



Loro Blonyo

FRISDRANKEN

PEPSI MAX, -REGULAR, SISI ORANGE, 7-UP	€ 2,50
SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND	€ 2,50
LIPTON ICE TEA / ICE TEA GREEN	€ 2,60
ROYAL CLUB TONIC, BITTER LEMON, CASSIS, GINGER ALE RIVELLA ORIGINAL	€ 2,35
SOURCY MINERAAL WATER NATURAL/BRUISEND 75cl	€ 4,25
ROYAL CLUB APPELSAP	€ 2,35
ROYAL CLUB JUS D' ORANGE	€ 2,35
RANJA	€ 0,85

BIEREN

BRAND TAPBIER 25cl	€ 2,65
BRAND TAPBIER 50cl	€ 5,-
BINTANG 33cl (Indonesisch bier)	€ 3,60
TIGER BEER 33cl (Singapore bier)	€ 4,50
AFFLIGEM TRIPEL	€ 4,50
AFFLIGEM DUBBEL	€ 4,-
AFFLIGEM BLOND	€ 4,-
HEINEKEN 0,0%	€ 2,50
AFFLIGEM 0.0%	€ 2,75
AMSTEL RADLER 0,0%	€ 2,75
AMSTEL RADLER 2,0%	€ 2,75
WIEKSE WITTE	€ 3,50
LAGUNITAS IPA	€ 4,25

WARME DRANKEN

KOFFIE	€ 2,55
ESPRESSO	€ 2,55
CAPPUCCINO	€ 2,70
DECAFE	€ 2,55
LATTE MACCHIATO	€ 3,25
KOFFIE VERKEERD	€ 2,70
VERSE MUNTTHEE	€ 2,65
THEE	€ 2,35
KOFFIE MET SPEKKOEK	€ 4,25

SPECIALE KOFFIE

IRISH COFFEE (jameson)	€ 5,50
ITALIAN COFFEE (amaretto)	€ 5,50
FRENCH COFFEE (grand marnier)	€ 5,50
SPANISH COFFEE (tia maria)	€ 5,50
COINTREAU COFFEE	€ 5,50
COFFEE 43	€ 5,50
BAILEYS COFFEE	€ 5,50
KAHLUA COFFEE	€ 5,50
INDONESIAN COFFEE (spekkoek likeur)	€ 6,-



Loro Blonyo

Heeft u een allergie ?
Meld het ons , wij helpen u graag.

WIJNEN

HUIS WIJN WIT

SAUVIGNON BLANC

glas € 4,-
fles € 18,50

CHARDONNAY

glas € 4,-
fles € 18,50

RIESLING

glas € 4,-
fles € 17,50

HUIS WIJN ROOD

MERLOT

glas € 4,-
fles € 18,50

CABERNET SAUVIGNON

glas € 4,-
fles € 18,50

ROSÉ

GRANJOUR ROSÉ

Deze frisse fruitige rosé komt uit het zuiden van Frankrijk en zit boordevol rijp fruit.

glas € 3,75
fles € 17,50

BIOLOGISCHE WIJNEN

Biologische wijnen bevatten minder sulfiet en tijdens de teelt worden geen pesticiden gebruikt

CLOMANET Chardonnay/Viognier reserva

Chardonnay fruitig en zacht, mangotonen, versterkt door de viognierdruif, rijk smakenpalet, Vol van smaak.

glas € 5,-
fles € 19,50

CLOMANET Merlot/Cabernet sauvignon

Rijk smakenpalet, fruitig en zacht in merlot, vol en kruidig in cabernet sauvignon.

glas € 5,-
fles € 19,50

WIT per fles

CASTEL DEL REMEI Oda Blanc

Spanje, Chardonnay en macabeo druif. Rijp wit fruit en mooie houttonen door houtrijping en roasted tonen. Optimale zuurgraad en mooie lange afdronk.

Fles € 25,-

LES MUREILES – CHARDONNAY

Bourgogne, Zachte witte wijn, boterzacht en vanille tonen, geel fruit en zeer rijk van smaak.

Fles € 25,-

ROOD per fles

CLOS VINCENT Saint emilion grad cru

krachtige wijn uit de bordeauxstreek. Merlot volle smaak met rijke tanines

fles € 30,-

LA MASCOTA UNANIME

Argentinië, Aroma's van cassis en zwarte kersen, in smaak ondersteund door chocolade en mokka. Afdronk is soepel, geroosterde noten op de achtergrond.

fles € 30,-

VOORGERECHTEN & SOEPEN

SOTO AYAM <i>Rijk gevulde kippensoep met noodles, ei, kip en groenten</i>	€ 4,75
LAKSA BOGOR (klein) <i>traditionele (maaltijd) soep van kippenbouillon met (curry) kruiden en kokosmelk gevuld met groenten, noodles, kip, ei en garnalen.</i>	€ 5,95
LAKSA BOGOR (groot) <i>traditionele (maaltijd) soep van kippenbouillon met (curry) kruiden en kokosmelk gevuld met groenten, noodles, kip, ei en garnalen. Extra geserveerd met 2 grote garnalen (gamba 's)</i>	€ 9,95
LEMPER <i>Opgerolde gestoomde, kruidige kleeftijst met een vulling van kip</i>	€ 2,-

LEKKER VOOR JE ALLEEN MAAR OOK LEUK OM TE DELEN

MATA INDAH BOLA PINGPONG <i>Pittige gehaktballetjes van kippengehakt met een pittige- of pindasaus</i>	€ 6,-
SATE MIX <ul style="list-style-type: none">• Sate ayam, 1 stokje kipsate met pindasaus• Sate sapi, 1 stokje biefstuk sate met pittige kecap saus• Sate udang, 1 stokje garnalen sate• Acar timun	€ 6,25
LOEMPPIA KIP <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 4,-
LOEMPPIA VEGETARISCH  <i>Portie van 2 loempia's, geserveerd met een pittige sambal</i>	€ 4,-
UDANG TEPUNG <i>Portie van gepaneerde garnalen, met een pittige saus</i>	€ 5,75
KRUPUK KULIT AYAM <i>Krupuk van kippenvel, warm geserveerd met frisse komkommer en twee sauzen</i>	€ 5,-

SATÉ

SATÉ AYAM <i>3 stokjes kipsaté van kippendijen geserveerd met pindasaus</i>	€ 5,95
SATÉ SAPI <i>3 stokjes saté van biefstuk geserveerd met een pittige kecapsaus</i>	€ 6,75
SATÉ UDANG <i>3 stokjes saté met garnalen geserveerd met een zoetpittige saus</i>	€ 7,75
SATÉ TAHU  <i>3 stokjes saté met tahu geserveerd met een pittige saus</i>	€ 5,25
SATÉ MAKASSAR <i>3 stokjes pittig gekruid kipsaté van dijenvlees</i>	€ 5,95
SATÉ LILIT <i>3 stokjes saté van pittig kippengehakt, geserveerd op een vers sereh stokje</i>	€ 6,95

KIP GERECHTEN

AYAM BALADO <i>Kip in een pittige saus</i>	€ 5,50
AYAM ASAM MANIS <i>Kip in licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 6,50
AYAM SETAN <i>Pittige kip, gesudderd in een marinade van chili pepers.</i>	€ 6,50
AYAM KECAP <i>Kip in kecap saus</i>	€ 5,75
AYAM BROCOLI <i>Kip met broccoli</i>	€ 5,50
AYAM BESENGEK <i>Kip in een licht pittige, romige curry saus</i>	€ 5,95

RUNDVLEES GERECHTEN

RENDANG <i>Langzaam gegaard rundvlees in een licht pittige saus van kokosmelk</i>	€ 6,50
DAGING SMOOR BUMBU BRONKOS <i>Langzaam gegaard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten. (Signature dish)</i>	€ 6,75
SAPI LADA HITAM <i>Dun gesneden diamanthaas met groenten en zwarte peper</i>	€ 7,95
RENDANG MINANGKABAU , <i>Een pittige traditionele rendang van waterbuffel vlees</i>	€ 9,50

VIS EN GARNALEN GERECHTEN

UDANG ASAM MANIS <i>Grote garnalen (gamba 's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 13,50
IKAN ASAM MANIS <i>Kabeljauwfilet in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika.</i>	€ 13,50
IKAN WOKU <i>Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi</i>	€ 13,50
KARE UDANG , Garnalen in een milde curry gearneerd met krokant gebakken gember	€ 9,75

GROENTE GERECHTEN

SAYUR TUMIS <i>Gemengde roerbakgroenten met kleine garnalen</i>	€ 3,75
OSENG OSENG ✓ <i>Roerbak seizoensgroenten</i>	€ 3,75
SAMBAL BONCIS ✓ <i>Boontjes in een pittige saus</i>	€ 3,75
TUMIS BROCOLI ✓ <i>Roerbak brocolli</i>	€ 3,75
ACAR TIMUN ✓ <i>Frisse zoetzure komkommersalade</i>	€ 2,25
ACAR KUNING ✓ <i>Lauwwarme zoetzure salade van seizoensgroenten</i>	€ 2,50
GADO GADO ✓ <i>Diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pittige pinda saus).</i>	€ 6,50
KAREDOK ✓ <i>Traditionele salade van rauwe groenten met pinda saus</i>	€ 4,95

TAHU, TEMPEH en EI GERECHTEN

SAMBAL GORENG TEMPEH ✓ € 3,95
Zoetzure droog gebakken tempeh met pinda's en sambal

TUMIS TEMPEH LOMBOK HIJAU ✓ € 4,25
Roerbak tempeh met ui en groene pepers

SAMBAL TELOR ✓ € 2,50
Gekookt ei in pittige saus

TELOR CEPLOK ✓ € 1,50
Spiegelei

RIJST

NASI PUTIH € 2,60
Witte rijst

NASI KUNING € 3,60
Kruidige gele rijst

NASI GORENG AYAM € 6,50
Gebakken rijst met kip, groenten en ei

NASI GORENG UDANG € 7,95
Gebakken rijst met kip, garnalen, groenten en ei

NASI GORENG TELOR ✓ € 6,50
Gebakken rijst met groenten en ei

BAMI

BAMI GORENG AYAM € 6,50
Gebakken mie met kip, groenten en ei

BAMI GORENG UDANG € 7,95
Gebakken mie met kip, garnalen, groenten en ei

BAMI GORENG TELOR ✓ € 6,50
Gebakken mie met groenten en ei



Loro Blonyo

MAKAN BERSAMA/ SHARED DINING

3-gangen menu, per gang maakt de keuken een selectie van de gerechten op de kaart om samen te delen.

(Vanaf 2 personen, per tafel te bestellen)

€ 30,- pp

COMBINATIE MENU'S

KAMPUNG

€ 22,50

Een traditionele nasi goreng / bami goreng naar keuze gecombineerd met bijgerechten.

De kip gerechten zijn op 3 verschillende manieren bereid.

- Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze
- Telor ceplok, gebakken spiegelei
- Sate ayam, 3 stokjes kip sate van kippendijen, geserveerd met pindasaus
- Ayam tumis broccoli, kip met broccoli en seizoensgroenten
- Ayam balado, Kip in een pittige saus
- Acar timun, frisse zoetzure komkommer salade

DAGING SMOOR

€ 20,50

Met dit gerecht draait alles om de traditionele smoor gerechten. Langzaam gegaard rundvlees in verschillende kruiden en sauzen.

- Nasi putih, witte rijst
- Daging smoor bumbu bronkos (signature dish), langzaam gegaard rundvlees in een donkere saus van kluwak noten
- Rendang, langzaam gegaard rundvlees in een kokos gebaseerde saus
- Sambal boncis, boontjes in pittige saus
- Acar kuning, lauwwarme, zoetzure salade van seizoensgroenten

DAGING SAPI

€ 22,50

Rundvlees bereid op verschillende wijzen gecombineerd met nasi- of bami goreng

- Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze
- Sapi lada hitam Dun gesneden mals rundvlees, kort gebakken met groenten (paprika, tauge, peultjes) en zwarte peper
- Sate sapi, 3 stokjes sate van biefstuk, gegrild en geserveerd met een pittige kecap saus
- Sambal boncis, boontjes in pittige saus

LORO BLONYO

€ 22,50

Onze meest populaire gerechten in een combinatiemenu

- Nasi goreng ayam of bami goreng ayam naar keuze
- Rendang, langzaam gegaard rundvlees in een kokos gebaseerde saus
- Sate ayam, 3 stokjes kip sate van kippendijen, geserveerd met pindasaus
- Oseng oseng, roerbakgroenten
- Acar timun, frisse zoetzure komkommer salade



Loro Blonyo

Heeft u een allergie ?
Meld het ons , wij helpen u graag.



HIDANGAN SATE

€ 22,50

Diverse sate soorten gecombineerd met nasi goreng of bami goreng. ·

- Sate ayam, 2 stokjes kip sate van kippendijen geserveerd met pindasaus
- Sate sapi, 2 stokjes sate van biefstuk geserveerd met een pittige kecap saus
- Sate makassar, 2 stokjes pittig gekruid kipsate
- Sate Lilit ,2 stokjes sate van pittig kippengehakt op een vers sereh stokje, geserveerd met sambal embe
- Acar kuning, lauwwarme, zoetzure salade van seizoensgroenten

NASI RAMES/ NASI CAMPUR

€ 22,50

- Nasi kuning (gele rijst)
- Sayur tumis, groenten met kleine garnalen
- Rendang
- Sate ayam, 2 stokjes kip sate
- Sambal telor, ei in pittige saus
- Acar timun
- Sambal goreng tempeh

VEGETARISCH ✓

€ 19,50

- Nasi putih, witte rijst
- Gado Gado diverse groenten (kool, tauge, boontjes, etc.), ei, tempeh, emping (javaanse noten krupuk) en pecel (pinda saus).
- Sambal telor, eieren in pittige saus
- Oseng oseng, roerbakgroenten
- Emping
- Sambal goreng tempeh
- 2 stokjes saté met tahu geserveerd met een pittige saus

LAUT

€ 23,-

- Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze
- Ikan woku, Kabeljauwfilet in een pittige traditionele saus uit Sulawesi
- Oseng oseng, roerbak groenten

SEGORO

€ 23,-

- Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze
- Ikan asam manis, kabeljauwfilet in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika
- Oseng oseng, roerbak groenten

OMBAK

€ 23,-

- Nasi goreng udang of bami goreng udang naar keuze
- Udang asam manis, Grote garnalen (gamba's) in een licht pittige zoetzure saus met ananas, peultjes en paprika
- Oseng oseng, roerbak groenten

PETIR

€ 22,50

Een selectie van de meer pittige gerechten, voor de liefhebber!

- Nasi goreng ayam of bami goreng ayam
- Ayam setan, Pittige kip, gesudderd in een marinade van chilipepers
- Saté makassar, 3 stokjes pittig gekruid kipsaté van dijenvlees
- Sambal boncis, Boontjes in een pittige saus
- Acar timun, frisse zoetzure komkommersalade



Heeft u een allergie ?
Meld het ons , wij helpen u graag.

DESSERTS

<i>DADAR GULUNG UNTI</i> <i>Een opgerolde pandan flensje met een vulling van kokos, kaneel en palmsuiker met vruchtenroomijs en rozensiroop</i>	€ 5,75
<i>RUJAK MANIS met roomijs</i> <i>Tropisch fruit (papaya, mango, ananas) met pittige saus en roomijs</i>	€ 5,75
<i>GEGRILDE ANANAS met kokos roomijs</i>	€ 5,75
<i>ROOMIJS met vers tropisch fruit</i>	€ 5,75
<i>SPEKKOEK met roomijs en slagroom</i>	€4,25
<i>PANDAN PANNACOTTA</i> <i>Een zomers nagerecht van pandan pannacotta, mango puree en stukjes spekkoeke en papaya.</i>	€5,00
<i>Sharing dessert, een selectie van desserts geserveerd om samen te delen., Prijs is per persoon.</i>	€6,25

HOME MADE INDONESISCHE DRANKEN

<i>LORO BLONYO IJSTHEE, eigen gemaakte ijsthee met pandanblad, sereh en siroop</i>	€ 4,75
<i>SIROP SUSU, frisse drank met kokosmelk en rozensiroop</i>	€ 2,95
<i>ES CENDOL, Traditionele frisdrank van kokosmelk, palmsuiker, ijs en groene jelly</i>	€ 5,25
<i>PANDAN DELIGHT, Pandan roomijs, sprite en citroensap</i>	€ 4,25
<i>PANDAN DELIGHT+, Pandan roomijs, Bandoeng'22 pandan likeur, sprite en citroensap</i>	€ 6,25



SELAMATANS (Rijsttafels)

In deze sectie vindt u door ons samengestelde Selamatan menu's, vergelijkbaar met de traditionele rijsttafel. Deze menu's zijn bedoeld voor 2 personen.

SELAMATAN SATU

€ 50,-

- 2 porties nasi goreng ayam/bami goreng ayam naar keuze
- 2 stokjes sate ayam
- 2 stokjes sate sapi
- Ayam kecap
- Rendang
- Sambal boncis
- Udang asam manis
- Sambal telur

SELAMATAN DUA (VEGETARISCH)

€ 40,-

- 2 porties nasi goreng telur/bami goreng telur naar keuze
- 4 stokjes sate tahu
- Sambal goreng tempeh
- Sambal boncis
- Gado gado
- Tumis tempeh lombok hijau
- Acar timun
- Sambal telur

SELAMATAN TIGA

€ 60,-

- 2 porties nasi goreng udang/bami goreng udang naar keuze
- 2 stokjes sate lilit
- 2 stokjes sate sapi
- Udang asam manis
- Daging smoor bumbu bronkos
- Ayam setan
- Gado gado
- Sambal boncis
- Sambal telur

SELAMATAN ISTIMEWA

€ 70,-

- 2 porties nasi goreng ayam/bami goreng ayam naar keuze
- 2 stokjes sate udang
- 2 stokjes sate sapi
- Ayam besengek
- Sapi lada hitam
- Rendang minangkabau
- Sambal boncis
- Kare udang
- Gado gado
- Acar timun
- Sambal telur

SELAMATAN KELUARGA (4 PERSONEN)

104,-

- bami goreng ayam 1 portie
- nasi kuning 1 portie
- nasi goreng ayam. 1 portie
- Acar timun 2 porties
- Sambal boncis 3 porties
- oseng oseng 3 porties
- Ayam balado 2 porties
- Ayam besengek 2 porties
- Rendang 3 porties
- Sate ayam 8 stokjes sate
- tumis tempeh lombok hijau 2 porties
- Sambal telur 4 porties



Heeft u een allergie ?
Meld het ons , wij helpen u graag.