

APPETIZER - 开胃食品

Ayam Pelalah Rp. 130'000

以红辣椒和莱檬烹调的鸡肉丝

Ayam Sambel Matah Rp. 130'000

葱和柠檬香草拌鸡丝

Lawar Udang Rp. 175'000

绿番木瓜色拉烹对虾

Lawar Bebek Rp. 160'000

加绿番木瓜和鸭肉 Sate 的鸭肉色拉酱

Sambel Be Pasih - 鱼露 Rp.160'000



Mie atau Nasi Goreng - Rp. 135'000

炒饭或炒面配沙爹



NASI CAMPUR- 什锦饭

Babi - 猪肉 Rp.190'000

Sapi - 牛肉 Rp.190'000

Ayam - 鸡 Rp.190'000

Sayur - 素食者 Rp.140'000

SATE - 肉串-沙爹

Sate Campur Rp.140'000

猪项肉、鸡肉、猪肉、鸭肉及海鲜、对虾

Sate Ayam Rp.117'500

鸡大腿

Sate Ikan & Udang Rp.160'000

柠檬香草海鲜酱、对虾

Sate Tempe - 发酵豆饼 Rp.105'000

Sate Lilit Bebek - 鸭茸 Rp.125'000

Sate Lilit Ikan - 柠檬香草海鲜酱 Rp.130'000

Sate Udang - 对虾 Rp.175'000

Sate Babi - 猪里脊肉 Rp.120'000

Sate - 配料为花生酱油、蔬菜色拉、米粉糕和泡菜

MEAT DISHES - 主食

与西方菜肴不同，在巴厘岛，每一餐的主食是米饭，而鱼、肉或蔬菜则是配菜。为了能品味到巴厘岛的特色，我们建议您点多道主食，我们会将这些菜肴摆放在餐桌中心，让您感觉像在家里一样。 我们还将随正餐向您提供多种米饭。

Be Celeng Base Manis Rp.160'000

甜酱油猪肉

Balung Panggang Rp.165'000

烤猪肉的烧烤酱

Be Sampi Mebase Bali Rp.180'000

椰汁炖牛肉

Kambing Mekuah Rp.185'000

小豆蔻炖羊肉

Siap Mepanggang Rp.155'000

焙椰子汁烤鸡

Siap Base Kalas Rp.165'000

香椰汁煮鸡

Bebek Menyatnyat Rp.185'000

奶油鸭肉咖喱饭

Tum Ayam / Bebek / Babi Rp.115'000

芭蕉叶蒸鸡碎鸭肉

SOUPS - 汤类

Cram Cam Rp. 120'000

加葱鸡肉清汤

Soto Ayam Rp. 120'000

带蔬菜、面条和鸡蛋的巴厘鸡汤

Jukut Ares Rp. 130'000

香蕉茎鸭汤

"GEDANG MEKUAH" - 青木瓜，玉米汤

Ikan - 海鲜汤 Rp. 160'000

Sayur - 素汤 Rp. 95'000

Wong Dadah - 奶油 Rp. 117'500

奶油蘑菇汤

Prizes are subject to 10% service charge and 11% government tax

奖品需加收 10% 的服务费和 11% 的政府税

SEAFOOD - 海鲜

Sambel Udang Rp. 290'000

以椰汁 (300 克) 烹调的
椰汁辣椒番茄大虾.

Udang Mepanggang Rp.290'000

腌烤对虾 (300 克)

Pesan Be Pasih Rp.170'000

用滷汁泡, 剁碎的海鲜和蝦在香蕉葉子蒸和烤
Hasil Laut Bumbu Kuning Rp.220'000

姜黄汁炖 多种海鲜

VEGETARIAN - 素食

Pecelan Rp.110'000

花生酱蔬菜色拉

Pesan Wong Rp.130'000

香蕉叶烤蘑菇

Mie atau Nasi Goreng Rp.95'000

炒面条或蔬菜拌米饭

Sayur Mesanten Rp.115'000

椰汁炖蔬菜

Sambel Goreng Tempe Rp.110'000

甜豆酱拌豆饼

Tahu Goreng Bumbu Kuning Rp.125'000

ココナツターメリックソースの揚げ豆腐

Steamed Rice Rp.12'500

米饭蒸

THE RIJSTTAFEL - 印尼餐



在印度尼西亚受殖民统治时期, 荷兰人的生活极其奢靡, 他们雇佣大量仆人, 让生活尽量舒适。饮食也不例外, 我们精选的食品为殖民时期的荷兰或印尼餐饮。他们使用一个基本短语 Rijsttafel 来指印尼烹饪, 意思是“米饭桌”。与大多使用碟子的欧洲饮食不同, 印尼菜肴总是在桌子中央, 围绕着一大篮蒸米饭摆放。

最小订单两个人

Rp.800'000 for two

Soup - 汤类

Cram Cam - 加葱鸡肉清汤

Main Dishes - 主菜.

Sambel Be Pasih - 鱼露

Sate Babi, Ayam, Lilit - 猪肉 鸡肉和海鲜

花生酱油

Ayam Sambel Matah - 葱和柠檬香草拌鸡丝

Be Celeng Base Manis - 甜酱油猪肉

Be Sampi Mebase Bali - 椰汁炖牛肉

Kambing Mekuah - 椰汁炖羊肉

Pesan be Pasih

用滷汁泡, 剁碎的海鲜和蝦在香蕉葉子蒸和烤

Lawar dan Sayur - 每日精选蔬菜

Nasi - 每日两次不同水稻

Dessert - 甜点

Kueh Bali - 精选巴厘蛋糕

Bubuh Injin - 黑米布丁

Jaja Batun Bedil - 棕榈糖汁 黏米粉饺子

Buah-Buahan - 应季水果



BEBEK BETUTU - Rp.750'000

在香蕉叶子包裹的烤鸭

½ Bebek Betutu Rp. 450'000

Includes: Soup, Sates and Fruits

请提前 24 小时预定

BABI GULING - 烤猪

烘烤乳猪

One Whole Rp.4'750'000

½ Spit Roasted Piglet Rp.3'500'000

请提前 24 小时预定

Prizes are subject to 10% service charge and 11% government tax

奖品需加收 10% 的服务费和 11% 的政府税

