



WELCOME TO

Bali

ФЕСТИВАЛЬНОЕ МЕНЮ
АЛЕКСАНДРА БЕЛЬКОВИЧА

#ЧерезБелкуНаБали

АЛЕКСАНДР БЕЛЬКОВИЧ:

«Бали — это невероятный остров, здесь сформировалась уникальная культура, основанная на традициях разных стран. Путешественники привезли сюда рецепты и фишки со всего мира и адаптировали их под местный климат, так сформировалась кухня современного Бали.

Мы постарались соединить энергию яркого солнца Индонезии, оригинальные рецепты и натуральные ингредиенты — специально искали правильное манго и драгонфрут.

Уверен, вам понравится!»

#ЧерезБелкуНаБали



FOOD

ЖАРЕННЫЙ РИС С КРЕВЕТКАМИ И ЯЙЦОМ	450
КУРИЦА В ПЯТИ СПЕЦИЯХ С ОВОЩАМИ И РИСОМ	470
БАЛИЙСКИЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ЗЕЛЕНЫМ МАНГО	490
БОУЛ С АВОКАДО ГРИЛЬ, ПЕЧЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ЯЙЦОМ И БУРЫМ РИСОМ	590
ЖАРЕНАЯ ГРУДИНКА С РИСОМ И ШПИНАТОМ	590
СИБАС С ОВОЩАМИ В ЗЕЛЕНОМ КАРРИ	630

SWEET

БАНАНОВЫЕ ПАНКЕЙКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И КОКОСОМ	290
КОКОСОВЫЙ ЧИА-ПУДИНГ С БАНАНОМ	320

SMOOTHIE

ДРАГОНФРУТ	350
МАНГО-ЛИЧИ	350

COCKTAIL

ПИНА КОЛАДА	390
-------------	-----

*На фестивальное меню
не распространяются скидки