

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. 550.000,- 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

Фарш рыбы гриль в листе банана

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

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

МОРЕПРОДУКТЫ

Мы гордимся качеством наших свежих морепродуктов, которые мы тщательно отбираем каждый день на местном рынке. Если Вам интересно больше узнать о рыбном рынке, Вы можете присоединиться к нашему шеф повару во время его ежедневных походов за покупкой морепродуктов. Туры ограничены 4 персонами, и небольшой платой **Rp. 300.000,-** за транспорт и утренний кофе. Пожалуйста обратитесь к официантке, если вы хотите привоединиться.

Филе рыбы 250г Rp. 150.000,-

Ужин с морепродуктами

Минимальный заказ два человека
Rp. 650.000,- for two

СУП

Gedang Mekuah

Суп из зеленой папайи с морепродуктами

ГОРЯЧЕЕ

Sambel be Tongkol Салат из тунца

Sate Lilit dan Udang

Сате из фарша морепродуктов и креветка

Udang Mepanggang

Креветки гриль

Pesan be Pasih

Рыбный фарш на гриле в банановом листе

Ikan Bakar

Филе рыбы гриль

Hasil Laut Bumbu Kuning

Морепродукты в желтом кокосовом соусе

Cumi Cumi Panggang

Маринованный кальмар гриль

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

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

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. 270.000,-

СУП

Gedang Mekuah

Зеленая папая тушеная в кокосовом молоке

ГОРЯЧЕЕ

Sate Tempe

Сате из ферментированной сои

Jukut Antungan

Сливочный Овощные салаты

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

Kopi Bali atau Teh

Балийский кофе или чай

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 познакомят со всеми этапами приготовления по меньшей мере 20 рецептов блюд.

Приготавливаемые блюда включают:

- Nasi Kuning (Желтый Рис)
- Bubuh Injin (Пудинг из Черного Риса)
- Kuah Siar (Куриный бульон)
- Base be Pasih (Острый соус паста для морепродуктов)
- Base be Sampi (острый соус паста для говядины)
- Base be Siar (острый соус паста для курицы)
- Base Gede (базовый соус паста)
- Saus Kacang (ореховый соус)
- Sate Siar (сате из курицы)
- Sate Sampi (сате из говядины)
- Sate Babi (сате из свинины)
- Be Celeng Base Manis (свинина в сладком соевом соусе)
- Siar Base Kalas (кура в кокосовом молоке)
- Sayur Kalas (овощи в кокосовом молоке)
- Pesan be Pasih (рыба гриль в листе банана)
- Sate Lilit (сате фарша морепродуктов)
- Tum Bebek (фарш утки в листе банана)
- Sambel be Tongkol (салат из тунца)
- Sambel Matah (Соус из лимонной травы)
- Pecelan (овощной салат)
- Sumping Waluh (Тыквенный кекс на пару)
- Nasi Goreng (Жареный рис)

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