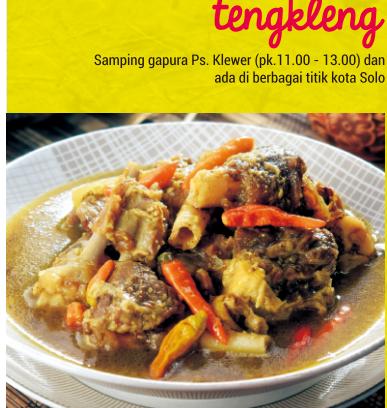


Bagi kalangan penyuka makanan enak (*culinary lovers*), Solo dikenal sebagai salah satu kota di tanah air yang merupakan gudangnya makanan lezat. Berbagai makanan dan minuman maupun jajanan yang khas dapat dijumpai di kota Solo. **Anda akan dimanjakan oleh keanekaragaman makanan yang tersebar di berbagai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

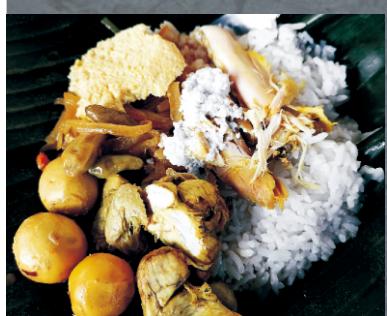


*"The city where delicious food" It is something that the culinary tourist always keep in mind about Solo. Many traditional foods and beverages are offered in this city. Every where you go, you are welcome with specific exotisme of flavor from various food you can only meet nowhere but Solo. Find some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



### nasi liwet

Jogalan - Keprabon - Dawung dan ada di berbagai titik kota Solo (pagi - malam)



### gudeg ceker

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



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 like eyes, chick bones, ears, legs, etc.

Nasi liwet merupakan makanan khas Solo yang terkenal. Beras yang dimasak dengan kaldu ayam yang membuat nasi terasa gurih dan beraroma lezat. Diampur dengan sayur labu siam yang dimasak sedikit pedas, telur pindang rebus, daging ayam ditambah kumut (santan yang dikentalkan). Disajikan memakai daun pisang yang dipincur.

Nasi Liwet is the most famous traditional food in Solo. Made of rice which has been cooked with chicken broth. The rice piquant and delicious. It is completed by spicy squash soup, boiled egg, chicken and kumut (made of thickened coconut milk).

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.

**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](http://www.pariwisatasolo.surakarta.go.id)  
[www.soliday.travel](http://www.soliday.travel)  
[pariwisata@surakarta.go.id](mailto:pariwisata@surakarta.go.id)  
[infopariwisatasolo](mailto:infopariwisatasolo)  
[@pariwisatasolo](https://twitter.com/pariwisatasolo)  
[@pariwisatasolo](https://www.instagram.com/pariwisatasolo)

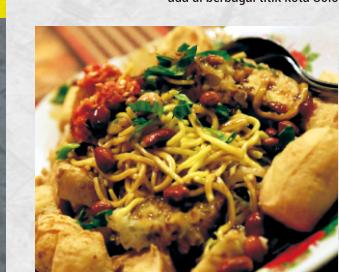
### pecel ndeso

Jl. Dr. Supomo 55 Pasar mBelung dan biasa dijajakan oleh ibu-ibu berkeiling kampung



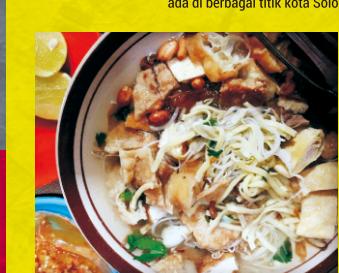
### tahu kupat

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



### bakmi toprik

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



### sate luntel

Jl. Sultan Syahrir no.39 Widur dan ada di berbagai titik kota Solo



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 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.

Mi Toprak Solo terdiri dari mie kuning, kol, tahu goreng dan sosis disiram dengan kuah kaldu dan irisan daging sapi serta tabur 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 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 luntel is a special satay from Solo it is served with soya sauce, sliced pepper, red onion, cabbage, and tomatoes.

**TEMUKAN CITA RASA KHAS YANG TAK TERBANTAHKAN**

**SOLO**  
Culinary Destination

**SOLO**  
the spirit of java

### sate kere

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



### selat solo

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



Nasi putih yang ditumpangi 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).

### sambal tumpong

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



