



Menu Card



Welcome to
Alam Anda Ocean Front Resort & Spa

www.alam-anda.com

Welcome to our Restaurant

Our menu combines characteristically Indonesian and Balinese dishes and western cuisine to satisfy everyone's palate. In our kitchen, we use fresh herbs and spices to produce the typical bumbu, a paste used for seasoning most Indonesian dishes. We are deliberately refraining from taste enhancers typically used in Warungs.

As normally the food in Indonesia is very spicy we tried to make it more agreeable for European taste buds. For all those of you who like spicy food we have a system of spiciness from level 1 to 10. Our recommendation for "spicy for Europeans" is a level of 4 to 5. Please ask your waitress for special requests.



Willkommen im Restaurant

Unsere Speisekarte kombiniert die landestypischen indonesischen und balinesischen Gerichte mit der westlichen Küche, damit für jeden Geschmack etwas zu finden ist. In unserer Küche nutzen wir frische Kräuter und Gewürze, um Bumbu, herzustellen, eine Gewürzpaste mit der fast jedes indonesische Gericht seinen Geschmack bekommt. Auf die für Warungs typischen Geschmacksverstärker verzichten wir bewusst.

Da das Essen in Indonesien sehr scharf ist, haben wir versucht es für Europäer etwas leichter verdaulich zu machen. Für diejenigen unter Euch, die es scharf mögen, haben wir ein System für den Schärfegrad von Level 1 bis 10. Wir empfehlen für „europäisch scharf“ ein Level von 4 bis 5. Für Wünsche und Anmerkungen steht Euch unser Restaurantpersonal gerne zur Verfügung.

Appetizers

- GARLIC BREAD (V)** **RP. 28**
Crispy grilled baguette with garlic butter.
Baguette vom Grill mit Knoblauchbutter.
- TOMATO BRUSCHETTA (V)** **RP. 42**
Grilled baguette served with fresh tomato, garlic, basil and olive oil.
Gegrilltes Baguette, serviert mit Bruschetta aus frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.
- BETROOT CARPACCIO (V)** **RP. 42**
Thin slices of beetroot dressed with citrus rosemary oil garnished with lettuce leaves and sprinkled with feta cheese and roasted sunflower seeds.
Dünne Scheiben von Roter Bete mariniert mit einem Zitrus-Rosmarin-Öl, garniert mit Salatgrün und Fetakäse und gerösteten Sonnenblumenkernen.
- BOCCONCHINI COCKTAIL (V)** **RP. 64**
Fresh Bocconchini mozzarella and cherry tomatoes marinated with aged Balsamic vinegar, olive oil and fresh basil.
Zarter Bocconchini -Mozzarella und Kirschtomaten mariniert mit Balsamico-Essig, Olivenöl und frischem Basilikum.
- PELEPING KACANG PANJANG (V)** **RP. 40**
Long bean salad with Balinese chili sauce and crispy shallots.
Salat aus langen Bohnen mit balinesischer Chilisauce und knusprigen Schalotten.
- URAB SAYUR (V)** **RP. 42**
Balinese vegetable salad with grated coconut, green beans, bean sprouts, peanuts and spicy chili dressing.
Balinesischer Gemüsesalat mit Kokosraspeln, grünen Bohnen, Sojasprossen, Erdnüssen und würzigem Chili-Dressing.
- OTE OTE (V)** **RP. 42**
Vegetable fritters with sweet soy chili sauce.
Frittiertes Gemüse im Teigmantel mit süß-scharfer Sojasauce.

<p>VEGETABLE SPRING ROLLS (V)</p> <p><i>Homemade spring rolls with marinated vegetables and sweet chili sauce.</i> <i>Hausgemachte Frühlingsrollen mit marinierendem Gemüse und süßer Chilisauce.</i></p> <p>Spring rolls with chicken <i>Frühlingsrollen mit Hühnchen</i></p>	<p>RP. 42</p> <p>RP. 52</p>
<p>AYAM SIT SIT</p> <p><i>Pulled, poached chicken, marinated with chili, shallots, lemongrass and coconut oil served on cucumber carpaccio and finished with crunchy spring onion.</i> <i>Pochiertes Hühnchenfleisch, mariniert mit Chili, Schalotten, Zitronengras, Kokosnussöl serviert auf Carpaccio aus Gurkenscheiben, gekrönt mit knusprigen Frühlingszwiebeln.</i></p>	<p>RP. 55</p>
<p>PEPES IKAN</p> <p><i>Local fish fillet marinated in Balinese spices, wrapped in banana leaf and chargrilled, served with vegetable salad and spicy sambal.</i> <i>Filet von lokal gefangenen Fisch, mariniert in balinesischen Gewürzen, gegrillt im Bananenblatt, serviert mit Gemüsesalat und scharfem Sambal.</i></p>	<p>RP. 55</p>
<p>TUNA SASHIMI</p> <p><i>Sliced raw tuna with pickled ginger, wasabi and soy sauce.</i> <i>Rohe Thunfischstreifen mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Sojasauce.</i></p>	<p>RP. 58</p>
<p>SEARED, PEPPERED TUNA</p> <p><i>Seared Tuna, coated with black pepper, sliced, served with Wasabi mayonnaise.</i> <i>Kurz und scharf angebratenes Thunfischfilet im Pfeffermantel, geschnitten und serviert mit Wasabi-Mayonnaise.</i></p>	<p>RP. 68</p>
<p>POMELO & SHRIMP COCKTAIL</p> <p><i>Refreshing citrus salad and poached shrimp finished with sesame oil and fresh coriander.</i> <i>Erfrischender Zitrusalat mit pochierten Garnelen verfeinert mit Sesamöl und frischem Koriander.</i></p>	<p>RP. 65</p>

Soup

SOP SAYUR SAYURAN (V) R.P. 36

Rich vegetable broth with local spices and fresh herbs.

Reichhaltige Gemüsebrühe mit lokalen Gewürzen und frischen Kräutern.

PUMPKIN SOUP (V) R.P. 36

Ginger infused pumpkin soup topped with fresh yogurt.

Kürbissuppe mit Ingwer verfeinert, abgerundet mit frischem Joghurt.

TOMATO CREAM SOUP (V) R.P. 48

Creamy bisque garnished with Basil and served with garlic bread.

Cremige Suppe garniert mit Basilikum, serviert mit Knoblauchbrot.

SPICY DUCK SOUP R.P. 58

Creamy soup with coconut milk, oyster mushrooms, chili, duck meat and lemon basil.

Reichhaltige Geflügelbrühe mit Kokosnussmilch, Austernpilzen, Chilischoten, Entenfleisch und Zitronenbasilikum.

SOP IKAN ALAM ANDA R.P. 68

Locally caught shrimp, squid and fish stewed in rich Balinese broth finished with vegetables, coconut cream and fresh herbs.

Lokal gefangene Garnelen, Tintenfisch und Fisch in reichhaltiger balinesischer Brühe mit Gemüse, Kokosmilch und frischen Kräutern.

**If you would like to have your soup as a starter
we recommend a half portion – price minus 30 %**

**Falls Sie eine Suppe als Vorspeisen essen möchten,
empfehlen wir eine halbe Portion – Preis minus 30 %**

Salad

MIXED SEASONAL SALAD (V) RP. 45

Different kinds of locally farmed lettuce with shaved vegetables, cucumber, cherry tomatoes and bell pepper.

Verschiedene Sorten Blattsalat mit fein geschnittenem Gemüse, Gurke, Kirschtomaten und Paprika.

Dressing: *French, Balsamic, Thousand Island or Raspberry.*

Dressing: *Französisch, Balsamico, Thousand Island oder Himbeer.*

SMALL PORTION / KLEINE PORTION RP. 35

SUMMER SALAD (V) RP. 52

Green lettuce leaves with papaya, grapes, tomatoes and raspberry dressing.

Feiner Blattsalat mit frischer Papaya, Trauben, Kirschtomaten, serviert mit Himbeer-Dressing.

BALINESE PAPAYA & SEAFOOD SALAD RP. 68

Young papaya, tomato and green beans marinated with chili, shallots and sesame oil, topped with sautéed local seafood – can be spicy!

Junge Papaya mit Tomaten, grünen Bohnen mariniert mit Chili, Schalotten und Sesamöl, garniert mit sautierten Meeresfrüchten – kann scharf sein!

SALAD “ALAM ANDA” (P) RP. 76

Fresh crunchy lettuce with shaved vegetables, avocado (in season), bacon bits, egg and sautéed chicken filet, served with balsamic dressing.

Frische knackige Salatblätter mit dünn geschnittenen Gemüsestreifen, Avocado (saisonbedingt), krossen Schinkenwürfeln, Ei und Hähnchenfilet-Streifen, serviert mit Balsamico-Dressing.

International Main Courses

SPAGHETTI

*Tossed in butter and topped with shaved parmesan cheese with choice of:
 In Butter geschwenkt, garniert mit gehobeltem Parmesan.
 Zur Auswahl stehen folgende Saucen:*

Homemade tomato sauce (V) R P. 65

Hausgemachte Tomatensauce

Homemade pesto sauce (V) R P. 65

Hausgemachte Pestosauce

Creamy mushroom sauce (V) R P. 78

Champignon-Sahne-Sauce

Beef bolognese sauce R P. 78

Rindfleisch-Bolognese

PENNE AL'ARRABBIATA (V) R P. 69

*Spicy pasta with strips of bell pepper, onion, garlic and chili in
 tomato sauce with fresh herbs.*

*Pikante Nudeln mit Paprikastreifen, Zwiebeln, Knoblauch und
 Chili in Tomatensauce mit frischen Kräutern.*

SPAGHETTI MARINARA R P. 86

*Pasta in tomato sauce topped with freshly grilled seafood,
 basil and parmesan cheese.*

*Pasta mit Tomatensauce garniert mit frisch gegrillten Meeresfrüchten,
 Basilikum und Parmesan.*

OVEN BAKED ZUCCHINI WITH FETA (V) R P. 86

*Sliced zucchini fan filled with feta and tomato, oven baked with herbs
 and served with mashed potatoes*

*Mit Feta und Tomaten gefüllter Zucchiniächer, mit Kräutern im
 Ofen gebacken und mit Kartoffelstampf gereicht.*

CHICKEN BREAST **RP. 86**

Chicken breast, herb marinated and oven baked, served with steamed vegetables, roasted potatoes and mushroom cream sauce.

Mit Kräutern marinierte Hühnchenbrust aus dem Ofen serviert mit gedünstetem Gemüse, gerösteten Kartoffeln und cremiger Pilz-Sahne-Sauce.

“ALAM ANDA” BURGER (P) **RP. 128**

Tender beef patty with cheddar cheese, crispy bacon, onion confit, tomato, lettuce and mustard mayo on sesame bun, served with French fries.

Saftiger Rindfleischburger mit Cheddar-Käse, knusprigem Speck, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Salat und Senf-Mayonnaise im Sesambrötchen, serviert mit Pommes Frites.

BEEF STROGANOFF **RP. 148**

Tender fillet strips sautéed with shallots, garlic and mushrooms, finished with capsicum, gherkins and sour cream, served with mashed potatoes and vegetables.

Zarte Filetspitzen mit Schalotten, Knoblauch, Pilzen, Paprika, eingelegten Gurken und saurer Sahne serviert mit Kartoffelstampf und gedünstetem Gemüse.

DIVER STEAK **RP. 210**

260g Sirloin steak chargrilled to perfect medium with French fries and steamed vegetable, served with garlic butter or mushroom cream sauce.

260g Sirloin Steak vom Grill, medium gegart, mit Pommes Frites und gedünstetem Gemüse, serviert mit Knoblauchbutter oder Pilz-Sahne-Sauce.

BEEF FILLET STEAK **RP. 245**

200g tender Australian beef fillet, chargrilled to perfect medium and topped with onion confit, served with green peppercorn sauce and pan fried potatoes.

200g australisches Rinderfilet, medium gegrillt, serviert mit Zwiebelmarmelade, Pfeffersauce und gerösteten Kartoffeln.

HALF A RACK OF BBQ RIBS (P) **RP. 150**

Succulent local pork ribs, chargrilled and glazed with our own BBQ sauce, served with urab salad and roasted potatoes.

In hauseigener BBQ Sauce glasierte und gegrillte Schweinerippchen, serviert auf balinesischem Salat und gerösteten Kartoffeln.

Full Rack (550g) **RP. 260**

(v) Vegetarian

(p) Pork

All prices are in .000 Rupiah and subject to 21 % service charge & government tax

Indonesian & Balinese Main Courses

- | | | |
|---------------------------|---|---------------|
| SOTO AYAM | | RP. 52 |
| | <i>Large bowl of delicious traditional hot pot with chicken, rice noodles, vegetables and boiled egg – can be spicy!</i> | |
| | <i>Großer traditioneller Eintopf mit Huhn, Reismnudeln, Gemüse und gekochtem Ei – kann scharf sein!</i> | |
|
 | | |
| BAKSO BALI | | RP. 52 |
| | <i>Traditional Indonesian meatballs and tofu in a rich chicken broth with cabbage, seasonal vegetables and rice noodles – can be spicy!</i> | |
| | <i>Traditionelles indonesisches Gericht mit Fleischbällchen und Tofu in einer Hühnerbrühe mit Saison-Gemüse und Reismnudeln, Gemüse – kann scharf sein!</i> | |
|
 | | |
| NASI GORENG (V) | | RP. 48 |
| | <i>Traditional fried rice with fresh vegetables, fried egg and vegetable cracker.</i> | |
| | <i>Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Spiegelei und Gemüsecracker.</i> | |
| | Add chicken or pork satay or mixed with shrimps | RP. 75 |
| | <i>Mit Satay von Huhn oder Schwein oder mit Garnelen</i> | |
|
 | | |
| MIE GORENG (V) | | RP. 48 |
| | <i>Fried egg noodles with local vegetables, sliced omelette and cracker.</i> | |
| | <i>Gebratene Nudeln gemischt mit lokalem Gemüse, Omlettstreifen und Cracker.</i> | |
| | Add chicken, beef or pork satay | RP. 75 |
| | <i>Mit Satay von Huhn, Rind oder Schwein</i> | |
|
 | | |
| BALINESE CURRY (V) | | RP. 65 |
| | <i>Rich and spicy vegetable curry in a creamy coconut sauce.</i> | |
| | <i>Served with steamed rice.</i> | |
| | <i>Scharfes und würziges Gemüsecurry in cremiger Kokossauce, serviert mit gedünstetem Reis.</i> | |
| | Add Chicken or Seafood | RP. 89 |
| | <i>Mit Huhn oder Meeresfrüchten</i> | |

TEMPE MANIS (V)	RP. 42
<i>Fried tempe and tofu tossed with vegetables in a spicy sweet soy sauce with rice.</i>	
<i>Knusprig gebratenes Tempe und Tofu mit frischem Gemüse in süß-scharfer Sojasauce, serviert mit Reis.</i>	
TUM TAHU (V)	RP. 65
<i>Tofu, marinated with Balinese spices, steamed in a banana leaf, served with urab salad and steamed rice.</i>	
<i>Tofu, mariniert mit balinesischen Gewürzen, gegart im Bananenblatt, serviert mit Urabsalat und gedünsteten Reis.</i>	
CHAP CHAY SAYUR (V)	RP. 46
<i>Mixed vegetables simmered in rich broth, crispy shallots, tofu and steamed rice.</i>	
<i>Gemischtes Gemüse gegart in einem reichhaltigen Fond mit knusprigen Schalotten, Tofu und Reis.</i>	
<i>Add chicken or shrimps</i>	RP. 72
<i>Mit Huhn oder mit Garnelen</i>	
SWEET & SOUR CHICKEN	RP. 86
<i>Crispy fried chicken, capsicum and pineapple tossed in a sweet sour sauce.</i>	
<i>Knusprig ausgebackenes Hühnchen im Teigmantel mit Paprika und Ananas in süß-saurer Sauce.</i>	
BALI FISH & CHIPS	RP. 89
<i>Crispy battered fish fillet, fried golden brown and served with french fries, urab salad, sambal mayo and sweet soy chili dip.</i>	
<i>Goldbraun gebratenes Fischfilet im Teigmantel, serviert mit Pommes Frites, Urabsalat und Sambal-Mayonnaise mit süßem Soja-Chili-Dip.</i>	
TUM BABI (P)	RP. 85
<i>Tender pork marinated with Balinese spices and steamed in a banana leaf, served with vegetable salad and plain rice.</i>	
<i>Zartes Schweinefleisch mit balinesischen Gewürzen, gegart im Bananenblatt, serviert mit Gemüsesalat und gedünstetem Reis.</i>	

SATAY CAMPUR (P)

RP. 86

Tender pieces of chicken, pork and beef marinated with Balinese spices, chargrilled and served with urab salad and steamed rice.

Gegrillte Hühnchen-, Schweine- und Rinderstücke am Spieß, mariniert mit balinesischen Gewürzen, serviert mit Urab Salat und gedünstetem Reis.

RENDANG PADANG

RP. 128

Beef rubbed in Javanese spices and slow cooked for eight hours, finished with coconut cream and served with steamed rice, spinach salad and roasted peanuts.

Über acht Stunden schonend gegartes Rindfleisch gewürzt mit javanesischen Kräutern, abgerundet mit Kokoscreme, serviert mit Reis, Spinatsalat und gerösteten Erdnüssen.

Not spicy enough?

Please inform our staff if you prefer your meal extra spicy!

Nicht scharf genug?

Bitte informieren Sie Ihre Bedienung, wenn Sie das Essen extra scharf bevorzugen.

Seafood

SAUTÉED SQUID

RP. 86

Tender squid sautéed and finished with vegetables in a sweet sour sauce, served with steamed rice.

Zarte Calamari sautiert und mit Gemüse in einer süß-sauren Sauce geschwenkt, serviert mit gedünstetem Reis.

IKAN TUNA BAKAR

RP. 96

Tuna steak chargrilled medium rare with coconut oil, lemongrass and lime leaf, served with urab salad, steamed rice and sweet soy sauce.

Thunfischsteak auf dem Grill mit Kokosöl, Zitronengras und Limettenblatt Medium-rare gegart, serviert auf Urabsalat mit gedünstetem Reis und süßer Sojasauce.

(v) Vegetarian

(p) Pork

All prices are in .000 Rupiah and subject to 21 % service charge & government tax

MAHI MAHI STEAK

RP. 124

Chili, garlic and herb marinated, chargrilled, served on a bed of Balinese water spinach, crushed potatoes and tomato sambal butter sauce.
Mariniert mit Chili, Knoblauch und Kräutern, gegrillt, serviert auf einem Bett aus balinesischen Wasserspinat mit gerösteten Kartoffeln und Tomaten-Sambal-Buttersauce.

GRILLED PRAWNS (ca. 300g)

RP. 248

Grilled prawns served with garlic bread and Asian inspired cucumber salad.
Choice of sauces: garlic aioli or sweet soy chili sauce
Gegrillte Garnelen serviert mit Knoblauchbrot und asiatischem Gurkensalat.
Saucen zur Wahl: Knoblauch-Aioli oder süß-scharfe Sojasauce

ALAM ANDA SEA FOOD PLATTER FOR 2

RP. 294

Grand selection of freshly caught seafood with grilled fish, pepes ikan, garlic prawns, cocos-fish satay, fried baby squid, urab salad, steamed rice, sambal matah and sweet soy chili sauce.

Auswahl an frisch gefangenen Meeresfrüchten mit gegrilltem Fisch, Pepes Ikan, Kokos-Fisch-Saté, Knoblauchgarnelen, gebratener Tintenfisch, Urabsalat, gedünsteter Reis, Sambal matah und süß-scharfe Sojasauce.

WHOLE GRILLED FISH

Whole grilled fish chosen from the days catch, marinated with Balinese spices, served with spicy fish soup, sambal matah, long bean salad, urab, steamed rice, sweet soy sauce and prawn crackers.

Fisch des Tages, im ganzen gegrillt, mit balinesischen Gewürzen mariniert, serviert mit würziger Fischsuppe, Sambal matah, süßer Sojasauce, Salat aus langen Bohnen, Urab-Salat, Reis und Garnelenchips.

Price depending on size of the fish

Our fresh fish is bought daily from local fishermen or the market and therefore subject to availability.

Der frische Fisch wird täglich von den lokalen Fischern oder auf dem Markt gekauft und hängt somit vom jeweiligen Angebot ab.

Dessert

CAKE OF THE DAY **RP. 28**

Warm slice of our pastry chef's famous cake with whipped cream.
Warmes Stück Kuchen mit bester Empfehlung unseres Konditors,
mit Schlagsahne.

BUAH BUAHAN CAMPUR **RP. 32**

Sliced seasonal fruit - Saisonaler Obststeller.

PISANG GORENG **RP. 24**

Fried banana drizzled with palm syrup.
Gebratene Banane mit Palmsirup.

DADAR GULUNG **RP. 36**

Indonesian favourite, thin pancakes rolled with sweet coconut stuffing.
Beliebte Indonesische Süßspeise, hauchdünne Pfannkuchen mit süßer Kokosfüllung.

NEW YORK CHEESE CAKE **RP. 42**

Served with berry compote and whipped cream.
Serviert mit Beerenkompott und Schlagsahne.

ICE CREAM PANCAKE **RP. 34**

Warm Pancake filled with vanilla ice cream and topped with chocolate sauce.
Warme Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce.

FROZEN RUSSIAN **RP. 48**

Refreshing lime sorbet with a shot of vodka blended to a delicious cocktail.
Erfrischendes Limetten-Sorbet gemixt mit Wodka zu einem herrlichen Cocktail.

ES KRIM **RP. 18**

Chocolate, Vanilla, Strawberry or Lime Sorbet. *** / PER SCOOP**
Schokolade, Vanille, Erdbeere oder Limetten-Sorbet.

STRAWBERRY SENSATION **RP. 48**

*Bali strawberries, topped with vanilla ice cream and butterscotch sauce.
Balinesische Erdbeeren getoppt mit Vanilleeis und Butterscotch-Sauce.*

HOT LOVE **RP. 48**

*Vanilla ice cream with hot raspberries and cream.
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne.*

YOGHURT **RP. 44**

*Fresh yoghurt with mixed fruits and honey.
Frischer Joghurt mit gemischten Früchten und Honig.*

PANNA COTTA * **RP. 44**

*Vanilla panna cotta served with sauce of red berries.
Vanille-Panna Cotta serviert mit roter Beerensauce.*

CHOCOLATE MOUSSE * **RP. 44**

*Silky chocolate mousse that melts in your mouth.
Zart schmelzendes Schokoladenmousse, was auf der Zunge zergeht.*

* Please check availability or order one day ahead

Traditional Indonesian & Balinese Specials on request

These meals are traditionally prepared for family celebrations and are best shared with two or more person. Please order 1 day in advance since these elaborate dishes involve extensive preparation.

AYAM LALAPAN

A typical Indonesian dish, prepared across the archipelago.

Tender chicken legs, marinated for 6 hours in spicy chili sauce, chargrilled and served with crispy tempe, spinach salad, rice and a selection of sambal.

2 pieces

RP. 140

4 pieces

RP. 280

RIJSTTAFEL

A grand selection of Indonesia's favourites!

Beef, chicken and pork satay, pepes ikan, satay lilit languan, croquette, tum babi, ayam soja, kare bali sayur, fried tempe, urab salad, yellow rice, a selection of sambal and krupuk.

2 Person

RP. 320

4 Person

RP. 550

NASI GUDEG

Selection of sweet flavoured Javanese food consisting of succulent chicken curry, young jackfruit stew cooked in coconut milk, ayam soja, fried tempe and tofu, boiled egg, spicy water spinach, steamed white rice.

2 Person

RP. 210

4 Person

RP. 420

BEBEK BETUTU

Balinese Duck marinated in local spices, wrapped in banana leaf and braised in the oven for 6 hours. An absolute delicacy in Bali and highly regarded for festive occasions only. Served with a small soup, pecel salad, steamed cassava leaf, sambal matah, white rice and crispy peanuts.

Half Duck – 2 Person

RP. 260

Whole Duck – 4 Person

RP. 480

Traditionelle indonesische & balinesische Gerichte (auf Nachfrage)

Diese traditionellen Speisen werden zu Familienfeiern vorbereitet und sind für zwei oder mehreren Personen. Da sie umfangreiche Vorbereitung beanspruchen, bestellen Sie bitte einen Tag im Voraus.

AYAM LALAPAN

Eine Indonesische Spezialität. Über sechs Stunden in Tomaten-Sambal-Marinade eingelegte Hühnerschenkel, gegrillt und serviert mit knusprigem Tempe, Spinatsalat, Reis und Sambal.

2 Stück

RP. 140

4 Stück

RP. 280

RIJSTTAFEL

Variation Indonesischer Spezialitäten!

Rind-, Hühner- und Schweinesatay, Pepes Ikan, Kokos-Fisch-Satay languan, Kroketten, Schweinefleisch im Bananenblatt, Soja Huhn, Balinesisches Gemüsecurry, serviert mit

Tempe, Urab Salat, gelber Reis sowie Sambal und Crackern.

2 Personen

RP. 320

4 Personen

RP. 550

NASI GUDEG

Auswahl javanesischer Speisen mit süßlicher, junger Jack-Frucht in Kokosmilch gekocht. Soja-Huhn, Tempe und Tofu, gekochtem Ei, würzigem Wasserspinat, serviert mit Reis.

2 Personen

RP. 210

4 Personen

RP. 420

BEBEK BETUTU

Balinesische Ente mit lokalen Gewürzen mariniert, im Bananenblatt eingewickelt und für sechs Stunden im Ofen geschmort. Eine absolute Delikatesse in Bali. Serviert mit einer kleinen Suppe, Pecel Salat, gedünstetem Maniok Blatt, Sambal matah, Reis und knusprigen Erdnüssen.

Halbe Ente – 2 Personen

RP. 260

Ganze Ente – 4 Personen

RP. 480

(v) Vegetarian

(p) Pork

All prices are in .000 Rupiah and subject to 21 % service charge & government tax