

## Dining at Art Café 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*

#### Appetizer

<b>Sambel Be Tongkol</b>	Rp.120'000
Салат из тунца	
<b>Ayam Pelalah</b>	Rp.120'000
Кусочки кури с чили и лаймом	
<b>Ayam Sambel Matah</b>	Rp.120'000
Острый кусочки цыпленка в приправе из лимонной травы	
<b>Jejeruk Ayam</b>	Rp.120'000
Кусочки кури и овощной салат	
<b>Lawar Udang</b>	Rp.137'500
папайи зеленый салат с креветками	
<b>Lawar Kuwir</b>	Rp.137'500
Салат из фарша утки и зеленой папайи	

#### Soup

<b>Cram Cam</b>	Rp.97'500
Куриный суп со специями	
<b>Sop Ayam</b>	Rp.97'500
Балийский куриный суп с овощами и лапшой	
<b>Jukut Ares</b>	Rp.97'500
Утиный суп с банановм стеблем	
<b>Wong Dadah</b>	Rp.97'500
грибной суп	
<b>Sop Buntut</b>	Rp.120'000
суп из бычьих хвостов	
<b>Gedang Mekuah</b>	
Суп из зеленой папайи	
С морепродуктами	Rp.120'000
Вегетарианский	Rp.95'000

#### Sate

All sate includes 220g prime meat or seafood	
<b>Sate Campur</b>	Rp.125'000
Сате из кури, Свиная, утки, Морепродуктов и Креветка	
<b>Sate Asam Siap</b>	Rp.110'000
Сате куриные бедра	
<b>Sate Asam Celeng</b>	Rp.120'000
Сате Вырезка Свинины	
<b>Sate Lembat Bebek</b>	Rp.130'000
Сате из фарша утки	
<b>Sate Lilit</b>	Rp.130'000
Сате из фарша морепродуктов	
<b>Sate Udang</b>	Rp.175'000
Креветка	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

<b>Sate Ikan &amp; Udang</b>	<b>Rp.130'000</b>
Сате из Морепродуктов и Креветка	
<b>Sate Tempe</b>	<b>Rp.67'500</b>
Сате из ферментированной сои	
<b><u>Vegetarian Dishes</u></b>	
<b>Ketipat Sayur</b>	<b>Rp.97'500</b>
Ассорти из овощей и риса Торты в кокосовом соусе Куркума	
<b>Pecelan</b>	<b>Rp.90'000</b>
Овощной салат в ореховом соусе	
<b>Ketipat Cantok</b>	<b>Rp.97'500</b>
Горячий овощной салат с рисовыми	
<b>Pesan Wong</b>	<b>Rp.120'000</b>
Грибы гриль в банановом листе	
<b>Sayur Mesanten</b>	<b>Rp.97'500</b>
Тушеные овощи в кокосовом молоке	
<b>Mie atau Nasi Goreng</b>	<b>Rp.110'000</b>
Жареные рис или лапша с овощами	
<b><u>Home Made Tempe and Tofu</u></b>	
<b>Tempe Sambel Nyuh</b>	<b>Rp.97'500</b>
Соевые лепешки в соусе из турмерика	
<b>Sambel Goreng Tempe</b>	<b>Rp.97'500</b>
Соевые лепешки в сладком соевом соусе	
<b>Tahu Kuning</b>	<b>Rp.110'000</b>
Овощей и тофу с желтым соусом	
<b>Tahu Isi Ikan</b>	<b>Rp.110'000</b>
Тофу с начинкой из рыбы и чили	
<b><u>Skewers шампур</u></b>	
<b>Be Celeng</b>	<b>Rp.190'000</b>
Свиная вырезка 225g	
<b>Be Campur</b>	<b>Rp.280'000</b>
Смешанные мяса шпажке	
<b>Udang - Креветка 300g</b>	<b>Rp.300'000</b>
<b>Hasil Laut</b>	<b>Rp.300'000</b>
Ассорти из морепродуктов (Fish, Prawn 250 g)	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

## Main Meals

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.

## Meat Dishes

**Be Celeng Base Manis** Rp.137'500

Свинина в сладком соевом соусе

**Balung Panggang** Rp.147'500

Гриль Свинные Ребрышки с Балийский BBQ Соусе

**Be Sampi Mebase Bali** Rp.137'500

Тушеная говядина в коксовом молоке

**Kaki Kambing** Rp.165'000

Тушеная баранина с хвостовиком тамаринда

**Kambing Mekuah** Rp.147'500

Баранина тушеная в кокосовом молоке

**Siap Meranggang** Rp.140'000

Кура гриль в кокосовом соусе

**Siap Base Kalas** Rp.155'000

Кура в пряном кокосовом молоке

**Bebek Menyatnyuat** Rp.190'000

Утка карри

**Tum Bebek** Rp.145'000

Фарш из утки в банановом листе

**Ayam Betutu** Rp.175'000

Курица жареная в банановом листе

**Nasi atau Mie Goreng** Rp.135'000

Жареный рис или жареная вермишель

---

### **Bebek Betutu**

Утка жареная в банановом листе

Rp.780'000

½ **Roast Duck**

Rp.450'000

Заказывайте пожалуйста за сутки

---

### **Babi Guling**

Rp.3'600'000

свиной жареный молочный

One Whole for 12 people

½ for 6 people

Rp.2'250'000

Заказывайте пожалуйста за сутки

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

## Seafood

### 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 выловили их. Мы также очень осторожны при покупке морепродуктов и никогда не готовили бы рыбу, которая была бы слишком мелкой по строгим правилам, установленным 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.

Heinz, Puji, Fabian and the Team

---

<b>Sambel Udang</b>	<b>Rp.275'000</b>
Креветки с чили и лаймом в кокосовых сливках (300г креветок)	
<b>Udang Mepanggang</b>	<b>Rp.275'000</b>
Креветки гриль (300г креветок)	
<b>Hasil Laut Bumbu Kuning</b>	<b>Rp.190'000</b>
Ассорти из морепродуктов в желтом кокосовом соусе	
<b>Pesan Be Pasi</b>	<b>Rp.175'000</b>
Маринованная Фарш из морепродуктов и креветки на гриле и пропаренного в банановом листе	
<b>Sop Ikan</b>	<b>Rp.175'000</b>
Суп из морепродуктов с тамариндом и томатами	
<b>Ikan Panggang</b>	<b>Rp.165'000</b>
Филе рыбы 250г	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax