

The Rijsttafel

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

Balinese Rijsttafel

Rp.630'000 for two

最小订单两个人

Soup

Cram Cam

加葱鸡肉清汤

Main Dishes

Sambel be Tongkol

金枪鱼色拉

Sate Babi, Ayam, Ikan, 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

Tum Bebek

香蕉叶裹鸭茸

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

Pesan be Pasih

用滷汁泡，剁碎的海鮮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

Dessert

Kue Bali

精选巴厘蛋糕

Dadar Gulung

椰子煎饼

Bubuh Injin

黑米布丁

Jaja Batun Bedil

棕榈糖汁 黏米粉饺子

Buah-Buahan

应季水果

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

Vegetables

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。

Vegetarian Rijsttafel

Rp.275'000

For one person

Soup

Gedang Mekuah

椰汁炖绿番木瓜

Main Dishes

Sate Tempe

发酵豆饼

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

Sambel Goreng Tempe

甜豆酱拌 脆豆饼

Mie Goreng

蔬菜炒面条

Lawar dan Sayur

每日精选蔬菜

Nasi

每日两次不同水稻

Dessert

Kue Bali

精选巴厘蛋糕

Dadar Gulung

椰子煎饼

Bubuh Injin

黑米布丁

Jaja Batun Bedil

棕榈糖汁 黏米粉饺子

Buah-Buahan

应季水果

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