

## 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。

### 巴厘岛的印尼餐

最小订单两个人

**Rp. 640.000,- for two**

#### 汤类

**Cram Cam** - 加葱鸡肉清汤

#### 主食

**Sambel be Tongkol** - 金枪鱼色拉

**Sate Babi, Ayam, Lilit**

猪肉、鸡肉和海鲜 Sate

花生酱油

**Ayam Pelalah**

以红辣椒和莱檬烹调的鸡肉丝

**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

**Ikan Bakar** - 烤鱼柳

**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

#### 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

## 精选海鲜

巴厘岛附近海域已空

亲爱的顾客

在过去的二十年中，当地市场每日持续给我们供应最佳海海产，让我餐馆能维持新鲜海鲜而闻名。因此，菜单中的海鲜 **Rijsttafel** 就这么成名的。套餐系列则提供了精心设计的各种各样当地巴厘传统口味的最佳菜肴。我们团队特别安排二位专人每天到金巴兰，唯一的本地海鲜市场选购最新鲜的鱼类。

如今最悲哀的消息我们必须您告诉你，巴厘岛周围的海洋已难捕到鱼了。我知道这听起来很疯狂，因为每个人都希望在岛上周围能吃到新鲜鱼。那么，如果您在银行工作不一定意味着你实际上有很多钱是的，在巴厘岛周围的水域，还有一些像沙丁鱼，鲭鱼和披风的鱼，不幸的是质量很差，我们并不感兴趣。

在过去的很多年中，我们的环保团队不遗余力地拯救了数千的海龟和成千上万的鳖蛋，我们从偷猎者身上抢救并孵化出来。我们在购买海鲜时非常小心，并且从此不会越过澳大利亚法律严格规定准备过量的鱼。

因此，泛滥使用海鲜在菜单上违背我们环保意识。

我们仍然天天寻找最好和最新鲜的鱼。若运气好，我们会选购一些美味的海鲜，并提供给客户最佳海鲜佳肴。

菜单上少些海鲜料理保证是来自清静海水的最新鲜的海产。在此，若无法满足您的标准，在此向您表真诚的歉意。

非常感谢您的谅解，恭祝您有个美丽的晚餐！

Heinz and the Team in Bumbu Bali

全部价格均未包括 10% 服务费和 11% 政府税

## 蔬菜

蔬菜总是作为米饭的配菜食用，从来不单独吃或生用。食用的蔬菜总是经过良好烹调，质地柔软。如其他所有米饭配菜一样，一般将蔬菜放入单独的碟子中，摆在做好的米饭旁。人们喜欢趁热吃蔬菜，但经常不这样吃，因为饮食时间是不固定的。

### 素食印尼餐

**Rp. 325.000,-**

## 汤类

### **Gedang Mekuah**

椰汁炖绿番木瓜

## 主食

### **Sate Tempe**

发酵豆饼

花生酱油

### **Pesan Wong**

香蕉叶烤蘑菇

### **Ketipat Cantok**

米粉糕加热蔬菜色拉

### **Sayur Mesanten**

椰汁炖蔬菜

### **Lawar dan Sayur**

每日精选蔬菜

### **Sambel Goreng Tempe**

甜豆酱拌 脆豆饼

### **Mie Goreng**

蔬菜炒面条

### **Nasi**

每日两次不同水稻

## 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

## 烹调学校节目

We offer interested travelers and cook the chance to discover the secrets of Balinese cooking. Full Day Classes are limited to maximum 14 participants and start with an early morning market visit, where we purchase many of the ingredients for the days cooking. As groups are small, participants will be guided step by step in the hands on preparation of at least 20 recipes.

### 日程表:

星期一 星期三 星期五

- 与市场 *US\$95.00++*
- 没有市场 *US\$85.00++*

### Includes

- 市场参观
- 早餐
- 午餐
- 非酒精饮料
- 食谱书
- 证明
- 运输 in Nusa Dua & Jimbaran are
- 准备 of 20 recipes

### 时间表

06.00am	市场参观
08.30am	早餐
09.00am	厨师
02.00pm	午餐

\*\*\*\*\*

全部价格均未包括 10% 服务费和 11% 政府税