

## The Rijsttafel

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.

### Balinese Rijsttafel

**Rp.630'000 for two**

Минимальный заказ два человека

#### Soup

##### **Sram Cam**

Куриный бульон с луком шалот

#### Main Dishes

##### **Sambel be Tongkol**

Салат из тунца

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

Сате из свинина, куры и морепродуктов в ореховом соусе

##### **Ayam Pelalah**

Кусочки куры с чили и лаймом

##### **Tum Bebek**

Фарш из утки в банановом листе

##### **Be Celeng Base Manis**

Свинина в кисло-сладком соусе

##### **Be Sampi Mebase Bali**

Говядина тушеная в кокосовом молоке

##### **Kambing Mekuah**

Баранина тушеная в кокосовом молоке

##### **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

#### Dessert

##### **Kue Bali**

Ассорти из балийского печенья

##### **Dadar Gulung**

кокосовые блинчики

##### **Bubuh Injin**

Пудинг из черного риса

##### **Jaja Batun Bedil**

Пельмени из клейкого риса в пальмовом сахаре

##### **Buah-Buahan**

Балийские фрукты по сезону

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

## Vegetables

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.

## Vegetarian Rijsttafel

**Rp.275'000**

For one person

## Soup

### **Gedang Mekuah**

Зеленая папая тушеная в кокосовом молоке

## Main Dishes

### **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

### **Sambel Goreng Tempe**

Хрустящие соевые лепешки в сладком соевом соусе

### **Mie Goreng**

Жареная лапша с овощами

### **Lawar dan Sayur**

Ежедневно два изменения овощные блюда

### **Nasi**

Ежедневно два разных риса

## Dessert

### **Kue Bali**

Ассорти из балийского печенья

### **Dadar Gulung**

кокосовые блинчики

### **Bubuh Injin**

Пудинг из черного риса

### **Jaja Batun Bedil**

Пельмени из клейкого риса в пальмовом сахаре

### **Buah-Buahan**

Балийские фрукты по сезону

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