

Special Menus / Spezial Menüs

Our special menus are served with fresh ingredients from the market and customized at your individual convenience. Our Chef will be delighted to be at your disposal to discuss your culinary preferences at any time. Please book your special 1 day in advance.

**Please contact your waitress for special food requests (vegetarian, vegan, allergies etc.)
We cannot offer lactose- and gluten-free products.**

Spezial Menüs werden mit frischen Zutaten vom Markt zubereitet & von unserer Küche individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten. Unser Chef freut sich Ihnen Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Bitte buchen Sie Ihr Special 1 Tag im voraus.

Bitte kontaktieren Sie Ihre Kellnerin für spezielle Essenswünsche (vegan, vegetarisch, Allergien etc.) Wir können keine Laktose- und Glutenfreie Produkte anbieten.

Sea Breeze

A special 6-course menu for seafood lovers. Chef's creation with room for your wishes.

Ein spezielles 6-Gänge Menu für Fisch Liebhaber. Kreation vom Chef mit Spielraum für Kundenwünsche.

Sea View

A special 6-course menu for meat lovers. Chef's creation with room for your wishes.

Ein spezielles 6-Gänge Menu für Fleisch Liebhaber. Kreation vom Chef mit Spielraum für Kundenwünsche.

Whole fish of the day

Have a chat with our chef. He knows the local markets and will recommend the possibilities. The north of Bali has no regular fish markets and it can be quiet tricky to find the fresh catch of the day.

Unser Chef wird Ihnen gerne seine Vorschläge unterbreiten. Der Norden von Bali verfügt über keine regulären Fisch Märkte. Unser Küchenteam steht in regem Kontakt mit den lokalen Fischern und wird gerne für Sie herausfinden, was der tägliche Fang eingebracht hat.

Bebek Goreng Kering / Kukus

(min. 2 Pers.)

Whole duck Balinese style
Ganze, knusprig gebratene Ente à la Bali

Chateaubriand

(min. 2 Pers.)

Imported beef filet and sirloin steak served in the classical Chateaubriand medium rare style.

Importiertes Rindsfilet und Sirloin Steak klassisch medium rare serviert.

Balinese Rijstafel

The "Rijstafel" is an elaborate meal adapted by the Dutch following the *hidang* presentation of Nasi Padang from the Padang region of West Sumatra. It consists of many side dishes served in small portions, accompanied by rice prepared in several ways.

Diese ursprünglich in Indonesien unbekannt Art eines Festmahls wurde von den Holländern während ihrer Kolonialherrschaft in Bali eingeführt. Dazu werden viele verschiedene Gerichte in kleinen Portionen aufgetragen und mit verschiedenen Arten von Reis gegessen.

Balinese Babi Guling

(min. 6 Pers.)

Whole roasted suckling pig à la Bali
Ganzes, knusprig geröstetes Spanferkel à la Bali

Appetizers

Insalata Caprese **70**
Tomatoes & Mozzarella with fresh basil & olive oil balsamic dressing

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum & Olivenöl-Balsamico dressing

Fried Chicken Spring Roll (50 gr.) **76**
With cabbage, carrots & vermicelli noodles
Mit Kohl, Karotten & Vermicelli Nudeln

Bruschetta **58**
Roasted country bread with tomatoes, garlic & basil. **Option:** without garlic
Geröstetes Bauernbrot mit Tomaten, Knoblauch & frischem Basilikum
Option: ohne Knoblauch

Beef Carpaccio (100 gr.) **150**
Fine-cut tenderloin with Arugula salad, capers, spring onions, Parmesan cheese & balsamic-mustard vinaigrette
Zart geschnittenes Rinderfilet mit Rucola Salat, Kapern, Frühlingzwiebeln, Parmesan Käse & Balsamico-Senf Vinaigrette

Pork & prawn dumplings (100 gr.) **88**
With spring onions, ginger & celery with chili oil & soy-ginger vinegar dressing
Mit Frühlingzwiebeln, Ingwer & Sellerie mit Chili Öl & Soja-Ingwer dressing

Soups

Soto Ayam **108**
Indonesian chicken-noodle soup with cabbage, shallots, lemongrass, spring onions, celery, chili & boiled egg

Indonesische Hühner-Nudel Suppe mit Kohl, Schalotten, Lemongras, Frühlingzwiebeln, Sellerie, Chili & gekochtem Ei

Tom Yum **122**
Thai prawn soup (100 gr.) with mushrooms, lemongrass, galangal, coriander & chili jam
Thailändische Garnelen Suppe (100 gr.) mit Pilzen, Zitronengras, Galangal, Koriander & Chili Paste

Bakso Ayam **74**
Balinese chicken ball soup (100 gr.) with vegetables & glass noodles
Balinesische Suppe mit Hühnerfleisch-Bällchen (100 gr.), Gemüse & Glasnudeln

Egg Drop **70**
Chinese egg soup with mixed vegetables
Chinesische Eiersuppe mit gem. Gemüse

Pumpkin soup **64**
Homemade creamy pumpkin soup
Hausgemachte cremige Kürbissuppe

Creamy Broccoli soup **66**
Homemade broccoli soup
Hausgemachte Broccoli Suppe

Main Salads

Option: half portion, half price
Option: halbe Portion zum halben Preis

Dressings: Vinaigrette, Balsamic, Asian Ginger, French

Green salad **72**
Mixed lettuce, cucumbers & onions
Gemischter Blattsalat, Gurken & Zwiebeln

Mixed salad **124**
Lettuce, cucumbers, tomatoes, red onions, corn & beetroot
Blattsalat, Gurken, Tomaten, rote Bete, Zwiebeln, & Mais

Thai beef salad (100 gr.) **136**
Slices of sirloin with cucumbers, cherry tomatoes, onions & tasty chili jam dressing
Rinderefiletscheiben mit Gurken, Cherrytomaten, Zwiebeln & delikater Chili Crème

Caesar salad **118**
Romaine lettuce, bacon, croutons, anchovy & Parmesan cheese. **Option:** without anchovy
Römersalat, Speck, Croutons, Sardelle & Parmesan Käse. **Option:** ohne Sardelle

Pasta

Pumpkin Gnocchi **58**
Homemade pumpkin gnocchi with fresh tomato sauce & Parmesan cheese
Hausgemachte Kürbis Gnocchi mit frischer Tomatensauce & Parmesan Käse

Fettuccine Del Sol **114**
With slices of chicken breast (140 gr.), sun dried tomatoes, paprika & creamy Mozzarella sauce
Mit geschnetzelter Hühnerbrust (140 gr.), sonnengetrockneten Tomaten, Paprika & cremiger Mozzarella Sauce

Spaghetti Carbonara **128**
With bacon, eggs & Parmesan cheese
Mit Speck, Eiern & Parmesan Käse

Penne Rustica ****138****

With slices of chicken breast (140 gr.), bacon, sausage & Parmesan cheese

Mit Hühnchen (140 gr.) -, Speck- und Wurststücklein & Parmesan Käse

Spaghetti with prawns (200 gr.) ****162****

With chili, cherry tomatoes & basil

Mit Chili, Cherrytomaten & Basilikum

Spaghetti Bolognese ****152****

With tomatoes, minced beef sauce & Parmesan cheese

Mit Tomaten, Rinder Hackfleisch Sauce & Parmesan Käse

Indonesian favorites

Catch of the day ****146****

Grilled, fresh fish fillet of the day (200 gr.) with lemon sauce served with mixed vegetables **or** mixed salad

Gegrilltes Fischfilet (200 gr.) des Tages mit Zitronensauce serviert mit gemischtem Gemüse **oder** gemischtem Salat

Salad dressings: Vinaigrette, Balsamic, Asian Ginger, French

Ayam rica rica ****92****

Grilled chicken breast (200 gr.) with a tasty "rica-rica" sauce & rice

Gegrillte Hühnerbrust (200 gr.) mit schmackhafter „rica-rica“ Sauce & Reis

Nasi Goreng ****66****

Stir fried rice with vegetables & fried egg **or** with fried chicken slices & fried egg

Gebatener Reis mit Hühnchen **oder** Gemüse, Bok Choy, Karotten, Sellerie & Spiegelei

Mie Goreng ****86****

Stir fried noodles with chicken **or** vegetables

Gebatene Nudeln mit Hühnchen **oder** Gemüse

Rendang Ayam ****76****

Tasty chicken stew (100 gr.) with coconut milk, potatoes & steamed rice

Geschmackvoller Eintopf mit geschnetzelter Hühnerbrust (100 gr.), Kokosmilch, Kartoffeln & Reis

Nasi Campur ****120****

Slices of pork fillet (180 gr.) & 2 chicken sate (60 gr.) with bumbu kuning, urab, sate lilith & rice

Geschnetzelter Schweinefilet (180 gr.) & 2

Hühnchen Sates (60 gr.) mit bumbu kuning, urab, sate lilith & Reis

Jukut Curry ****84****

Balinese vegetable curry with rice

Balinesisches Gemüsecurry mit Reis

Balinese Satay (180 gr.) ****138****

Grilled slices of chicken **or** beef slices on stick mini grill peanut sauce & rice served on Balinese mini grill

Gegrillte Hühnchen **oder** Rinderfillets an Spiessen mit Erdnuss Sauce & Reis serviert auf Balinesischem Mini Grill

Nasi Pecel ****80****

Mixed vegetables, fried Tofu & Tempe sate with peanut sauce, served with rice & crackers

Gemischtes Gemüse, Tofu & Tempeh Sate mit Erdnuss Sauce, serviert mit Reis und Chips

Ayam Cincane ****122****

On grated coconut husk grilled chicken thigh (300 gr.) with spicy chili sauce, rice & small green salad with Asian Ginger dressing

Über geraspelter Kokosnuss Schale gegrillter Hühnerschenkel (300 gr.) mit scharfer Chili Sauce, Reis & kleinem grünen Salat mit Asian Ginger Dressing

Udang Pedas ****182****

Fried prawns (250 gr.) with spicy tomato sauce (chili, ginger, peanuts, onions) & rice

Garneleneintopf (250 gr.) mit scharfer Tomatensauce (Chili, Ingwer, Erdnüsse, Zwiebeln) & Reis

Daging Bumbu Bali ****146****

Slices of beef fillet (180 gr.) cooked with mixed spices served with rice

Geschnetzelter Rinderfilllet (180 gr.) mit Balinesischen Kräutern gekocht und Reis

Ayam Bumbu Kalas ****108****

Shredded chicken breast (150 gr.) mixed with vegetables & spicy coconut sauce served with rice & crackers

Geschnetzelter Hühnerbrust (150 gr.) mit gemischtem Gemüse & scharfer Kokosnuss Sauce serviert mit Reis & Chips

Koloke Asam Manis ****142****

Sweet & sour chicken breast (100 gr.) with rice, paprika, tomatoes & carrots

Hühnchenbrust süß-sauer (100 gr.) mit Reis, Paprika, Tomaten & Karotten

Opor ****130****

Tasty chicken stew (180 gr.) with coconut milk, potatoes, chili, carrots & rice

Rassiger Hühncheneintopf (180 gr.) mit Kokosnussmilch, Kartoffeln, Chili, Karotten & Reis

Across the world

Side dishes

Price p/side dish / Preis p/Beilage	**28**
White rice / Weisser Reis	
Garlic rice / Knoblauchreis	
French fries / Hausgemachte Pommes	
Fried potatoes / Bratkartoffeln	
Croquettes / Kroketten	
Grilled corn cob / Gegrillter Maiskolben	
Mixed vegetables / Gemischtes Gemüse	
Coconut-chicken curry (200 gr.)	**116**
With pumpkin, eggplant & kaffir lime served with stir fried garlic rice	
Mit Kürbis, Aubergine & Kaffir-Limetten serviert mit gebratenem Knoblauchreis	
Indian Beef Curry (150 gr.)	**166**
With potatoes, carrots, zucchini, coconut milk, rice	
Indisches Curry mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Kokosnussmilch & Reis	
Grilled beef tenderloin (200 gr.)	**278**
With red wine mushroom sauce & mashed potatoes	
Mit Rotwein-Pilzsauce & Kartoffelstock	
Eggplant „Parmigiana“ (325 gr.)	**122**
Baked eggplants with fresh tomato sauce, basil, Mozzarella & Parmesan cheese	
Gebackene Auberginen mit frischer Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella & Parmesan Käse	
Grilled pork fillet (200 gr.)	**124**
With mustard-ginger sauce, grilled corn cob & cucumber salad	
Mit einer Senf-Ingwer Sauce, gegrilltem Maiskolben & Gurkensalat	
Beef Stroganoff (150 gr.)	**246**
With red wine gravy, mixed vegetables & 1 side dish of your choice	
Mit Rotwein Bratensauce, gemischtem Gemüse & einer Beilage Ihrer Wahl	
Chicken „Saffron“ (200 gr.)	**142**
Grilled chicken breast with mixed vegetables, steamed rice & creamy saffron sauce	
Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Gemüse & cremiger Safran Sauce	
Chicken Cordon Bleu (150 gr.)	**160**
With creamy cheddar cheese sauce, broccoli & cauliflower	
Mit cremiger Cheddar Käse Sauce, Broccoli und Blumenkohl	

Chicken Schnitzel (100 gr.)	**74**
Fried chicken breast with homemade French fries & tomato ketchup	
Paniertes Hühnerschnitzel mit hausgemachten Pommes & Tomaten Ketchup	

Dessert

Selection of tropical fruit	**30**
Auswahl von tropischen Früchten	
Mixed Fruit Salad	**56**
With creamy lemon mango sauce	
Mit einer cremigen Zitronen Mango Sauce	
Caramelized Pineapples	**50**
With Vanilla ice cream (60 gr.)	
Mit Vanille Eiscreme (60 gr.)	
Passion Fruit Mousse	**60**
With apple slices	
Mit Apfelschnitzen	
Dadar Gulung	**50**
Balinese crêpes with palm sugar & vanilla ice cream (60 gr.)	
Balinesische Crêpes mit Palmzucker & Vanilla Eiscreme (60 gr.)	
Pisang Goreng	**62**
Fried floured banana served with vanilla ice cream (60 gr.) & mint leaves	
Frittierte Banane serviert mit Vanille Eiscreme (60 gr.) & Minzblättchen	
Warm Chocolate Cake	**52**
Served with vanilla ice cream (60 gr.)	
Mit Vanille Eiscreme (60 gr.)	
Black rice pudding	**34**
Served with coconut cream and fresh fruits	
Mit Kokosnuss Creme & frischen Früchten	
Banana Split	**66**
Banana served with chocolate, vanilla & strawberry ice cream (60 gr. each)	
Banane mit Schokolade, Vanille & Erdbeer Eiscreme (à 60 gr.)	
Assorted Ice Cream	
Vanilla, mocha, strawberry & chocolate flavor (100 gr. each) with whipped cream & garnish	
Vanille, Mocca, Erdbeere und Schokolade (à 100 gr.) mit Schlagsahne & Garnitur	
1 scoop / 1 Kugel	**38**
2 scoops / 2 Kugeln	**72**
3 scoops / 3 Kugeln	**102**

All prices are x 1000 Rupiah and subject to 16% government tax and service charge

Alle Preise verstehen sich x 1000 Rupiah exklusive 16% government tax und service charge.