

ЗАКУСКА

Sambel Be Pasih Rp.160'000

Салат из морепродуктов с луком-шалотом и лемонграссом

Ayam Sambel Matah Rp.130'000

Измельчённая курица с луком-шалотом и лемонграссом

Ayam Pelalah Rp.130'000

Измельчённая курица с перцем чили и лаймом

Lawar Udang Rp.175'000

Салат из зеленой папайи с креветками

Lawar Bebek Rp.160'000

Салат из рубленой утки и длинной фасоли



SATE - ШАШЛЫКИ

Sate Campur - Rp.140'000

Разнообразные шампурсы, Курица, свинина, утка, морепродукты и креветки

Sate Ayam - Курица Rp.117'500

Sate Lilit Ayam - Куриный Фарш Rp.110'000

Sate Lilit Bebek - Фарш из утки Rp.125'000

Sate Babi - Свинина Rp.120'000

Sate Udang - Креветка Rp.175'000

Sate Lilit Ikan - Rp.130'000

Фарш из морепродуктов

Sate Ikan - Рыба Rp.120'000

Sate Ikan & Udang Rp.160'000

Измельчённые морепродукты и креветки

Все блюда подаются с рисовыми лепешками и арахисовым соусом

SOUPS - СУПЫ

Soto Ayam Rp.120'000

Куриный суп с лапшой и овощами

Cram Cam Rp.120'000

Прозрачный куриный суп с жареным луком-шалотом

Jukut Ares Bebek Rp.130'000

Прозрачный утиный суп с банановым стеблем

Gedang Mekuah

Суп из зеленой папайи и кукурузы с кокосом

Hasil Laut - Морепродукты Rp.160'000

Sayur - Вегетарианец Rp.95'000

Wong - Гриб Rp.117'500

NASI CAMPUR-НАСИ КАМПУР Rp.190'000

Свинина / Говядина / Курица / Морепродукты

Sayur - Вегетарианец Rp.140'000

БЛЮДА ИЗ МЯСА И МОРЕПРОДУКТОВ

Be Celeng Base Manis Rp.160'000

Свинина в сладком соевом соусе

Be Sampi Mebase Bali Rp.180'000

Говядина ренданг по-балийски

Kambing Mekuah Rp.185'000

Тушеная баранина с кардамоном

Siap Base Kalas Rp.165'000

Куриное карри

Tum Ayam / Bebek / Babi Rp.115'000

Измельчённый куриный, утиный или свиной фарш,

Приготовлено на пару в банановом листе

Bebek Menyatyat Rp.185'000

Сливочное карри из утки

Sambel Udang Rp.290'000

Креветки в соусе из перца чили и томатно-кокосового соуса

Hasil Laut Bumbu Kuning Rp.220'000

Филе рыбы и креветки, тушеные в соусе с куркумой

Pesan be Pasih Rp.170'000

Морепродукты и креветки, приготовленные на гриле в банановом листе

Mie atau Nasi Goreng Rp.135'000

Жареная лапша или жареный рис с курицей

Sayur - Овощи Rp.95'000

PESAN BETUTU AYAM Rp.160'000

Курица, нарезанная кубиками, в банановом листе

Время приготовления: 30 минут

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Pecelan	Rp.110'000
Овощи, приготовленные на пару в арахисовой заправке	
Sayur Mesanten	Rp. 115'000
Овощи в пряном кокосовом соусе	
Sambel Goreng Tempe	Rp.110'000
Хрустящие жареные соевые лепешки с помидорами в сладком соевом соусе	
Sate Tempe	Rp.105'000
Сате из ферментированного соевого жмыха	
Pesan Wong Tempe	Rp.130'000
Грибы и темпе, приготовленные на пару и обжаренные на гриле в банановом листе	
Tahu Goreng Bumbu Kuning	Rp.125'000
Жареный тофу с овощами в сливочном соусе	
Nasi - Отварной белый рис	Rp.12'500



Самые любимые места Бали всех времен

Babi Guling - Поросёнок, запеченный на вертеле
Bebek Betutu - Жареная утка в банановом листе
Пожалуйста, сделайте заказ за 24 часа



Babi Guling - Поросёнок, запеченный на вертеле
Целое блюдо (на 12 человек) **Rp.4'750'000**
1/2 порции (на 6 человек) **Rp.3'500'000**
В приз входят: суп, свинина в сладком соевом соусе, овощи, рис, приправы и десерт

Bebek Betutu-Жареная утка **Rp.750'000**
(Рассчитано на 3-4 персоны)
1/2 Bebek Betutu-1/2 жареной утки **Rp.450'000**
(На 2 персоны)
(В приз входят: суп, сате и десерт)

THE RIJSTTAFEL - Rp.800'000++

Приз на двоих

Минимальный заказ два человека

В колониальный период в Индонезии голландцы вели довольно роскошный образ жизни, имея множество слуг, которые помогали им сделать жизнь максимально комфортной. Еда не была исключением: выбор стоял между голландской колониальной кухней и индонезийской. Когда речь заходила об индонезийской кухне, использовалось основное выражение «Рийстафель», что означает «рисовый стол». В отличие от европейской кухни, где блюда в основном подавались порционно, индонезийские блюда всегда сервировались в центре стола, вокруг большой корзины с пропаренным

белым рисом

Soup -Суп

Cram Cam

Прозрачный куриный суп с жареным луком-шалотом

Main Dishes - Основные блюда

Sambel be Ikan

Салат из морепродуктов с чили, помидорами и лаймом

Sate Babi, Ayam, Ikan, Lilit

Сате из свинины, курицы, рыбы и морепродуктов

Ayam Sambel Matah

Измельчённая курица с луком-шалотом и лемонграссом

Tum Bebek

Утиный фарш в банановом листе

Be Celeng Base Manis

Тушеная свинина в сладком соевом соусе

Be Sampi Mebase Bali

Говядина ренданг по-балийски

Kambing Mekuah

Тушеная баранина с кардамоном

Pesan be Pasih

Рыба и креветки, приготовленные на гриле в банановом листе

Lawar dan Sayur

Ежедневно предлагаются два блюда, которые меняются в зависимости от вида овощей.

Nasi - Ежедневно два разных вида риса

Dessert

Buah Buahan - Нарезанные фрукты

Kue Bali - Выбор балийских пирожных

Dadar Gulung - Свернутые кокосовые блинчики

Bubuh Injin - Кремный пудинг из черного риса

Jaja Batun Bedil

Рисовые клецки в соусе из пальмового сахара