

## РИСОВЫЙ СТОЛ

В колониальный период в 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**

Минимальный заказ два человека

**Rp. 640.000,- for two**

#### **СУП**

##### **Cram Cam**

Куриный бульон с луком шалот

#### **ГОРЯЧЕЕ**

**Sambel be Tongkol** Салат из тунца

##### **Sate Babi, Ayam, Lilit**

Сате из свинина, кури и морепродуктов

в ореховом соусе

##### **Ayam Pelalah**

Кусочки кури с чили и лаймом

##### **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**

Маринованная Фарш из морепродуктов и креветки на гриле и пропаренного в банановом листе

##### **Lawar dan Sayur**

Ежедневно два изменения овощные блюда

#### **Nasi**

Ежедневно два разных риса

#### **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

## МОРЕПРОДУКТЫ

### ВОДЫ ВОКРУГ БАЛИ ОПУСТЕЛИ

Дорогие гости,

В течение последних 20 лет мы очень гордились качеством наших свежих морепродуктов, которые мы каждый день выбирали с максимальной заботой с местного рынка. В результате этот раздел меню был посвящен нашему Seafood Rijsttafel. В меню было предложено большое разнообразие лучших местных морепродуктов, приготовленных в традиционном балийском стиле. Два джентльмена нашей команды ежедневно посещают единственный местный рынок морепродуктов в Джимбаране в поисках самой лучшей и свежей рыбы.

С величайшей печалью мы должны сообщить вам, что рыба в океане вокруг Бали почти полностью выловлена. Я знаю, что это звучит странно, так как все ожидают свежую рыбу на острове, окруженным океанами. Опять же, если вы работаете в банке, это не значит, что у вас на самом деле много денег...

Да, в водах вокруг Бали есть еще такие рыбы, как сардины, скумбрия и бонито, которые, к сожалению, имеют низкое качество и не представляют большого интереса для нас.

За многие прошедшие годы наша команда не жалела усилий, чтобы спасти тысячи зеленых морских черепах и десятки тысяч яиц черепах, которые мы спасли от браконьеров и вылупили их. Мы также очень осторожны при покупке морепродуктов и никогда не готовили бы рыбу, которая была бы слишком мелкой по строгим правилам, установленными австралийским законодательством.

Это просто против нашего экологического убеждения импортировать морепродукты со всего мира, которые будут представлены в нашем меню.

Мы по-прежнему посещаем рыбный рынок ежедневно в поисках самой лучшей и свежей рыбы. Если удача на нашей стороне и мы найдем отличные морепродукты, тогда мы все равно их купим и предложим в тот же вечер.

Наши искренние извинения, если мы не сможем удовлетворить ваши ожидания с точки зрения выбора морепродуктов. Тем не менее, мы можем заверить вас, что небольшое разнообразие морепродуктов в нашем меню является самыми свежими в этих водах.

Большое вам спасибо за ваше понимание и, пожалуйста, наслаждайтесь балийским ужином.

Хайнц и команда Бумбу Бали

**Цена не включает 10% сервис и 11 % 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. 325.000,-**

### СУП

#### **Gedang Mekuah**

Зеленая папая тушеная в кокосовом молоке

### ГОРЯЧЕЕ

#### **Sate Tempe**

Сате из ферментированной сои

#### **Pesan Wong**

Грибы гриль в листе банана

#### **Ketipat Cantok**

Теплый овощной салат с рисовыми лепешками

#### **Sayur Mesanten**

Овощи тушеные в кокосовом молоке

#### **Lawar dan Sayur**

Ежедневно два изменения овощные блюда

#### **Sambel Goreng Tempe**

Хрустящие соевые лепешки в сладком соевом соусе

#### **Mie Goreng**

Жареная лапша с овощами

#### **Nasi**

Ежедневно два разных риса

### 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

## КУЛИНАРНЫЕ УРОКИ

Урок с посещением рынка US\$95.00++

Урок без посещения рынка US\$85.00++

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 участников знакомят со всеми этапами приготовления по меньшей мере 20 рецептов блюд.

### Приготавливаемые блюда включают:

- Base be Pasih (Острый соус паста для морепродуктов)
- Base Gede (базовый соус паста)
- Kuah Siar (Куриный бульон)
- Ayam Betutu Кура жареная в банановом листе
- Ayam Bakar Жареная курица
- Be Celeng Base Manis (свинина в сладком соевом соусе)
- Sate Ayam dan Babi (сате из курицы из свинины)
- Sate Tempe (Сате из ферментированной сои)
- Saus Kacang (ореховый соус)
- Pecelan (овощной салат)
- Tum Bebek (фарш утки в листе банана)
- Nasi Kuning (Желтый Рис)
- Bubuh Injin (Пуддинг из Черного Риса)
- Nasi Goreng (Жареный рис)
- Pisang Goreng (Жареные бананы)

**Цена не включает 10% сервис и 11 % правительственный налог.**