

SEJAK 1920 · HERITAGE MENU

Keuken *van Elsje*

Dutch-Indonesian Heritage Dining

JL. BUTON NO. 11 · BANDUNG

*“Food isn’t just a thing.
It’s about feeling,
memories,
and emotion.”*

— KEVIN, CUCU OMA ELSJE

PINTU MASUK

Welkom thuis

Selamat datang di rumah kami. Di sini, resep keluarga dari tahun 1920 masih dimasak setiap pagi — dengan tangan, bahan, dan cara yang sama.

Welcome home. Here, family recipes from 1920 are still cooked each morning — by the same hands, with the same ingredients, in the same way.

Sebuah cerita *keluarga*

Dari Elita di Alun-Alun Bandung tahun 1920, sampai meja Anda di Jl. Buton hari ini



Tahun 1920, di pojok Alun-Alun Timur Bandung, keluarga kami membuka restoran pertama kami: *Elita Restaurant*. Selain restoran, di lokasi yang sama juga ada toko buku, toko musik, dan ruang billiard di bawah satu nama. Di dapur Elita itulah generasi pertama keluarga kami mulai meracik resep-resep yang akan bertahan lebih lama daripada gedungnya.

Pada tahun 1965, Elita akhirnya tutup. Tetapi resep-resepnya tidak ikut hilang. Oma Elsje menulis ulang setiap resep dengan tangannya sendiri, di lembar-lembar kertas dengan ejaan Belanda lama: *rundvleesch*, *kruidnagelen*, *nootmoeskaat* — daging sapi, cengkeh, pala. Tiga bahan yang sampai hari ini masih meresap dalam kuah *bistik* kami. Kertas-kertas itu masih kami simpan hingga sekarang.



Suasana rumah Oma Elsje tempo dulu

Pada suatu hari di tahun 2002, di rumah Jl. Buton, Oma Elsje tidak enak badan. Tubuhnya sudah lelah, dan semua orang bisa melihatnya. Tetapi pagi itu ia tetap masuk dapur — mengenakan celemeknya, menyalakan kompor, dan mulai memasak *Bruinebonensoep*. Kacang merah direbus pelan dalam kaldu sapi, dengan wortel, kentang, dan daging asap; aromanya pelan-pelan memenuhi seluruh rumah.

Ia memasak seperti biasa. Mengaduk pelan. Menambahkan garam sedikit demi sedikit. Mencicipi. Mengangguk pada dirinya sendiri. Sup itu akhirnya tersaji di meja. Tetapi Oma tidak ikut duduk — ia bilang tidak enak badan, dan pamit ke kamarnya untuk beristirahat.

Keluarga makan bersama. Sup yang hangat dan dalam. Tidak ada yang menyangka ada sesuatu yang berbeda pada siang itu.

Beberapa waktu kemudian, Mama pergi ke kamar Oma. Khawatir ia belum makan.

Oma tidak bangun.

Kevin masih kelas enam SD waktu itu. Belum sepenuhnya mengerti betapa berat yang sedang terjadi. Tetapi kehilangan Oma membekas di tempat yang tidak bisa dijangkau kata-kata — tempat ia menyimpan suara langkah Oma di dapur, hangat tangannya, dan bunyi sendok kayu yang mengaduk pelan di atas kompor.

Sampai sekarang, *Bruinebonensoep* masih kami masak setiap pagi di dapur ini — dengan resep yang sama, kuah yang mulai dimasak sebelum subuh, dan kacang yang direndam semalaman. Hidangan yang tidak pernah kami ubah. Karena ada masakan yang bukan hanya tentang rasa, tetapi tentang tangan yang membuatnya — dan kasih yang ikut tertinggal di dalamnya.



Hari pernikahan Oma Elsje & Opa Harry

Mama Esther, putri Oma, kemudian menjaga resep-resep itu tetap hidup di dapur rumah. Selama bertahun-tahun ia memasak untuk keluarganya, mengikuti cara ibunya — tekun, teliti, dan tanpa kompromi.

Pada tahun 2016, Kevin — generasi kelima — membuka pintu rumah ini untuk Anda. Apa yang Anda cicipi hari ini dimasak dengan resep yang sama, di dapur yang sama, dengan prinsip yang sama.

Pada 2022, rumah ini ditetapkan sebagai *Bangunan Cagar Budaya Kota Bandung*. Dapur yang sama. Resep yang sama. Hanya pintunya yang kini terbuka untuk Anda.

SEDANG DISUSUN · A WORK IN PROGRESS

Sepenggal Kisah, Sedalam Makna

Buku memoir lengkap tentang lima generasi Keuken van Elsje sedang kami susun dengan sepenuh hati. Mohon doa dan dukungan Anda — agar setiap halamannya menjadi berkat bagi yang membacanya.

This memoir of five generations is being written with all our heart. We humbly ask for your prayers and support — that every page may bring blessing to those who read it.

Sebagian cerita kami bisa dibaca di
www.keukenvanelsje.com

Delapan janji *dari dapur kami*

Dijaga oleh lima generasi, tidak pernah berubah

- 01 **Resep yang sama, dari generasi ke generasi.**
The same recipes, passed from generation to generation.
- 02 **Hanya bahan terbaik. Tanpa kompromi.**
Only the finest ingredients. Never compromised.
- 03 **Setiap bahan dicuci dan dimasak dengan air mineral.**
Every ingredient washed and cooked in mineral water.
- 04 **Tanpa MSG. Tanpa pengawet. Tanpa pewarna.**
No MSG. No preservatives. No artificial colours.
- 05 **Tidak ada bahan setengah jadi. Tidak ada jalan pintas.**
No pre-prepared ingredients. No shortcuts.
- 06 **Segar setiap hari.**
Fresh every day. Our kitchen begins empty each morning.
- 07 **Tanpa alkohol. Tanpa babi.**
No alcohol. No pork. A table that welcomes everyone.
- 08 **Setiap hidangan membawa kenangan.**
Every dish carries a memory. Recipes can be written. Feelings cannot.

VOORWOORD · PENGANTAR MENU

Dari dapur kami, *ke meja Anda*

From our kitchen, to your table

Setiap hidangan di halaman berikut berasal dari dapur yang sama. Resep yang pertama kali disajikan di Elita pada 1920, kini dimasak setiap pagi di Jl. Buton — dengan bahan, tangan, dan cara yang sama.

Every dish on the following pages comes from the same kitchen. Recipes first served at Elita in 1920 are now cooked each morning at Jl. Buton — with the same ingredients, the same hands, the same way.

DARI DAPUR KAMI · FROM OUR KITCHEN

Sebuah *catatan kecil*

Sudah lebih dari seratus tahun, dapur ini memegang satu prinsip sederhana:
tidak ada jalan pintas.

Tapi belakangan ini, hampir semua harga bahan baku naik — yang lokal maupun yang impor. Berkali-kali kami berdiri di dapur, bertanya-tanya: apa kami harus pakai yang lebih murah?

Setiap kali, jawabannya sama. Tidak.

Karena Oma Elsje pernah berpesan: “Kalau masak harus dari hati. Pakai bahan baku yang berkualitas, jangan pelit bumbu — supaya orang yang makan bisa merasakan kasih kita.”

Akhirnya, dengan berat hati, kami harus menaikkan beberapa harga di menu ini. Bukan karena kami ingin. Tapi karena ada satu hal yang tidak boleh kami korbankan — rasa yang sampai ke meja Anda, harus tetap utuh seperti dulu.

For more than a hundred years, this kitchen has stood on one simple principle: no shortcuts. But in recent years, nearly every ingredient has risen in cost — both at home and abroad. More than once we have stood in this kitchen, asking ourselves: should we use something cheaper? Each time, the answer is the same. No. As Oma Elsje once told us: “When you cook, it must come from the heart. Use the finest ingredients, never spare the spices — so those who taste it may feel our love.” With sincere regret, we have adjusted some prices in this menu. Not because we wanted to. But because there is one thing we will never compromise — the taste that reaches your table must remain whole, just as it always has been.

TERIMA KASIH ATAS PENGERTIAN ANDA
THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING

HIDANGAN FAVORIT · BEST SELLERS

Yang paling *sering dipesan*

Sembilan pilihan kesayangan tamu kami



Aligot van Elsje

Rp 65



Elsje Rissole

Rp 48



Bitterballen van Elsje

Rp 50



Bruine Bonensoep

Rp 50



Hachee met Hutspot

Rp 130



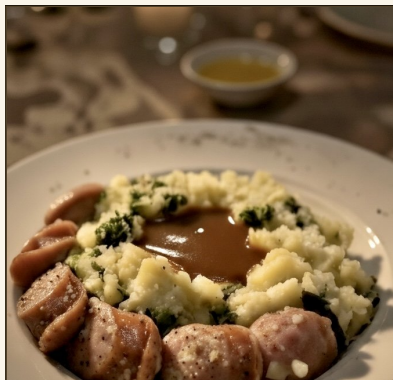
Bistik Oma Elsje

Rp 98



Bistik Lidah Elita

Rp 105



Klassieke Stampot

Rp 98



Poffertjes

Rp 70 / 55

SOEPEN · SOUPS

Sup

Dimasak perlahan, berjam-jam · Simmered slowly, for hours

Bruine Bonensoep

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 50

Kacang merah direbus pelan dalam kaldu sapi berjam-jam, dengan kentang, wortel, dan daging sapi asap. Inilah hidangan terakhir yang Oma Elsje masak.

Red beans slow-simmered for hours in beef broth with potatoes, carrots, and smoked beef. The last dish Oma Elsje ever cooked.

Erwtensoep

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 60

Snert klasik Belanda. Kacang polong belah dimasak pelan bersama kentang, wortel, dan sosis asap.

A classic Dutch snert. Split green peas slow-cooked with potatoes, carrots, and smoked sausage.

Parmentiersoep

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 55

Sup kentang halus ala Prancis — lembut, hangat, dengan sentuhan mentega.

A smooth French-style potato soup — velvety, warming, with a touch of butter.

Champignonsoep

Rp 60

Sup jamur creamy dalam kaldu sayuran yang kaya.

A creamy mushroom soup in rich vegetable stock.

SALADE · SALADS

Salad

Segar, ringan, klasik · Fresh, light, classic

Huzarensla

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 48

Salad Belanda klasik — kentang, nanas, wortel, dan bit — dengan dressing huzarensla warisan Oma Elsje.

A classic Dutch huzarensla — potato, pineapple, carrot, beetroot — bound by Oma Elsje's heritage dressing.

Elsje Fruit Salad

Rp 48

Buah segar, keju, nata de coco, dan kismis dalam mayonnaise manis buatan rumah.

Fresh fruit, cheese, nata de coco, and raisins in our homemade sweet mayonnaise.

Pembuka

Pembuka khas dari dapur keluarga · Classic starters from our family kitchen

Aligot van Elsje OUR FAMILY FAVORITE

Rp 65

Empat jenis keju dilelehkan perlahan ke dalam kentang tumbuk hingga teksturnya creamy dan kenyal. Kami adalah dapur pertama di Indonesia yang menyajikannya, sejak 2017 – lebih dari 785.000 porsi terjual hingga hari ini.

Four cheeses melted slowly into mashed potato until creamy and stretchy. We are the first kitchen in Indonesia to serve it, since 2017 – over 785,000 portions sold to date.

Truffel Aligot

Rp 88

Aligot empat keju, diakhiri dengan minyak truffle putih dari Italia.

Four-cheese aligot finished with Italian white truffle oil.

Elsje Rissole OUR FAMILY FAVORITE

Rp 48

Telur, daging sapi asap, keju leleh, dan mayonnaise buatan rumah dibungkus kulit tipis, lalu digoreng keemasan. Resep ini lahir di dapur keluarga pada 1920.

Egg, smoked beef, melted cheese, and homemade mayonnaise wrapped in a thin crêpe and fried golden. The recipe was born in the family kitchen in 1920.

Bitterballen van Elsje OUR FAMILY FAVORITE

Rp 50

Bechamel creamy berisi daging sapi asap dan keju leleh, digoreng renyah. Disajikan dengan saus mustard.

Creamy bechamel filled with smoked beef and melted cheese, fried crisp. Served with mustard.

Klassieke Bitterballen

Rp 48

Bitterballen klasik Belanda. Bola ragout daging sapi dengan kaldu, mentega, dan pala – dimasak perlahan berjam-jam, lalu digoreng renyah.

Classic Dutch bitterballen. Beef ragout balls with stock, butter, and nutmeg – slow-cooked for hours, then fried crisp.

Kroket van Elsje

Rp 50

Bechamel lembut dipadu kentang tumbuk dan daging cincang, dengan keju Gouda meleleh di tengah.

Gentle bechamel with mashed potato and minced beef, with Gouda melting in the centre.

Rundvleeskroketten

Rp 48

Kroket berisi ragout daging sapi yang dimasak perlahan dalam kaldu pekat.

Croquettes filled with slow-cooked beef ragout in rich stock.

Patatje Oorlog

Rp 45

Kentang goreng Belanda dengan bawang karamel, mayonnaise buatan rumah, dan saus kacang pekat.

Dutch fries with caramelised onion, homemade mayonnaise, and thick peanut sauce.

Hidangan Utama

Dimasak perlahan, dengan sabar · Slow-cooked, with patience

Hachee met Hutspot

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 130

Daging sapi direbus dua belas jam dalam kuah bawang yang dimasak hingga gelap dan manis dengan sendirinya. Inilah masakan kesukaan Opa Harry – setiap ulang tahunnya, Oma Elsje sendiri yang memasaknya.

Beef braised for twelve hours in onion gravy cooked dark and naturally sweet. Opa Harry's favourite – every birthday, Oma Elsje cooked it for him herself.

Rundvleestoofpot en Kaas met Rijst

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 130

Daging sapi dimasak dua belas jam dengan tiga jenis keju, wortel, bawang, dan jamur liar. Disajikan di atas nasi panas.

Beef braised twelve hours with three cheeses, carrots, onions, and wild mushrooms. Served over warm rice.

Roomkaas Hamburg met Boterrijst

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 140

Daging sapi giling dipanggang hingga bagian luarnya kecokelatan sempurna; bagian dalamnya tetap lembut dan juicy. Dipadukan dengan nasi pulen beraroma mentega, lalu disiram saus keju krim hangat.

Hand-formed beef patty, seared to a golden crust with a tender, juicy center. Served over buttered rice and finished with a warm, creamy cheese béchamel.

Bistik Oma Elsje

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 98

Daging sapi tipis dimasak hingga lembut sempurna. Rempah ringan, kuah kaya. Ditemani nasi, sayuran, dan potato chips.

Thinly sliced beef cooked until tender. Gentle spice, rich gravy. Served with rice, vegetables, and potato chips.

Bistik Lidah Elita

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 105

Lidah sapi dimasak sembilan jam dalam rempah Indonesia yang dicatat Oma Elsje sendiri. Resep asli dari Elita Restaurant, sejak 1920.

Beef tongue cooked for nine hours in the Indonesian spices Oma Elsje wrote herself. The original recipe from Elita Restaurant, since 1920.

Klassieke Stampot

OUR FAMILY FAVORITE

Rp 98

Kentang tumbuk dengan bayam dan seledri, ditemani bratwurst panggang, gravy pekat, dan mustard.

Mashed potato with spinach and celery, served with grilled bratwurst, thick gravy, and mustard.

Bratwurst met Stampot

Rp 95

Versi lebih ringan daripada stampot: kentang tumbuk dengan sayuran musiman dan satu sosis bratwurst panggang.

A lighter take on stampot: mashed potato with seasonal vegetables and a single grilled bratwurst.

Galantine met Hutspot

Rp 115

Galantine warisan keluarga Elsje: daging cincang, keju, dan daging sapi asap dibungkus lapisan telur, disiram saus galantine khas kami. Ditemani hutspot – tumbukan kentang, wortel, dan bawang.

A galantine from the Elsje family canon: minced beef, cheese, and smoked beef wrapped in an egg skin, bathed in our signature galantine sauce. Served with hutspot – mashed potato, carrot, and onion.

Tenderloin / Sirloin Steak 200gr

Rp 135

Daging sapi 200 gram dimasak sous vide, lalu dipanggang di atas batu lava. Pilihan saus: mushroom atau Elsje's Family Heritage Steak Sauce. Pilihan kentang. Tambah aligot (+30).

200g beef cooked sous-vide, then finished on lava stone. Choice of sauce: mushroom or Elsje's Family Heritage Steak Sauce. Choice of potato. Add aligot (+30).

Chicken Steak

Rp 105

Dada ayam panggang dengan daging sapi asap, bawang karamel, dan jamur.

Grilled chicken breast with smoked beef, caramelised onion, and mushrooms.

Rawon Oma Elsje

Rp 88

Rawon daging sapi ala Oma. Kuah kluwek pekat, tahu, buncis, dan kacang merah. Ditemani nasi hangat, telur asin, dan toge segar.

Oma's beef rawon. Dark kluwek broth with tofu, green beans, and red beans. Served with warm rice, salted egg, and fresh bean sprouts.

Pasta met Romige Kaas

Rp 88

Krim, jamur, daging sapi asap, dan empat keju leleh menyatu di atas pasta. Pilihan pasta: Spaghetti, Fettuccine, atau Macaroni.

Cream, mushrooms, smoked beef, and four melted cheeses come together over pasta. Choice of pasta: Spaghetti, Fettuccine, or Macaroni.

Fettuccine Truffel en Roomkaas

Rp 95

Fettuccine dalam krim empat keju dengan jamur, diakhiri minyak truffle putih dari Italia.

Fettuccine in four-cheese cream with mushrooms, finished with Italian white truffle oil.

UNTUK BERDUA · FOR TWO

Traditional Dutch Hutspot

Rp 65

Hutspot tradisional Belanda untuk dua orang – tumbukan kentang, wortel, dan bawang.

Traditional Dutch hutspot for two – mashed potato, carrot, and onion.

Classic Mashed Potato

Rp 58

Porsi kentang tumbuk untuk dua orang – pendamping steak yang tenang dan klasik.

Mashed potato for two – a quiet, classic companion to the steaks.

Penutup

Manis penutup dari masa kecil · Sweet endings from childhood

Poffertjes

Rp 70 / 55

Mini pancake Belanda, dipanggang di cetakan besi tradisional dengan mentega Wijsman. Tersedia satu porsi (14 pcs) atau setengah porsi (7 pcs). Pilihan saus: cokelat, Nutella, atau butterscotch. Pilihan ice cream: coffee, vanilla, strawberry, atau speculaas.

Dutch mini pancakes from a traditional iron pan with Wijsman butter. Available as full (14 pcs) or half portion (7 pcs). Sauce: chocolate, Nutella, or butterscotch. Ice cream: coffee, vanilla, strawberry, or speculaas.

Tiramisu Poffertjes

Rp 85

Empat belas poffertjes disiram saus tiramisu buatan rumah, dengan satu scoop vanilla ice cream.

Fourteen poffertjes under our homemade tiramisu sauce, with a scoop of vanilla ice cream.

Stroopwafel met Appelcompote

Rp 55

Stroopwafel dua lapis berisi karamel, dengan kompot apel hangat, vanilla ice cream, dan cinnamon toast.

Two-layer stroopwafel filled with caramel, with warm apple compote, vanilla ice cream, and cinnamon toast.

Marmer Cake

Rp 35 / 65

Kue marmer resep keluarga, dibuat dari telur ayam kampung, mentega Wijsman, dan cokelat Belanda. Tersedia per potong atau dua potong.

A family marble cake made with farm eggs, Wijsman butter, and Dutch chocolate. Available by the slice or two slices.

Classic Affogato

Rp 50

Dua scoop vanilla ice cream disiram espresso panas dari biji arabika racikan rumah, dengan sepotong speculaas.

Two scoops of vanilla ice cream under hot espresso from our house arabica blend, with a speculaas biscuit.

KOFFIE · COFFEE SELECTION

Koffie *Opa Harry*

Biji arabika 100%, disangrai untuk Opa Harry · 100% Arabica beans, roasted for Opa Harry

Hot		Iced	
Harry's Melk Koffie	Rp 45	Ijs Caramel Latte	Rp 45
Oma Elsje's Grandson Melk Koffie	Rp 45	Ijs Café Latte	Rp 45
Caramel Latte	Rp 45	Ijs Americano	Rp 40
Café Latte	Rp 40		
Cappuccino	Rp 40		
Americano	Rp 35		
Espresso	Rp 30		

Minuman *Spesial*

Racikan signature dari dapur kami · Our signature blends

Chocolademelk met Baileys

Rp 85

Cokelat susu signature KvE dengan Baileys, marshmallow di permukaan.

Our signature hot chocolate with Baileys and floating marshmallow.

Café Latte met Baileys

Rp 85

Harry Espresso dengan fresh milk dan Baileys.

Harry Espresso with fresh milk and Baileys.

Tiramisu Coffee

Rp 85

Kopi arabika rumah dengan cita rasa tiramisu khas KvE.

House arabica coffee with our signature tiramisu flavour.

Speculaas Café Latte

Rp 45

Espresso dengan karamel, kayu manis, dan cita rasa speculaas.

Espresso with caramel, cinnamon, and speculaas notes.

Speculaas Latte

Rp 45

Minuman creamy berbasis speculaas buatan rumah, tanpa espresso.

A creamy drink built on our homemade speculaas, no espresso.

Elderflower Tea

Rp 45

Teh hitam dengan bunga elder, peach, dan lychee. Aromanya ringan dan floral.

Black tea with elderflower, peach, and lychee. Light and floral aroma.

CHOCOLADE · CHOCOLATE

Cokelat

Premium dark chocolate Belanda & milk chocolate Swiss

Oma Elsje's Signature Chocolate

Rp 50

Cokelat susu signature Oma Elsje — diracik dari cokelat Belanda dan susu segar.

Oma Elsje's signature chocolate milk — crafted from Dutch chocolate and fresh milk.

Hot Melkchocolade Original

Rp 38

Cokelat susu hangat klasik dengan cokelat Belanda.

Classic hot chocolate milk with Dutch chocolate.

Ijs Melkchocolade Original

Rp 50

Versi dingin dari cokelat susu original.

Iced version of our classic chocolate milk.

Hot Dark Melkchocolade Milo

Rp 50

Milo bertemu cokelat signature Elsje — hangat.

Milo meets Elsje's signature chocolate — served hot.

Ijs Dark Melkchocolade Milo

Rp 50

Milo bertemu cokelat signature Elsje — dingin.

Milo meets Elsje's signature chocolate — served iced.

SAP & WATER · JUICE & MINERAL WATER

Jus & Air Mineral

Mix Berry

Rp 45

Elsje Smoothies

Rp 45

Equil Natural Mineral Water

Rp 28

Teh

Teh rumah, hangat maupun dingin · House teas, hot or cold

House Tea

Dutch Milk Tea Rp 48

Black tea dengan fresh milk dan cokelat Belanda.

Black tea with fresh milk and Dutch chocolate.

Jasmine Milk Tea Rp 45

Teh melati dengan fresh milk. Aroma bunga lembut.

Jasmine tea with fresh milk. A gentle floral aroma.

Hot

Hot Lemon Tea Rp 35

Hot Premium Black Tea Rp 35

Hot Sweet Premium Black Tea Rp 35

Iced

Ijs Lemon Tea Rp 38

Ijs Lychee Tea Rp 38

Ijs Sweet Premium Black Tea Rp 35

Ijs Premium Black Tea Rp 30

PREMIUM SELECTIONS

Teh Pilihan

Diseduh dalam teko untuk dinikmati bersama · Brewed by the pot, made for sharing

Gryphon Tea

*Premium Tea Company
2 pax Rp 40 · 4 pax Rp 50*

Nymph of The Nile

Infus herbal Mesir kuno dengan hibiscus dan rose petals. Bebas kafein, floral, menenangkan.

An ancient Egyptian herbal infusion with hibiscus and rose petals. Caffeine-free, floral, calming.

Azteca D'oro

Black tea dengan coklat dan vanilla. Inspirasi dari minuman coklat bangsawan Azteka kuno.

Black tea with chocolate and vanilla, drawn from the noble cocoa drinks of ancient Aztec courts.

TWG Tea

*The Finest Teas of the World
2 pax Rp 60 · 4 pax Rp 65*

Alfonso

Teh hitam TWG dengan mangga langka, buah-buahan, dan bunga. Harum dan menenangkan.

A TWG black tea with rare mango, fruits, and flowers. Fragrant and comforting.

Grand Wedding

Black tea TWG dengan bunga matahari dan buah eksotis. Diracik untuk merayakan momen istimewa, kerap kami sajikan di perayaan keluarga.

A TWG black tea blended with sunflowers and exotic fruits. Made for special occasions, often poured at our family celebrations.

Choco Mint Truffle

Red tea dari Afrika Selatan dengan vanilla, coklat pekat, dan sedikit mint. Bebas kafein, cocok sebelum tidur.

A South African red tea with vanilla, dark chocolate, and a touch of mint. Caffeine-free, easy before sleep.

P E N U T U P · C L O S I N G

Tot ziens

Sampai jumpa di rumah Oma Elsje

Until we meet again at Oma Elsje's home

“Masak dari hati, Nak. Pakai bahan baku yang berkualitas, jangan pelit bumbu — supaya orang yang makan bisa merasakan kasih kita.”

— O M A E L S J E

KEUKEN VAN ELSJE

Jl. Buton No. 11 · Bandung 40113

Selasa - Minggu · 11.00 - 15.00 & 16.00 - 20.00

WhatsApp: +62 22 2052 8782

reservation@keukenvanelkje.com

Welkom thuis