



SATU
LAGI

choix du chef

Laissez notre chef vous préparer un menu spécial.

\$65 par personne

sambals

Les sambals sont des salsas indonésiennes maison.

- ☐ **Un assortiment de sambal - 13**
Choix de 4 sambals. Avec chips +5

Sambal Ijo Padang
Piments verts et ail

 **Sambal Hainan**
Ail et gingembre

Sambal Terasi
Pâte de crevettes

 **Sambal Tumis**
Tamarin et sucre de palme

 **Sambal Pecel**
Arachides et tamarin

 **Sambal Matah**
Échalotes et citronnelle

satays

Trois brochettes, acar, et un sambal

Ayam - 14
Poulet au soya sucré

Udang - 18
Crevettes au curcuma

Daging - 17
Bœuf curcuma citronnelle

Lilit - 15
Poisson à la citronnelle

 **Tempeh - 15**
Soya mariné à l'ail

 **Jamur - 14**
Champignons marinés

à goûter

- ☐ **Singkong Goreng - 8**
Frites de manioc avec mayonnaise balado
- Ayam Goreng / Manis - 9**
Deux pilons frits avec sambal / miel fermenté au chili
- Cumi Bakar Bali - 15**
Calamars grillés, tamari doux à l'ail
- Crudo de Pétoncles - 22**
Pétoncles de Hokkaido au curcuma et au galanga
-  **Jamur Jamur - 14**
Pleurotes frits agrémentés d'épices malaisiennes
- ★  **Dadar Jagung - 12**
Beignets de maïs façon street food
- ★  **Gado Mangga and Jeruk Bali - 14**
Mangue & pamplemousse, sauce aux arachides, émulsion au basilic

viande et poisson

Ayam Bakar - 21

Cuisse de poulet grillé avec sambal terasi

- ★ **Ayam Pop - 23**
Poulet poché au lait de coco avec citronnelle et galanga.

Kari Ayam Penang - 24
Curry de poulet peranakan

- ★ **Kerang Kemiri - 21**
Moules au curry de bancoul et coco

Balado Udang - 26
Crevettes tigrées noires sautées à l'ail et au piment

Rendang Daging - 32
Bœuf indonésien mijoté au kemiri et à la noix de coco

Ikan Goreng - 36
Tilapia entier frit mariné au curcuma, avec sambal

Iga Bakar - 46
Côtes de boeuf marinées au galanga et tamari doux

légumes

Kailan Bakar - 14
Brocoli chinois grillé, vinaigre maison, sauce aux huîtres

-  **Buncis Kluwek - 18**
Haricots verts sautés, noix de mangrove, échalotes, ail

-  **Gudeg Nangka - 22**
Jacquier effiloché, doux et aux épices indonésiennes

-  **Kari Kelapa - 23**
Curry de coco aux légumes verts et tofu

- ★  **Kol Bakar Asam - 16**
Quartier de chou grillé, sauce au tamarin

-  **Terong Balado - 15**
Aubergines cuites dans un sambal de piment et de tomate

riz

-  **Nasi Uduk - 5**
Riz à la vapeur avec de la citronnelle et du lait de coco

★ Nouveau  Végane ☐ Option



**SATU
LAGI**

chef's choice

Let our chef prepare a special menu for you.

\$65 per person

sambals

Sambals are homemade Indonesian salsas

☐ Assorted Sambal - 13

Choice of 4 sambals. With chips +5

Sambal Ijo Padang
Green chilli and tomatillo

Sambal Hainan
Garlic and ginger

Sambal Terasi
Fermented shrimp paste

Sambal Tumis
Tamarind and palm sugar

Sambal Pecel
Peanuts and tamarind

Sambal Matah
Shallots and lemongrass

satays

Three brochettes, acar, and a sambal

Ayam - 14
Chicken and sweet soy

Udang - 18
Prawns with turmeric

Daging - 17
Turmeric, lemongrass beef

Lilit - 15
Spiced fish on lemongrass

Tempeh - 15
Garlic marinated tempeh

Jamur - 14
Marinated mushrooms

tasters

☐ Singkong Goreng - 8

Fried cassava root with balado mayonnaise

Ayam Goreng / Manis - 9

Two drumsticks with Hainan sambal / fermented honey

Cumi Bakar Bali - 15

Grilled calamari with garlic tamarind soy

Scallop Crudo - 22

Hokkaido scallops cured in turmeric and galangal

Jamur Jamur - 14

Crispy oyster mushrooms with Malaysian spices

★ **Dadar Jagung - 12**

Street-food style fried corn fritters

★ **Gado Mangga and Jeruk Bali - 14**

Mango and grapefruit, peanut sauce with basil emulsion

meat and seafood

Ayam Bakar - 21

Grilled marinated chicken thigh with sambal terasi

★ **Ayam Pop - 23**

Coconut-poached chicken with lemongrass & galangal

Kari Ayam Penang - 24

Peranakan-style chicken curry

★ **Kerang Kemiri - 21**

Mussels steamed in a candlenut coconut curry

Balado Udang - 26

Tiger prawns sautéed in a garlic chilli sambal balado

Rendang Daging - 32

Indonesian style candlenut and coconut beef stew

Ikan Goreng - 36

Turmeric-marinated whole fried tilapia with sambal

Iga Bakar - 46

Grilled beef ribs marinated with galangal and soy

vegetables

Kailan Bakar - 14

Grilled kailan with ginger vinegar and oyster sauce

Buncis Kluwek - 18

Green beans with kluwek nut paste, garlic and chili

Gudeg Nangka - 22

Young jackfruit stewed in coconut milk and spices

Kari Kelapa - 23

Whole coconut curry with leafy greens and tofu

★ **Kol Bakar Asam - 16**

Grilled cabbage wedge with tamarind sauce

Terong Balado - 16

Eggplant stir-fried in tomato and finger chilli sambal

rice

Nasi Uduk - 5

Steamed white rice with coconut milk and lemongrass

★ New

Vegan

☐ Vegan Option