putih	Rp. 50.000,-
02. Nasi Goreng special	Rp. 30.000,-
03. /	Rp. 27.000,-
04. Nasi Rames Ali / Ampela	Rp. 27.000,-
05. Nasi Pecel	Rp. 23.000,-
06.	Rp. 20.000,-
07. Satu Piring Nasi Putih	Rp. 10.000,-
SAYURAN	
01. Cap Cay	Rp. 33.000,-
02. /	Rp. 23.000,-
03. Caa Kangkung	Rp. 23.000,-
04. Caa Bayam	Rp. 23.000,-
05. Gudangan	Rp. 15.000,-
06. Terancam	Rp. 15.000,-
07. Sayur Pecel	Rp. 15.000,-
08. Sayur Lodeh	Rp. 15.000,-
09. Sayur Asem	Rp. 10.000,-
*Harga Sudah Termasuk Pajak Pembangunan I	



Mediterranea Restaurant

De Top van Jogjakarta



MEDITERRANEA RESTAURANT
 Phone : 0274 - 371 052
 Website : www.restobykamil.com
 Email : info@restobykamil.com

Mediterranea is echte de topper van Jogjakarta, een heerlijk ongedwongen restaurant met een zeer uitgebreide kaart, maar zeker niet duur!

De keuken met een knipoog naar het mediterrane!

Ook een uitgebreide wijnkaart per glas en fles, normale prijzen.

Het is de topper van de stad, dus zowel voor lunch als voor Diner zeker 2 dagen vooraf reserveren!



Kamil de eigenaar Chef is Fransos en is een vakman op-en-top, en behoort tot mijn vriende groepje van succes volle ondernemers ruim 20 jaar hier in jogja.

De bediening behoort ook tot de top van Indonesië. Onlangs heeft hij er naast het restaurant **Masama by Kamil geopend, ook dit is een topper anders van style en menukaart, maar ook hier 2 dagen vooraf reserveren anders staat u buiten lang in de rij.**



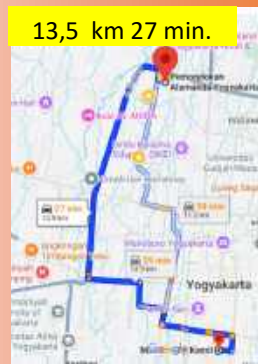


MASAMA "BY KAMIL"

Na het jaren lange succes van "Mediterranae restaurant by Kamil" Kreeg hij in 2021 de mogelijkheid in de oude Authentieke Limasan, naast zijn bedrijf een 2e restaurant te open.

Prachtige ingerichte, met het gevoel of u heerlijk buiten zit te eten.

Zoals we van Kamil gewend zijn "ALLES KLOPT"! De inrichting, de verlichting, de stoelen en tafels, maar wederom, perfecte staf die hun vak kennen. Totaal andere menukaart, met veel verrassende Gerechten, Indionesisch maar met een knipoog naar Mediterraan, maar ook iets de Zuid Amerikaans, superknap. Uitgebreide kaart voor iedereen wat!



Ook hier 2 dagen vooraf reserveren zelf voor de lunch! (kunnen wij voor u doen!)

Net als **Mediterranae**, een prachtige zeer betaalbare grote wijnkaart, Ook ruime keus per glas. En voor de prijzen kunt u thuis niet eens bij mc Donald eten! Rond 12 euro per persoon heeft u prachtig avond.



"Easy Groovy" eetcafé

Everyday 11:00 – 01:00
Fri. & Sat. till 02:00
Happy Hour till 19:00
Live Music Fri, Sat & Sun 20:30

Prawirotaman straat, was vroeger het Westerse toeristen-gebied, en nog steeds is deze straat, het uitgaansgebied als je even iets anders als Indonesische eten wilt.

Nu zie er nog wel enkele westerse toeristen, maar 90% zijn zeker in het weekend Indonesische toeristen.

Maar ook DE straat waar alle zaken een biertje serveren en soms ook wijn en sterke drank.

Onze persoonlijke topper daar is Easy Groovy, v/h Easy Going, nu verbouwd tot een strand café idee.

(op de eerste etage zit de beroemde No. 1 van massagesalon "Saraah" van zijn lieve vrouw Julie ook in tropische atmosfeer)

Koni de Zwitserse eigenaar, is al meer dan 25 jaar actief als eetcafe en weet precies wat mensen willen.

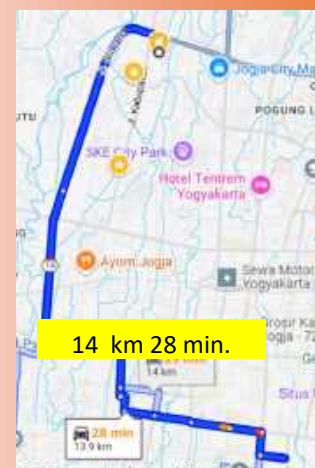
Prachtig concept, heerlijke eerlijke keuken, gezellige sfeer zowel voor overdag als voor de avond.

Op vrijdag-, zaterdag- en zondagavond is er gezellige Live muziek, waarbij je toch nog met elkaar kunt praten.

(op zondagavond onze favoriet, jaren 60 muziek, Arnaud Nederlander, met gitaar en kleine lieve vrouw Julie Indonesisch, met een reuze bas)

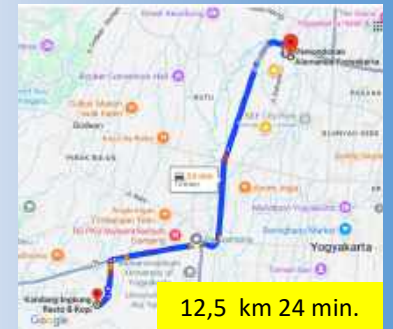
Prijzen zeer schappelijk eten rond de 4 € en biertjes 2 €.

Aan de overkant, de beroemde Italiaanse ijssalon Gelato!



Kandang Ingkung Resto & Kopi Kasongan

Uniek javaans kip restaurant met rijst in bamboe gestoofd



Tijdens een van de vele leuke plaatsen in de omgeving van Bantul / Kasongan, Is een lunch bij Kandang Ingkung, een bijzondere ervaring.

Ingkung verwijst naar voedsel dat vaak wordt geserveerd tijdens Thanksgiving of vieringen in de Javaanse traditie.

Men heeft een vast menu, namelijk 'Special Ingkung Chicken'. Wat deze kip bijzonder maakt, is de kookmethode, die wordt bedekt met speciale kruiden en maximaal 4-6 uur wordt gekookt. Hierdoor kunnen de kruiden de botten binnendringen.

En wordt geserveerd met tampa bedekt met bananenbladeren. Extra bijgerechten, roergebakken bananenbloesems, roergebakken papajabladeren, chilisaus, komkommer, lalap en spinazie snippers.

Mijn favoriet is Garang Asem Bambu, is een traditioneel Javaans gerecht in de vorm van kip gekookt in een hartige, frizzure saus gemaakt van Javaanse tamarinde en pittig. Kortom, garang asem heeft een rijke smaak en is erg smakelijk.

Maar het unieke van smaak, maar ook voor het oog is dat Asem Bambu en Kandang Ingkung is dat het wordt gekookt met bamboe en gegrild.

Dit geeft een zeer onderscheidende smaak aan de gegrilde bamboe. Ook de rijst is gekookt / gegrild in bamboe stokken, heerlijk en aparte ervaring.

De typische drankjes hier zijn Gayo Arabica koffie en Lampung robuusta, die worden gebrouwen met traditionele kruiden zoals kardemom, gember en citroengras.



De vastgestelde prijs voor een pakket van 1 hele ingkung kip bedraagt hier IDR 149.000, (8 euro) dit kan voor 4-5 personen. bevat hartige rijst, roergebakken bananenbloesems en chilisaus.

Garang Asem Bambu zelf kost IDR 75.000.
Als u snacks wilt toevoegen, 4.000 tot IDR 14.000.



Depok verse vis eten aan het strand

Op 45 minuten rijden bent u bij het beroemde PANTAI (strand) PARANGTRITIS, zie Jogjakarta Stranden!

Na een bezoek aan deze prachtig natuurkracht elementen, is het 10 minuten doorrijden, naar het vissersdorp Depok. waar men de zee opgaat met kleine vissersboten, en in de ochtend met verse vis thuiskomt.

We nemen u mee naar de vismarkt, en dan heerlijk vis eten. We kopen daar verschillende soorten vis, voor lokale prijzen.

Bij een bevriend restaurantje op het strand, word onze aankoop naar uw keuze klaarmaken, en dan is het smullen.

Een mooie dag in combinatie met Parangtritis, een mooie omgeving om de lunch te gebruiken, maar ook zonsondergang is een feest.

