



SATU
LAGI

choix du chef

Laissez notre chef vous concocter 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
Boeuf 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 de 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 agrémentés d'épices malaisiennes

★  **Tempeh Mendoan - 12**
"Street food" tempeh frit et mou avec sambal

★  **Mannga dan Jeruk Bali - 14**
Salade froide de mangue et pamplemousse

viande et poisson

★ **Ayam Bakar - 21**
Cuisse de poulet grillé avec sambal terasi

Pindang Ayam Kluwek - 26
Poulet braisé à la peranakan aux noix de mangrove

★ **Kari Ayam Penang- 24**
Ce populaire curry de poulet Peranaken est de retour!

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

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

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

Iga Bakar - 38
Côtes de boeuf marinées au galanga et tamari doux

légumes

Kailan Bakar - 14
Brocoli chinois grillé, vinaigre au gingembre, sauce huîtres

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

 **Gudeg Nangka - 22**
Mijoté de jeune jacquier effiloché, sucré et épicé

 **Kari Kelapa - 23**
Curry en noix de coco entière avec épinards et tofu

★ **Kangkong Belacan - 16**
Plat malaisien classique de liseron d'eau et terasi

★  **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



Tempeh Mendoan - 12

Street food style fried soft tempeh with sambal



Mangga dan Jeruk Bali - 14

Cold mango and grapefruit salad

meat and seafood

★ Ayam Bakar - 21

Grilled marinated chicken thigh with sambal terasi

Pindang Ayam Kluwek - 26

Peranakan braised chicken with mangrove nut

★ Kari Ayam Penang- 24

This favourite Peranakan chicken curry is back!

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 - 38

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

Sweet stewed young jackfruit in coconut milk



Kari Kelapa - 23

Whole coconut curry with green leaves and tofu



Kangkong Belacan - 16

Water spinach stir-fried in belacan; a Malaysian classic



Terong Balado - 15

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