

Bagi kalangan penyuka makanan enak (*culinary lovers*), Solo dikenal sebagai salah satu kota di tanah air yang merupakan gudangnya makanan lezat. Berbagai makanan dan minuman maupun jajanan yang khas dapat dijumpai di kota Solo. **Anda akan dimanjakan oleh keanekaragaman makanan yang tersebar di berbagai sudut kota dengan sajian cita rasa khas dan eksotis yang tidak dijumpai di kota lain.**



SURAKARTA TOURISM OFFICE

Jl. Slamet Riyadi 275 Solo 57141 Central Java - Indonesia
phone : +62 271 711 435 - fax : +62 271 716 501



www.pariwisatasolo.surakarta.go.id
www.solocity.travel
pariwisata@surakarta.go.id
infopariwisatasolo
@pariwisatasolo
@pariwisatasolo

"The city where delicious food" It is something that the culinary tourist always keep in mind about Solo. Many traditional foods and beverages are offered in this city. Every where you go, you are welcome with specific exotisme of flavor from various food you can only meet nowhere but Solo. Find some culinary destination on this leaflet.



TEMUKAN
CITA RASA KHAS
YANG TAK
TERBANTAHKAN

SOLO
Culinary
Destination

SOLO
the spirit of java

tengkleng

Samping gapura Ps. Klewer (pk.11.00 - 13.00) dan ada di berbagai titik kota Solo



Tengkleng merupakan makanan semacam gulai kambing dengan kuah tanpa santan. Isi tengkleng adalah tulang belulang dengan sedikit daging yang menempel, usus, jeroan, otak, dan organ lain seperti mata, telinga, pipi, kaki dan lain-lain.

A kind of lamb curry dish served without coconut milk. It contains of lamb's meat on the bones. Served to accompany this menu are lamb bevels made into sate and other lamb parts of body likes eyes, chick bones, ears, legs, etc.

pecel ndeso

Jl. Dr. Supomo 55 Pasar mBelang dan biasa di jajakan oleh ibu-ibu berkeliling kampung



Pecel Ndeso adalah nasi beras merah dicampur sayur jantung pisang, daun kenikir, petai cina, bunga turi dan kacang panjang dengan sambel wijen putih atau hitam.

Pecel ndeso is served with red rice, it contains of vegetables like heart shaped edible spadix of a banana blossom, kenikir, petai cina leaves, long beans, turi's flower and white / black sesame seed sauce.

tahu kupat

Jl. Gajah Mada (depan Pasar Kadipolo) dan ada di berbagai titik kota Solo



Tahu kupat terbuat dari ketupat, mie basah, taoge, tahu goreng, bakwan yang dipotong-potong dan kacang goreng kemudian disiram dengan bumbu kecap manis dengan rasa bawang yang cukup terasa.

Tahu Kupat contain of ketupat, noodles, bean sprouts. It is served with thick sweet soya with garlic taste.

lakmi thoprak

Kartopuran (pk.11.00) dan ada di berbagai titik kota Solo



Mi Toprak Solo terdiri dari mie kuning, kol, tahu goreng dan sosis disiram dengan kuah kaldu dan irisan daging sapi serta taburan bawang goreng dan seledri ditambah karak (kerupuk nasi).

Mi Toprak Solo is served in clear soup fried tofu, egg. Fried soya beans and sausage in it. The soup is made of meat, fried onion's, celery and karak are usually added.

sate buntel

Jl. Sutan Syahrir no.39 Widuran dan ada di berbagai titik kota Solo



Sate yang terbuat dari daging kambing yang dicincang, diberi bumbu bawang dan merica dan kemudian dibuntel (dibungkus dengan lemak kambing). Dimakan bersama kecap, irisan cabe rawit, bawang merah, irisan kol dan tomat.

Sate buntel is a special satay from Solo it is served with soya sauce, sliced pepper, red onion, cabbage, and tomatoes.

Sate tempe gembus (ampas pembuatan tahu) ditambah sate jeroan sapi seperti paru, limpa, hati, iso, torpedo, ginjal, babat. Bumbu untuk menyantapnya terbuat dari kacang yang tidak terlalu banyak sehingga terasa lebih ringan

This special sate is made of tempe gembus. Together with sate kere, there are also sate made of cows bowl. When they are done spicy soya sauce is added before sate kere is served.

sate kere

Sebelah selatan Stadion Sriwedari dan ada di berbagai titik kota Solo (pagi - malam)



Selat segar solo adaptasi dari salad yang terdiri dari daging tipis, ditambah rebusan buncis, kentang, wortel, telur pindang dan mayones. Racikan ini kemudian disiram dengan kuah kecap encer.

Selat segar solo is a western salad modified with local taste. it contains sliced meat, boiled beans, potatoes, carrots, cooking egg and mayonnaise which are served in light soya sauce.

selat solo

Serengan (buka pk.09.00) - Keprabon - perempatan Nonongan dan ada di berbagai titik kota Solo



gudeg ceker

Jl. Wolter Monginsidi Margoyudan dan ada di berbagai titik kota Solo (pagi - malam)



Makanan pendamping yang dihidangkan bersama gudeg. Ceker direbus dengan bumbu santan sehingga terasa lunak dan lezat. Selain gudeg, ceker juga bisa disajikan sebagai makanan pendamping dari bubur.

Ceker is served as gudeg side dish. The chicken feet are boiled by coconut milk until they become soft and delicious. This menu will be more tasty when sambel goreng krecek is poured on the porridge.

Nasi putih yang ditumpang dengan aneka sayur rebus seperti bayam, taoge dan kacang panjang lalu disiram dengan kuah kental yang dibuat dari campuran santan dan tempe semangit. Biasanya didalam kuah tumpang ini terdapat tahu putih, telur dan krecek (kulit sapi).

Nasi sambel tumpang contains of rice accompanied by (vegetable like spinach, bean sprouts and long beans to complete the tumpang sauce).

sambel tumpang

Seputaran Stadion Manahan dan ada di berbagai titik kota Solo (pagi - malam)



gempol pleret

Ada di teras Toko Abon Coyudan (pagi) dan dijual berkeliling di berbagai titik kota Solo



Beras kasar yang dibuat bulatan berdiameter 1,5 cm, disiram dengan kuah santan dan ditaburi parutan gula kelapa.

It is made of rice flour formed into small ball with the diameter of 1,5 cm. The rice balls then are put into light coconut milk, then greater of palm sugar is added to sweeten gempol pleret.

wedang dongo

Keprabon - Balong dan ada di berbagai titik kota Solo



Minuman hangat beraroma jahe yang berisi bulatan tepung ketan berisi kacang dan irisan kolang-kaling.

Wedang dongo contains of glutinous rice balls with peanut and fruit of palm tree.

roti kecil

Biasa ditemukan di toko-toko roti dan ada di berbagai titik kota Solo



Roti Kecil adalah sejenis roti kering berbentuk stik sebesar ibu jari. Berbahan baku tepung ketan dan beraroma kayu manis.

Sell special cookies called kecil. It is a big as a thumb, made of glutinous rice flour and cinnamon.

susu segar

Tenda-tenda penjual susu segar murni dan ada di berbagai titik kota Solo (pagi - malam)



Susu segar murni yang disajikan panas/dingin dengan aneka cita rasa tambahan seperti sirup, coklat, jahe dll.

Pure fresh milk is the main menu. The visitor however can also enjoy many flavor modified from the pure milk, like syrup, chocolate, ginger, etc.

soto

Jl. Brigjen Sudjarjo Gading dan ada di berbagai titik kota Solo



Soto yang disajikan langsung bersama nasi putih dalam satu mangkok. Kekhasan citarasa dan kelengkapan menu lauk tambahan yang tersaji dalam meja panjang menjadikan tujuan wisata kuliner yang sangat dikenal.

Soto is served with rice in a bowl. There are side dishes to complete the menu.

bakpia balong

Di kampung Balong, sebelah timur pasar Gede (pk.09.00)



Makanan bakpia yang enak dengan berbagai citarasa seperti kacang hijau, kacang hitam, coklat, dan daging babi.

Delicious cake called bakpia with various flavors such as peanut, chocolate and pork

roti mandarin

Jl. Urip Sumoharjo dan ada di berbagai titik kota Solo



Sudah terkenal sejak puluhan tahun sebagai oleh-oleh terfavorit dari kota Solo

Has been known for decades as the most favourite snack from Solo.

dawet ayu

Di dalam pasar Gede (pagi) dan ada di berbagai titik kota Solo



Minuman cendol tepung beras, ketan hitam dan selasih yang disiram dengan sirup dari gula kelapa. Dawet biasa disajikan dalam mangkuk kecil.

Dawet ayu Pasar gede is different from common dawet sold anywhere. It contains of cendol made of rice flour or onggok, black glutinous rice and selasih. Dawet is served with light coconut milk palm sugar in a little bowl.

wedangan

Banyak ditemukan di berbagai sudut kota Solo (sore - malam)



Pengunjung bisa leluasa mengambil makanan yang tersaji sambil minum teh, kopi atau wedang jahe. Di tempat ini ada kepercayaan antara penjual dan pengunjung/pembeli. Pembeli tinggal mengatakan yang sudah disantap dan penjual akan menghitungnya.

The visitors can get by themselves. Sipping tea or wedang jahe, the visitor are mingling with each other. The is something unique in wedangan. The trust is build between the seller and the visitors by it self. The visitors may get the food by themselves and just tell the seller the food they have taken. The seller will count the price without checking the detail.

Wedangan can be found in every corner of Solo City.

serabi

Jl. Moh. Yamin - Notosuman (pagi) dan warung kaki lima sepanjang Jl. Slamet Riyadi (sore - malam)



Serabi Solo terbuat dari adonan tepung beras, gula pasir, santan, dan berbentuk bulat seperti piring dengan kerak di sekelilingnya yang kering dan renyah. Selain polos, serabi Solo juga memakai topping yang beraneka macam seperti taburan coklat, nangka, dan irisan pisang.

Serabi Solo is different with common serabi found in other cities. It is made of rice flour, sugar, coconut milk with various kind of topping like sliced jackfruit, banana and chocolate.

intip

Toko oleh-oleh di pasar Klewer - sekitar pasar Jongke, pasar Singosaren dan Toko Intip sebelah utara Pura Mangkunegaran



Intip adalah kerak nasi kering yang di goreng matang ditaburi garam dan adonan gula merah cair. Intip ini terasa gurih karena sari dari nasi yang mengumpul di kerak nasi yang ada di dasar periuk.

Intip is rice crust which has been dried under the sun and fried into hot oil. As the food done it can be sprinkled by salt or coated by melted palm sugar.

Ketupat adalah beras yang dimasak dalam anyaman janur / daun kelapa yang masih muda dengan bumbu wijen yang di goreng bersama santan kelapa, cabai, bawang putih, kemiri dan gula merah. Disantap dengan karak dan cara makan atau nikmatinya menggunakan lidi.

Ketupat is rice cooked in woven young coconut leaves. It is completed with cabuk rambak or sauce made of sesame seed cooked in spicy coconut milk. Karak (fried snack made of rice) is served to complete the menu.

cabuk rambak

Dijajakan pada saat perayaan Sekaten - Di sekitar halaman Masjid Agung Keraton Surakarta



Timlo Solo adalah hidangan berkuah bening yang berisi sosis, ayam, telur pindang, irisan hati dan ampela ayam. Menu ini disantap dengan nasi putih yang ditaburi bawang goreng.

Timlo Solo is a special dish contain of chicken meat chopped into pieces, cooked egg and chicken liver in clear soup. Served to accompany steam rice with fried onion on it.

timlo

Timur pasar Gede (pk.07.00) - Jl. Urip Sumoharjo (pk.09.00 - 21.00) dan ada di berbagai titik kota Solo



Makanan dari ampas kedelai yang menggumpal seperti agar-agar, disiram dengan kuah gula dan jahe sehingga terasa hangat.

Tahok originally comes from China. It is made of soya deposit which is then processed until it becomes lumpy and soft like white pudding. It is served with the mixing of ginger beverage and palm sugar.

tahok

Sebelah utara Kretek Gantung Loji Wetan - biasa di jajakan berkeliling kampung dan ada di berbagai titik kota Solo



PETA WISATA KULINER

culinary destination map

- 01. NASI LIWET
- 02. TIMLO SOLO
- 03. SATE BUNTEL
- 04. PECEL N'DESO
- 05. CABUK RAMBAK
- 06. TENGLKENG
- 07. SATE KERE
- 08. GUDEG CEKER
- 09. TAHU KUPAT
- 10. BAKMI TOPRAK
- 11. SAMBEL TUMPANG
- 12. GULE GORENG
- 13. SERABI
- 14. DAWET AYU
- 15. NASI LIWET
- 16. TIMLO SOLO
- 17. SATE BUNTEL
- 18. PECEL N'DESO
- 19. CABUK RAMBAK
- 20. TENGLKENG
- 21. SATE KERE
- 22. TAHOK
- 23. ABON.
- 24. ROTI MANDARIN
- 25. ROTI KECIK
- 26. INTIP

snack oleh-oleh

- Pasar Jongke - Jl. Dr. Radjiman
- Jongke Traditional Market - Dr. Radjiman Street
- Kalilarangan - selatan pasar Singosaren
- Kalilarangan - south Singosaren market



GALABO
(GLADAG LANGEN BOGAN)
Jl. Mayor Sunaryo (buka Setiap Malam)
Open daily from 6 am - 12 pm