



STARTERS

RP. ,000

SALAD OF AVOCADO AND SLOW COOKED CHICKEN BREAST candied orange, baby cos lettuce, yogurt and chive dressing	70
CRISPY GOLDEN CHICKEN TENDERS wasabi mayonnaise	70
CRISPY YELLOW FIN TUNA ROLL thai papaya salad, mango and chilli salsa, wasabi cream	75
FRESH SPRING ROLLS WITH CHICKEN OR SHRIMP rice paper, glass noodles, wild coriander, carrots, cucumber, mint leaves, shrimp or chicken	75
YAM WOON SEN TALAY thai seafood salad, glass noodles, wood ear mushrooms, cherry tomatoes	90
THE "BAMBOO" TOFU BURGER spicy flavored tofu, coriander bun, orange and curry mayonnaise, acar	105
GRILLED BEEF STEAK SANDWICH rocket, sliced tomato, black pepper, balsamic vinegar, grated parmesan	145

SOUPS

VICHYSOISE chilled potato and leek soup	60
TOMYUM GOONG hot and sour spicy prawn soup, mushrooms, coriander	65

WELLNESS

starters	GOLDEN GAZPACHO (R) sweet tomato & cucumber soup with mango Calorie: 251 Fat: 18gr Cholesterol: 0mg Carbohydrate: 20gr Protein: 5gr Vit A: 56% Vit C: 118% Calcium: 8% Iron: 7% Fiber: 5gr	60
	ORGANIC QUINOA SALAD (V) nashi pear, papaya relish, toasted almonds, curry vinaigrette Calorie: 289 Fat: 13gr Cholesterol: 0mg Carbohydrate: 35gr Protein: 6gr Vit A: 50% Vit C: 46% Calcium: 9% Iron: 10% Fiber: 6gr	65
	SPICED RARE TUNA (H) button mushroom, cabbage, citrus vinaigrette, pomelo gastrique Calorie: 261 Fat: 10gr Cholesterol: 32mg Carbohydrate: 16gr Protein: 22gr Vit A: 65% Vit C: 56% Calcium: 4% Iron: 10% Fiber: 0gr	75
mains	CASHEW HUMMUS (R) flaxseed crackers, greek vegetables Calorie: 302 Fat: 26gr Cholesterol: 0mg Carbohydrate: 32gr Protein: 14gr Vit A: 45% Vit C: 100% Calcium: 13% Iron: 29% Fiber: 19gr	75
	EGGPLANT ROLLS ROMESCO (V) tofu-basil ricotta, roast capsicum, white cabbage, romesco sauce Calorie: 378 Fat: 15gr Cholesterol: 0mg Carbohydrate: 38gr Protein: 8gr Vit A: 50% Vit C: 115% Calcium: 6% Iron: 21% Fiber: 11gr	95
	COCONUT PAD THAI (R) young coconut noodles, cabbage, mung bean sprouts, spicy almond sauce Calorie: 538 Fat: 24gr Cholesterol: 0mg Carbohydrate: 49gr Protein: 14gr Vit A: 85% Vit C: 121% Calcium: 5% Iron: 23% Fiber: 10gr	105
	POACHED CHICKEN (H) mediterranean cous-cous, tomato fennel broth Calorie: 387 Fat: 10gr Cholesterol: 68mg Carbohydrate: 43gr Protein: 35gr Vit A: 59% Vit C: 200% Calcium: 12% Iron: 19% Fiber: 7gr	115
	TIM IKAN (H) steamed fish in banana leaf, sambal matah, steamed brown rice Calorie: 314 Fat: 8gr Cholesterol: 41mg Carbohydrate: 22gr Protein: 26gr Vit A: 6% Vit C: 13% Calcium: 8% Iron: 9% Fiber: 1gr	115

(R) Raw: consist of unprocessed vegan foods that have not been heated above 48 C or 118 F

(V) Vegan: comprise of only plant foods and excludes all meat poultry, fish, dairy products, eggs, and honey

(H) Healthy: nutritionally dense, low calorie foods, moderate levels of protein and carbohydrate

THE NUTRITIONAL VALUES PRESENTED ARE DERIVED FROM ADDING THE NUTRITIONAL DATA OF EACH RECIPE INGREDIENT

MAINS

POACHED MAHI- MAHI FILLET sautéed baby spinach, fried sweet potato, ginger flavored orange and carrot sauce	115
SPAGHETTI AGLIO E OLIO E GAMBERONI sautéed prawns, shallot, garlic, extra virgin olive oil	115
BALI BARRAMUNDI soba noodles, pok choy, soy broth, button mushroom	120
RED CURRY OF DUCK coconut milk, pineapple, sweet thai basil, roasted cashew nuts	125
PAN ROASTED RIBEYE STEAK fried baby potatoes, sautéed spinach, tarragon and mustard sauce	130
TERIYAKI OF AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN vegetable tempura, yuzu, chili dip	145

FROM THE ISLAND

GADO-GADO blanched vegetable salad, quail egg, spicy peanut sauce	65
SOTO AYAM indonesian chicken broth, glass noodles, egg, crispy shallots	75
SATAY CAMPUR beef, chicken & minced seafood satay, rice cake, peanut sauce	90
MIE GORENG chicken & shrimp fried egg noodles, seafood satay	95
NASI GORENG chicken & shrimp fried rice, seafood satay, fried egg	95
GULAI IKAN SAMBAL local seafood & shellfish curry, steamed rice	115

ALL FRESH PRODUCE AND SEAFOOD ARE GROWN IN BALI OR FISHED FROM SURROUNDING WATERS WHEREVER POSSIBLE

All prices are subject to 11% government tax and 10% service charge.



STARTERS

RP. ,000

SALAD OF AVOCADO AND SLOW COOKED CHICKEN BREAST アボカドとチキンのサラダ	70
オレンジ、ベビー・コス・レタス、チャイプ入りヨーグルト・ドレッシング和え	
CRISPY GOLDEN CHICKEN TENDERS クリスピー・チキン・テンダー	70
ワサビ・マヨネーズ添え	
CRISPY YELLOW FIN TUNA ROLL キハダマグロのクリスピー春巻き	75
タイ風/パパイヤ・サラダ、マンゴ・チリ・サルサとワサビ・クリーム添え	
FRESH SPRING ROLLS WITH CHICKEN OR SHRIMP 生春巻き(チキンまたは海老)	75
春雨、コリアンダー、ニンジン、キュウリ、ミント入り	
YAM WOOD SEN TALAY ヤム・ウン・セン・タレイ	90
タイ風シーフード春雨サラダ	
THE "BAMBOO" TOFU BURGER バンブー・レストラン特製 豆腐バーガー	105
スパイシー豆腐、コリアンダー入りのパン、オレンジとカレー風味のマヨネーズ、ピクルス	
GRILLED BEEF STEAK SANDWICH ビーフ・ステーキ・サンドイッチ	145
ルッコラ、トマト、黒胡椒、バルサミコ、バルメザン・チーズ	

SOUPS

VICHYSOISE ヴィシソワーズ	ジャガイモと長ネギの冷製スープ	65
TOMYUM GOONG トム・ヤム・クン	タイ風スパイシー&サワー・スープ、海老、コリアンダー入り	65

WELLNESS

starters

GOLDEN GAZPACHO (R) ゴールデン・ガスパッチョ	トマト、キュウリ、マンゴを組み合わせた冷製スープ	60
カロリー: 251 脂肪: 18gr コレステロール: 0mg 炭水化物: 20gr たんぱく質: 5gr ビタミンA: 56% ビタミンC: 118% カルシウム: 8% 鉄分: 7% 食物繊維: 5gr		
ORGANIC QUINOA SALAD (V) オーガニック・キノア・サラダ		65
ナシ、パパイヤ、アーモンド入り、カレー風味ドレッシング和え		
カロリー: 289 脂肪: 13gr コレステロール: 0mg 炭水化物: 35gr たんぱく質: 6gr ビタミンA: 50% ビタミンC: 46% カルシウム: 9% 鉄分: 10% 食物繊維: 6gr		
SPICED RARE TUNA (H) スパイス・レア・ツナ		75
マッシュルーム、キャベツ、シトラス・ドレッシング、ボメロのガストリックとともに		
カロリー: 261 脂肪: 10gr コレステロール: 32mg 炭水化物: 16gr たんぱく質: 22gr ビタミンA: 65% ビタミンC: 56% カルシウム: 4% 鉄分: 10% 食物繊維: 0gr		
CASHEW HUMMUS (R) カシューナッツのホムス	フラックスシード・クラッカー、グリーン・ベジタブル添え	75
カロリー: 302 脂肪: 26gr コレステロール: 0mg 炭水化物: 32gr たんぱく質: 14gr ビタミンA: 45% ビタミンC: 100% カルシウム: 13% 鉄分: 29% 食物繊維: 19gr		

main

EGGPLANT ROLLS ROMESCO (V) なすロール		95
豆腐とバジルのリコッタ、ロースト・パプリカ、キャベツ、ロメスコ・ソースとともに		
カロリー: 378 脂肪: 15gr コレステロール: 0mg 炭水化物: 38gr たんぱく質: 8gr ビタミンA: 50% ビタミンC: 115% カルシウム: 6% 鉄分: 21% 食物繊維: 11gr		
COCONUT PAD THAI (R) ココナッツ・パッド・タイ		105
ココナッツ、キャベツ、モヤシ、スパイシー・アーモンド・ソースとともに		
カロリー: 538 脂肪: 24gr コレステロール: 0mg 炭水化物: 49gr たんぱく質: 14gr ビタミンA: 85% ビタミンC: 121% カルシウム: 5% 鉄分: 23% 食物繊維: 10gr		
POACHED CHICKEN (H) ポーチド・チキン		115
地中海風クスクス、トマト&フェネルのスープとともに		
カロリー: 387 脂肪: 10gr コレステロール: 68mg 炭水化物: 43gr たんぱく質: 35gr ビタミンA: 59% ビタミンC: 200% カルシウム: 12% 鉄分: 19% 食物繊維: 7gr		
TIM IKAN (H) 白身魚のステーキ	生サンバル、ブラウン・ライス付き	115
カロリー: 314 脂肪: 8gr コレステロール: 41mg 炭水化物: 22gr たんぱく質: 26gr ビタミンA: 6% ビタミンC: 13% カルシウム: 8% 鉄分: 9% 食物繊維: 1gr		

(R) RAW 摂氏48度(華氏108度)以下で調理されたベジタリアン・ロー・フード
 (V) VIGAN 肉類、魚介類、乳製品、卵、ハチミツなどの動物性の食材を一切使用しない完全なベジタリアン・フード
 (H) HEALTHY たんぱく質と炭水化物を控えめにした低カロリーなヘルシー・フード
 栄養価はそれぞれのレシピで使用している原材料から計算されています。

MAINS

POACHED MAHI- MAHI FILLET ポーチド・マヒマヒ		115
ほうれん草のソテー、サツマイモのフライ、オレンジ・キャロット・ソース添え		
SPAGHETTI AGLIO E OLIO E GAMBERONI 海老入りペペロンチーノ		115
エシャロット、ガーリック、オリーブ・オイル		
BALI BARRAMUNDI バリ・バラマンディ	蕎麦、青梗菜、めんつゆ、マッシュルーム入り	120
RED CURRY OF DUCK 鴨肉入りレッド・カレー		125
ココナッツ・ミルク、パイナップル、スイート・タイ・バジル、ロースト・カシューナッツ入り		
PAN ROASTED RIBEYE STEAK ビーフ・リブアイ・ステーキ		130
ベビーポテトのフライ、ほうれん草のソテー、タラゴン、マスタード・ソース添え		
TERIYAKI OF AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN オーストラリア産テンダーロイン・ビーフの照焼き		145
野菜の天ぷら、ゆず風味の天つゆ、チリ・ソース付き		

FROM THE ISLAND

GADO-GADO ガド・ガド	インドネシア風温野菜、ゆで卵、スパイシー・ピーナッツ・ソースとともに	65
SOTO AYAM ソト・アヤム	インドネシア風チキン春雨スープ	75
SATAY CAMPUR サテ・チャンプル	3種の串焼き(ビーフ、チキン、魚のすり身)、バリ風餅、ピーナッツ・ソースとともに	90
MIE GORENG インドネシア風焼きそば	チキンとエビ入り、シーフード・サテ付き	95
NASI GORENG インドネシア風チャーハン	チキンとエビ入り、シーフード・サテ、玉子焼き付き	95
GULAI IKAN SAMBAL グライ・イカン・サンバル	インドネシア風シーフード・カレー、ライス付き	115

全ての生鮮食材は、バリもしくはバリ近海でとれた物を使用いたしております。

全ての金額は下三桁の'000'が省略されたインドネシア・ルピア表示で、11%の政府税と10%のサービス料が別途加算されます。