

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ BUMBU BALI

На Бали нет традиции есть в общественных местах, поэтому, если Вас не пригласили в балийский дом или вам не довелось отведать яств во время церемонии, у Вас мало шансов попробовать настоящую балийскую пищу. Мы рады пригласить Вас в наш балийский дом, где мы предлагаем познакомиться с кулинарными секретами Острова Богов. Приправы, которые используются в балийской кухне, называются BUMBU, в честь чего мы и назвали наш дом.

Добро пожаловать и Приятного Аппетита .

ЗАКУСКИ

Sambel Be Tongkol Rp. 77.500,-

Салат из тунца

Ayam Pelalah Rp. 77.500,-

Кусочки кури с чили и лаймом

Ayam Sambel Matah Rp. 77.500,-

Острый кусочки цыпленка в приправе

Jejeruk Ayam Rp. 77.500,-

Кусочки кури и овощной салат

Lawar Udang Rp. 85.000,-

папайи зеленый салат с креветками

Lawar Kuwir Rp. 87.500,-

Салат из фарша утки и зеленой папайи

СУПЫ

Cram Cam Rp. 60.000,-

Куриный суп со специями

Sop Ayam Rp. 60.000,-

Балийский куриный суп с овощами и лапшой

Jukut Ares Rp. 60.000,-

Утиный суп с банановым стеблем

“GEDANG MEKUAH “

Суп из зеленой папайи

С морепродуктами Rp. 70.000,-

Вегетарианский Rp. 60.000,-

Wong Dadah Rp. 77.500,-

грибной суп

ШАШЛЫЧКИ САТЕ

Sate Campur Rp. 87.500,-

Сате из говядины, кури, утки.
морепродуктов

Sate Asam Siap Rp. 77.500,-

Сате из кури

Sate Asam Sampi Rp. 80.000,-

Сате из говядины

Sate Tempe Rp. 47.500,-

Сате из ферментированной сои

Sate Lembat Bebek Rp. 80.000,-

“САТЕ ИЗ ФАРША УТКИ”

Satay Lilit Rp. 80.000,-

“САТЕ ИЗ ФАРША

МОРЕПРОДУКТОВ”

Sate Udang Rp. 110.000,-

Креветка

Sate Asam Celeng Rp. 80.000,-

Сате из свиной вырезки

*Все сате подаются с ореховым соусом,
овощным салатом, креветочными
чипсами и маринованными овощами*

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Jukut Antungan Rp. 57.500,-

Сливочный овощной салат с
Государственным Темпе

Pecelan Rp. 57.500,-

Овощной салат в ореховом соусе

Ketipat Cantok Rp. 57.500,-

Горячий овощной салат с рисовыми

Sambel Goreng Tempe Rp. 57.500,-

Соевые лепешки в сладком
соевом соусе

Tempe Sambel Nyuh Rp. 57.500,-

Соевые лепешки в соусе из турмерика

Pesan Wong Rp. 75.000,-

Грибы гриль в банановом листе

Mie atau Nasi Goreng Rp. 65.000,-

Жареные рис или лапша с овощами

Sayur Mesanten Rp. 65.000,-

Тушеные овощи в кокосовом молоке

Цена не включает 10% сервис и правительственный налог.

ГОРЯЧЕЕ

На Бали рис является основным блюдом, и в отличии от западной кухни мясо, рыба и овощи оказываются гарниром. Чтобы узнать настоящий вкус балийской еды мы рекомендуем Вам заказать несколько горячих блюд, которые мы сервируем в центре стола вместе с разными видами риса.

МЯСО

Be Celeng Base Manis Rp. 87.500,-

Свинина в сладком соевом соусе

Balung Nangka Rp. 87.500,-

Тушеные свиные ребрышки с плодами хлебного дерева

Balung Meranggang Rp. 87.500,-

Гриль Свиные Ребрышки с Балийский BBQ Соусе

Babi Guling Rp. 1.900.000,-

свиной жареный молочный

Min. order 6 persons ½ suckling pig

Заказывайте пожалуйста за сутки

Be Sampi Mebase Bali Rp. 92.500,-

Тушеная говядина в коксовом молоке

Semur Lidah Rp. 82.500,-

Бычий язык в мускатном соусе

Kambing Mekuah Rp. 100.000,-

Баранина тушеная в кокосовом молоке

Kaki Kambing Rp. 110.000,-

Тушеная баранина с хвостовиком тамаринда

Siap Meranggang Rp. 92.500,-

Кура гриль в кокосовом соусе

Ayam Betutu Rp. 105.000,-

Кура жареная в банановом листе

Siap Base Kalas Rp. 92.500,-

Кура в пряном кокосовом молоке

Bebek Betutu Rp. 425.000,-

Утка жареная в банановом листе

Заказывайте пожалуйста за сутки

Bebek Menyatnyat Rp. 120.000,-

Утка карри

Tum Bebek Rp. 92.500,-

Фарш из утки в банановом листе

Nasi Goreng atau Mie Goreng 85.000,-

Жареный рис или жареная вермишель

МОРЕПРОДУКТЫ

Sambel Udang Rp. 200.000,-

Креветки с чили и лаймом в кокосовых сливках (300г креветок)

Udang Meranggang Rp. 200.000,-

Креветки гриль (300г креветок)

Hasil Laut Bumbu Kuning

Rp. 110.000,-

Ассорти из морепродуктов в желтом кокосовом соусе

Kenus Mebase Bali Rp. 110.000,-

тушеный кальмар с лаймом и лимонным базиликом

Pesan Be Pasih Rp. 110.000,-

Маринованная рыба грль в банановом листе

Sop Ikan Rp. 110.000,-

Суп из морепродуктов с тамариндом и томатами

S K E W E R S

Все шампуры готовы, как это делается здесь, на Бали и подается с соусом барбекю балийский, рисовые лепешки, овощной салат, соленые огурцы и перец чили провал soi.

Be Siap Rp. 95.000,-

Baby куриные

Be Celeng Rp.110.000,-

Свиная вырезка 225g

Be Campur Rp.185.000,-

Смешанные мяса шпажке

Kenus - кальмар Rp.110.000,-

Udang - Креветка 300g Rp.200.000,-

Hasil Laut Rp.175.000,-

Ассорти из морепродуктов (Fish, Prawn, Squid 250 g)

Цена не включает 10% сервис и правительственный налог.

РИСОВЫЙ СТОЛ

В колониальный периодв Индонезии голландцы жили в роскоши, окруженные множеством слуг, которые делали жизнь максимально комфортной. Кухня была либо колониальной голландской, либо местной индонезийской. Каждый раз когда речь шла об индонезийской кухне, подразумевался Rijsttafel, что означает рисовый стол. В отличие от европейской сервировки по переменам блюд, все индонезийские блюда выставлялись в центр стола, окружая большую корзину с рисом.

БАЛИЙСКИЙ RIJSTTAFEL

Rp. 295.000,-

ЗАКУСКИ

Sambel be Tongkol Салат из тунца

Sate Babi, Ayam, Lilit

Сате из свинина, куры и морепродуктов
в ореховом соусе

Lawar Ayam Овощной курный салат

СУП

Cram Cam

Куриный бульон с луком шалот

ГОРЯЧЕЕ

Ayam Betutu

Жареная курица в листе банана

Be Celeng Base Manis

Свинина в кислосладком соусе

Be Sampi Mebase Bali

Говядина тушеная в кокосовом молоке

Kambing Mekuah

Баранина тушеная в кокосовом молоке

Ikan Bakar Филе рыбы гриль

Pesan be Pasih

Фарш рыбы гриль в листе банана

Sayur

Три вида овощей

Nasi Kuning, Merah, Putih

Желтый, красный и паровой рис

ДЕСЕРТ

Kueh Bali

Ассорти из балийского печенья

Jaja Batun Bedil

Пельмени из клейкого риса в пальмовом сахаре

Bubuh Injin Пудинг из черного риса

Buah-Buahan

Балийские фрукты по сезону

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

МОРЕПРОДУКТЫ

Мы гордимся качеством наших свежих морепродуктов, которые мы тщательно отбираем каждый день на местном рынке. Если Вам интересно больше узнать о рыбном рынке, Вы можете присоединиться к нашему шеф повару во время его ежедневных походов за покупкой морепродуктов. Туры ограничены 4 персонами, и небольшой платой **Rp. 250.000,-** за транспорт и утренний кофе. Пожалуйста обратитесь к официантке, если вы хотите привоединиться.

Целая рыба 500г Rp. 105.000,-

Филе рыбы 250г Rp. 97.500,-

Ужин с морепродуктами

Rp. 350.000,-

Закуски

Sambel be Tongkol Салат из тунца

Sate Lilit

Сате из фарша морепродуктов

Lawar Sayur

Овощной салат со специями

СУП

Gedang Mekuah

Суп из зеленой папайи с морепродуктами

ГОРЯЧЕЕ

Udang Mepanggang

Креветки гриль

Pesan be Pasih

Рыбный фарш на гриле в банановом листе

Ikan Bakar

Целая рыба и филе маринованные м на гриле

Hasil Laut Bumbu Kuning

Морепродукты в желтом кокосовом соусе

Cumi Cumi Panggang

Маринованный кальмар гриль

Sayur Три вида овощей

Nasi Kuning, Merah, Putih

Желтый, красный и паровой рис

ДЕСЕРТ

Kueh Bali

Ассорти из балийского печенья

Jaja Batun Bedil

Пельмени из клейкого риса в пальмовом сахаре

Bubuh Injin Пудинг из черного риса

Buah-Buahan

Балийские фрукты по сезону

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

Цена не включает 10% сервис и правительственный налог.

ОВОЩИ

Овощи никогда не едят сами по себе, только как дополнение к рису и никогда сырыми. овощи всегда едят хорошо приготовленными и мягкими. Также как и другие блюда к рису, овощи обычно кладут на отдельные тарелки и ставятся рядом с вареным рисом. Люди предпочитают есть их теплыми, но зачастую это не получается так как для приема пищи нет установленного времени.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ RIJSTTAFEL

Rp. 195.000,-

ЗАКУСКИ

Sate Tempe

Сате из ферментированной сои

Jukut Antungan

Сливочный Овощные салаты

СУП

Gedang Mekuah

Зеленая папая тушеная в кокосовом молоке

ГОРЯЧЕЕ

Pesan Wong

Грибы гриль в листе банана

Ketipat Cantok

Теплый овощной салат с рисовыми лепешками

Sayur Mesanten

Овощи тушеные в кокосовом молоке

Sambel Goreng Tempe

Хрустящие соевые лепешки в сладком соевом соусе

Mie Goreng

Жареная лапша с овощами

Nasi Kuning, Merah, Putih

Желтый, красный и паровой рис

ДЕСЕРТ

Kueh Bali

Ассорти из балийского печенья

Bubuh Injin

Пуддинг из черного риса

Jaja Batun Bedil

Пельмени из клейкого риса в пальмовом сахаре

Buah-Buahan

Балийские фрукты по сезону

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

КУЛИНАРНЫЕ УРОКИ

Урок с посещением рынка US\$85.00++

Урок без посещения рынка US\$75.00++

6.00 утра посещения рынка

8.30 утра завтрак

9.00 утра начало готовки

2.00 дня обед

Цена включает

- Визит на рынок
- Обучение
- Завтрак
- Сертификат
- Обед
- Транспорт в районе Нуса Дуа Джимбаран
- Безалкогольные напитки

Заинтересованным туристам мы предлагаем познакомиться с секретами балийской кухни. Классы ограничены максимально 14 участниками и начинаются с посещения рынка, где мы покупаем множество ингредиентов для готовки. Группы небольшие и участники познакомят со всеми этапами приготовления по меньшей мере 25 рецептов блюд.

Приготавливаемые блюда включают:

- Nasi Kuning (Желтый Рис)
- Bubuh Injin (Пудинг из Черного Риса)
- Kuah Siar (Куриный бульон)
- Base be Pasih (Острый соус паста для морепродуктов)
- Base be Sampri (острый соус паста для говядины)
- Base be Siar (острый соус паста для курицы)
- Base Gede (базовый соус паста)
- Saus Kacang (ореховый соус)
- Sate Siar (сате из курицы)
- Sate Sampri (сате из говядины)
- Sate Babi (сате из свинины)
- Be Celeng Base Manis (свинина в сладком соевом соусе)
- Siar Base Kalas (кура в кокосовом молоке)
- Sayur Kalas (овощи в кокосовом молоке)
- Pesan be Pasih (рыба гриль в листе банана)
- Sate Lilit (сате фарша морепродуктов)
- Tum Bebek (фарш утки в листе банана)
- Sambel be Tongkol (салат из тунца)
- Sambel Matah (Соус из лимонной травы)
- Pecelan (овощной салат)
- Sumping Waluh (Тыквенный кекс на пару)
- Nasi Goreng (Жареный рис)

Цена не включает 10% сервис и правительственный налог.