

## Welcome to Bumbu Bali Restaurant & Cooking School

Essen in Bali ist kein gewöhnlicher Brauch. Daher wird ein Besucher, wenn er nicht gerade in ein Balinesisches Heim oder zu einer Festlichkeit während einer Zeremonie eingeladen wird, nicht das Erlebnis haben die wahre balinesische Küche zu genießen. Wir sind stolz, Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen, in dem wir viele der kulinarischen Geheimnisse unserer Insel der Götter anbieten. Die Grundmischung aller für balinesische Gerichte verwendeten Gewürze heißt **BUMBU**, nach dessen Namen wir unser Restaurant benannt haben.

### *Herzlich Willkommen und Guten Appetit*

#### Vorspeisen

<b>Sambel Be Tongkol</b>	<b>Rp.120'000</b>
Thunfischsalat mit Zitronengrass	
<b>Ayam Pelalah</b>	<b>Rp.120'000</b>
Hühnerfleischstreifen mit Chili und Limonen	
<b>Ayam Sambel Matah</b>	<b>Rp.120'000</b>
Huenerfleischstreifen mit Schalotten und Zitronengrass	
<b>Lawar Udang</b>	<b>Rp.137'500</b>
Grüner Papayasalat mit Garnelen	

#### Soup

<b>Cram Cam</b>	<b>Rp.97'500</b>
Klare Hühnersuppe mit Schalotten	
<b>Sop Ayam</b>	<b>Rp.97'500</b>
Klare Hähnchensuppe mit Nudeln, Gemüse und Ei	
<b>Sop Buntut</b>	<b>Rp.120'000</b>
Balinesische Ochsenchwanz Suppe	
<b>Gedang Mekuah</b>	
Gruene Papaya und Mais Suppe Mit	
Fisch	<b>Rp.120'000</b>
Gemüse	<b>Rp.95'000</b>

#### Sate

All sate includes 220g prime meat or seafood	
<b>Sate Campur</b>	<b>Rp.125'000</b>
Schwein, Hähnchen, Ente, Meeresfrüchte und Garnelen	
<b>Sate Asam Siap</b>	<b>Rp.110'000</b>
Hähnchenschenkel	
<b>Sate Asam Celeng</b>	<b>Rp.120'000</b>
Schweinefilet	
<b>Sate Lembat Bebek</b>	<b>Rp.130'000</b>
Sate aus gehackter Ente mit geraspelter Kokosnuss	
<b>Sate Lilit</b>	<b>Rp.130'000</b>
Sate aus gehackten Meeresfrüchten und geraspelter Kokosnuss	
<b>Sate Udang</b>	<b>Rp.175'000</b>
Garnelen	
<b>Sate Ikan &amp; Udang</b>	<b>Rp.130'000</b>
Meeresfrüchte and Garnelen	
<b>Sate Tempe</b>	<b>Rp.67'500</b>
Sate von Tofu	

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

### Vegetarian Dishes

<b>Ketipat Sayur</b>	<b>Rp.97'500</b>
Gemischtes Gemüse und Reis Kuchen in Kurkuma Kokosnuss-Sauce	
<b>Pecelan</b>	<b>Rp.90'000</b>
Gemüsesalat mit Erdnussauce	
<b>Ketipat Cantok</b>	<b>Rp.97'500</b>
Gemüsesalat mit Reiskuchen	
<b>Sayur Mesanten</b>	<b>Rp.97'500</b>
Gemischtes Gemüse in Kokossauce	
<b>Mie atau Nasi Goreng</b>	<b>Rp.110'000</b>
Gebratene Nudeln oder Reis mit Gemüse	

### Home Made Tempe and Tofu

<b>Tempe Sambel Nyuh</b>	<b>Rp.97'500</b>
Sojabohnen Kuchen in Kurkuma Kokossauce	
<b>Sambel Goreng Tempe</b>	<b>Rp.97'500</b>
Knusprige Sojabohnenkuchen mit Chilies und süßer Sojasauce	
<b>Tahu Kuning</b>	<b>Rp.110'000</b>
Gemüse und Tofu Eintopf	
<b>Tahu Isi Ikan</b>	<b>Rp.110'000</b>
Mit Fish gefülltem Tofu knusprig frittiert	

### Main Meals

In Bali ist Reis der Hauptbestandteil einer jeden Mahlzeit und, entgegen westlichen Essgewohnheiten, wird Fleisch, Fisch oder Gemüse zur Beilage. Damit Sie einen Vielfältigen geschmacklichen Eindruck bekommen, empfehlen wir Ihnen, mehrere Gerichte zu bestellen, die wir in der Mitte des Tisches plazieren, genauso, wie Sie es Zuhause machen würden. Mit dem Hauptgericht servieren wir Ihnen eine Auswahl von Reis und Gemüse.

### Meat Dishes

<b>Be Celeng Base Manis</b>	<b>Rp.137'500</b>
Schweinefleisch in Süßer Sojasauce	
<b>Balung Panggang</b>	<b>Rp.147'500</b>
Grillierte Schweinsrippen in Balinesischer BBQ Sauce	
<b>Be Sampi Mebase Bali</b>	<b>Rp.137'500</b>
Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch	
<b>Kaki Kambing</b>	<b>Rp.165'000</b>
Geschmorte Lammkeulen mit Tamarin, Pilzen und Kokosmilch	
<b>Kambing Mekuah</b>	<b>Rp.147'500</b>
Lammfrikassee mit Kardamon	
<b>Siap Mepanggang</b>	<b>Rp.140'000</b>
Mariniertes und grilliertes Hähnchen	
<b>Siap Base Kalas</b>	<b>Rp.155'000</b>
Geflügelragout in Kokossauce	
<b>Bebek Menyatnyat</b>	<b>Rp.190'000</b>
Balinesisches Enten-Curry	
<b>Tum Bebek</b>	<b>Rp.145'000</b>
Gehackte Ente In Bananenblatt	
<b>Nasi atau Mie Goreng</b>	<b>Rp.135'000</b>
Gerbratener Reis oder gebratene Nudeln	

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

## Seafood Dishes

<b>Sambel Udang</b>	<b>Rp.275'000</b>
Pochierte Garnelen mit Chile, und Tomatenstreifen in Kokossauce	
<b>Udang Mepanggang</b>	<b>Rp.275'000</b>
Gegrillte Garnelen (300gr)	
<b>Hasil Laut Bumbu Kuning</b>	<b>Rp.190'000</b>
Curry von Meeresfrüchten	
<b>Pesan Be Pasih</b>	<b>Rp.175'000</b>
Marinierte gehackte Meeresfrüchte und Garnelen gedämpft und gegrillt in Bananenblatt	
<b>Sop Ikan</b>	<b>Rp.175'000</b>
Balinesische Fischsuppe	

## Nasi Campur - A Taste of Bali

In gewisser Weise essen Balinesen ihr ganzes Leben lang zweimal täglich zu Hause. Dieser Begriff ist jedoch normalerweise auf Gerichte beschränkt, die bei Warung gekauft wurden. Die meisten balinesischen Stände, an denen Reis serviert wird, haben mit Glas bedeckte Behälter, in denen Schüsseln mit verschiedenen Gerichten stehen, die gekocht wurden. Es gibt fast immer gebratenes Hühnchen und normalerweise eine Art Fleisch, Gemüse und Sauce. Normalerweise gibt es gebratenes Tempe (fermentierter Sojabohnenkuchen) und gekochte Eier. Standard gebratene Bohnen. Sie können Reis bestellen, und die verantwortliche Person ist normalerweise eine Frau. Geben Sie einen Löffel Reis auf einen Teller und fügen Sie dann eine kleine Portion jeder Schüssel sowie einen Tropfen Sambel hinzu. (würzige Chilisauce)

<b>Bali</b>	<b>Rp.115'000</b>
<b>Sate Babi, Ayam, Lilit</b> / Schwein, Hähnchen und Meeresfrüchte Sate	
<b>Ayam Sambel Matah</b> / Hühnerfleischstreifen mit chili und Limonen	
<b>Tum Bebek</b> / Gehackte Ente Im Bananenblatt	
<b>Be Celeng Base Manis</b> / Schweinefleisch in Süßer Sojasauce	
<b>Lawar Ayam</b> / Hähnchen Lawar	

<b>Seafood</b>	<b>Rp.115'000</b>
<b>Sambel be Tongkol</b> / Thunfischsalat mit Zitronengras	
<b>Sate Udang dan Ikan</b> / Prawn, Fish and Seafood Satay	
<b>Pesan be Pasih</b> / Marinierte gehackte Meeresfrüchte und Garnelen gedämpft und gegrillt in Bananenblatt	
<b>Sambel Udang</b> / Pochierte Garnelen mit Chile, und Tomatenstreifen in Kokossauce	
<b>Lawar Sayur</b> / Gemüsesalat im Kokosnuss-Dressing	

<b>Halal</b>	<b>Rp.115'000</b>
<b>Ayam Sambel Matah</b> / Huenerfleischstreifen mit Schalotten und Zitronengrass	
<b>Sate Ayam</b> / Hähnchenschenkel	
<b>Tum Ayam</b> / Gehacktes Huhn im Bananenblatt	
<b>Be Sampi Mebase Bali</b> / Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch	
<b>Lawar Sayur</b> / Gemüsesalat im Kokosnuss-Dressing	

<b>Vegetarian</b>	<b>Rp.90'000</b>
<b>Sate Tempe</b> / Satay aus fermentierten Sojabohnen Kuchen	
<b>Sambel Goreng Tempe</b> / Knusprige Sojabohnenkuchen mit Chilies und süßer Sojasauce	
<b>Sayur Mesanten</b> / Gemischtes Gemüse in Kokossauce	
<b>Pesan Wong</b> / Grillierte Pilze im Bananenblatt	
<b>Lawar Sayur</b> / Gemüsesalat im Kokosnuss-Dressing	

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

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