




VIP MENU



*Witamy
w Świecie luksusu i wyrafinowanych smaków*



Startery

1. Małże Wenus / Venus moules 65 PLN

Moules stewed in white wine and fresh Asian sweet basil leafs

Małże duszone w białym winie i listkach świeżej azjatyckiej słodkiej bazylii.

2. Seafood Cocktail 65 PLN

Mix seafood cocktail in wine lemon sauce

Mieszanka owoców morza w winnym sosie lemon

3. Scampi 100 PLN

Steamed scampi served with "1000 islands dressing"

Langustynka scampi gotowana na parze podawana z sosem „1000 Islands”

4. Scallops 75 PLN

Scallops served on spinach leafs with asparagus in sesame ginger sauce.

Słynne głębokowodne małże , znane również jako Przegrzebki lub Małże Św Jakuba. Małże serwowane na poduszce z lisci szpinaku, szparagami w zaprawie imbirowo sezamowej.

5. Młode Ośmiorniczki / Gurita 75 PLN

Young grilled octopus served with green sambal

Grillowane Ośmiorniczki podawane w zielonym sambalu

6. Galeria Bali spicy beef salad 65 PLN

Grilled slices of marinated in brandy beef tenderloin with letuce and spring vegetables

Grillowane plastry marynowanej w brandy polędwicy wołowej podawane na sałacie lodowej z wiosennymi warzywami.





Seafood Touch of luxury



7. Pijane krewetki i krab / *Drunky prawns & Crab (2 os)*

King prawns and blue crab steamed in steamboat with Johny Walker whisky

Krewetki królewskie i krab błękitny gotowane w whisky Johny Walker serwowane w „steamboat”

Dla 2 os 300 PLN

8. Ocean Steamboat (2 – 4 os)

Steamboat with king prawns, squids, young octopus, grouper and panga fish, blue crab, moulles, and set of vegetables.

Zestaw owoców morza : krewetki tygrysie, kalmary, młode ośmiorniczki, filet z garupy i pangy, krab błękitny, małże, zestaw warzyw i azjatyckich przypraw podawany w tradycyjnym azjatyckim naczyniu steamboat.

Dla 2 os 150 PLN

Dla 3 os 250 PLN

Dla 4 os 350 PLN

9. Stek sashimi z polędwicy z tuńczyka / *tuna filet stek* 170 PLN

Grilled sashimi tuna steak served with yellow rice and cordon bleu sauce and grilled peppers.

Grillowany stek sashimi z polędwicy z tuńczyka , serwowany z żółtym ryżem i grillowanymi paprykami z sosem cordon bleu.

10. Marlin 190 PLN

Grilled Marlin steak with mango–pineapple relish served with yellow cuscus.

Legendarny marlin z którym walczył Ernest Hemingway to król oceanicznych trofeów. Grillowany stek z marlina w glazurze z mango i ananasa podawany z żółtym Kus–kusem z kardamonem.

11. Seabass 120 PLN

Seabass stuffed with fresh curry leafs and grilled in banana leafs

Okoń morski nadziewany świeżymi listkami curry i grillowany w liściu banana





Nowość

Nasz balijski Szeff pan: I MADE RUNATHA poleca:

JIMBARAN GRILLED SEAFOOD BASKET

Jimbaran to nazwa słynnej plaży na Bali. Znajduje się tam kilkadziesiąt restauracji oferujących każdego wieczora grillowanie owoce morza. Według wielu doświadczonych podróżników „seafood” serwowany na plaży Jimbaran jest najlepszy na świecie ! Tajemnicą sukcesu plaży Jimbaran jest grillowanie owoców morza na węglu drzewnym z z..... łupin orzechów kokosowych dających danie cudowny i niepowtarzalny aromat. Oferujemy Państwu unikalną okazję spróbowania takiego specjału również w Warszawie.

Danie „Jimbaran Grill” to zestaw grillowanych na węglu drzewnym i kokosach różnego rodzaju krewetek : „jumbo”(2 szt), królewskich (12 szt) i tygrysich (2 szt) , młodych kalmarów, dwóch gatunków ryb w tym tropikalnej ryby z rafy koralowej : Garupy.

Jimbaran Grill ----- 330 zł

Grillowana na węglu z orzecha kokosowego mieszanka owoców morza

Trzy rodzaje krewetek , dwa rodzaje ryby , młode kalmary (baby squids)

„Owoce morza” przed grillowaniem są marynowane w balijskim sosie sambal.

Porcja dla : 2 osób

DODATKOWO DO ZESTAWU JIMBARAN BASKET :

Grillowany homar (homar pacyficzny cały ok. 500g) ----- 120 zł

Grillowany ogon homara (waga ogona 250/280g) ----- 210 zł

Grillowany ogon homara (waga ogona 420/480g) ----- 330 zł

Krab ----- 110 zł

Krab Błękitny (ok. 300g) Przyrządzany w czarnym i świeżym zielonym pieprzu.

Krab Królewski ----- 280 zł

Royal Coconut Crab (ok. 1kg) Przyrządzany według życzenia.

Czas oczekiwania na danie ok. 45 min





Meats

12. Lalapan 110 PLN

Marinated in soy and fresh green pepper beef tenderloin grilled on coconut charcoal
Delikatny filet z polędwicy (300g) marynowany w jasnej soi, zielonym pepperoni i świeżym zielonym pieprzu i grillowany na węglu z łupin orzecha kokosowego. Podawany z zestawem przypraw.

14. Indonesia Rendang Daging 75 PLN

Stewed for many hours beef in coconut milk and home made curry, cloves, lemon grass, cumin, palm sugar and salam leafs.

Świąteczne specjalne danie. Przysmak całej Indonezji. Potrawa znana od zachodniej Sumatry po wschodnie Borneo. Wołowina duszona na małym ogniu przez wiele godzin w mleczku kokosowym i kombinacji przypraw: kolendry, goździków, kminu rzymskiego, trawy cytrynowej, chili i cukru palmowego.

Luxury Curry Corner

Indonesian curries are totally different to well known Indian curry. Indonesian curries those are paste (bumbu paste) made in mortar from galangal, turmeric, ginger, kaffir leafs, lemon grass, chilies, shrimp paste, candlenuts, tamarind and few other ingredients. Meats and vegetables are stewed in coconut cream and curry paste.

Indonezyjskie curry nie mają nic wspólnego (oprócz nazwy) z indyjskim proszkiem curry. Indonezyjskie curry są to pasty ręcznie ucierane w moździerzu z galangalu, imbiru, tumeriku, kaffiru, trawy cytrynowej, chili, pasty krewetkowej, migdałów, tamaryszku i kilku innych składników. Mięsa i warzywa duszone są następnie w śmietance kokosowej z dodatkiem pasty.

Curry czerwone, zielone lub żółte / Red, green or yellow cury

15. Ayam Kare 65 PLN

Curry z kurczaka / Chicken Curry

16. Daging Kare 85 PLN

Curry z polędwicy wołowej / Beef Tenderloin Curry

17. Ikan Kare 95 PLN

Curry z Garupy / Grouper Curry

Every kind of curry is cooked with different set of vegetables and bumbu paste
Każdy rodzaj curry jest przygotowywany z innym zestawem warzyw i pasty curry





Sweet paradise



- 1. Full moon banana 30 PLN**
Grillowany banan z tequilą, nadziewany cukrem palmowym i orzeszkami .

- 2. Maharaja Cup 50 PLN**
Płonące rambutany, lychi, melon, salak oraz laska prawdziwej wanili nurkujące w Martini i Cognac'u.

- 3. Maharaja Cup (for drivers) 35 PLN**
Płonące rambutany, lychi, melon, salak oraz laska prawdziwej wanili nurkujące w śmietance kokosowej.

- 4. Chocolate Agung (Merapi) for 2 100 PLN**
Czekoladowy wulkan z kandyzowaną morelą i wafelkiem z karmelu

