

## IN ROOM DINING MENU

### BREAKFAST SET **早餐套餐** **조식 세트**

SERVED DAILY  
每日供应 **일일 공급**  
6.00AM - 10.30AM

#### CONTINENTAL DRIFT **欧陆式早餐** **유럽식 조식**

Fresh orange juice, fresh seasonal fruits, natural yoghurt. Bakery basket of croissant, muffin, danish pastry, jam and butter served with freshly brewed coffee or tea  
新鮮橙汁、新鮮时令水果、天然酸奶。一篮烘焙品：羊角面包、松饼、丹麦糕点。果酱和黄油搭配现煮咖啡或茶  
시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크루와상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터 한바구니

RM **56** nett

#### ALL AMERICAN SELECTS **美式早餐** **미국식 조식**

Fresh orange juice, toasted bread and two eggs prepared to your liking, sautéed mushroom, grilled tomato, hash brown, selection of chicken sausages or streaky beef strips served with freshly brewed coffee or tea.  
新鮮橙汁、烤面包和两个鸡蛋(自选做法)、炒蘑菇、烤番茄、薯饼、自选鸡肉香肠或五花牛肉条, 配现煮咖啡或茶  
시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크루와상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터, 베이글 토스트 한바구니, 계란 2개(완숙, 반숙 선택), 튀은 버섯, 구운 토마토, 치킨 소시지 혹은 비프 스트립, 해위 브라운

RM **72** nett

#### NATURAL & HEALTHY OPTIONS **健康早餐** **내츄럴 & 건강한 조식**

Fresh orange juice, house made Bircher muesli, natural yoghurt with honey, seasonal slice fruit served with freshly brewed coffee or tea.  
新鮮橙汁、自制柏奇木斯里什纳果麦片、天然蜂蜜酸奶、时令水果片搭配现煮咖啡或茶  
시원한 오렌지 주스, 싱싱한 제철 과일, 유제품(곡물, 견과, 견과일 시리얼), 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 통밀 크루와상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터 한바구니

RM **61** nett

#### TRULY MALAYSIAN BREAKFAST **马来西亚早餐** **말레이시아식 조식**

Coconut-infused rice served with fried chicken drumstick, beef rendang, spiced prawns sambal, hardboiled egg, crispy anchovies, peanut, sliced cucumber, seasonal tropical fruits and Malay kueh served with freshly brewed coffee or teh tarik  
椰子饭配炸鸡腿, 仁当牛肉, 参巴辣虾, 水煮蛋, 脆皮凤尾鱼, 花生, 黄瓜片, 时令热带水果及马来糕点搭配现煮咖啡或拉茶  
후라이드 치킨 닭다리, 카레 치킨, 매콤한 새우장, 삶은 계란, 바삭한 멸치, 땅콩, 오이 슬라이스, 제철 과일, 말레이시아 떡을 곁들인 코코넛 라이스 (유사비빔밥) 와 커피 혹은 밀크티

RM **72** nett

### CLASSIC FROM THE SKILLET

#### 锅煎经典 **팬 프라이드 클래식 음식**

SERVED DAILY 每日供应 **일일 공급** 6.00AM - 10.30AM

#### EGGS(2) COOK TO YOUR CHOICE **双蛋-自选煮法** **더블 에그 - 옵션**

Choices of sunny side up, over easy, soft boiled, hard boiled, scrambled or poached eggs served with hash brown, sautéed mushroom, grilled tomato and selection of chicken sausages or streaky beef strips  
可选择单面、半熟、软煮、硬煮或水煮配薯饼、炒蘑菇、烤番茄及可选鸡肉香肠或五花牛肉条  
계란 2알 (한쪽 반숙 프라이/ 양쪽 반숙 프라이/ 반숙/ 완숙/ 수란/ 스크램블/ 오믈렛 중 선택), 해위 브라운, 튀은 버섯, 구운 토마토, 치킨 소시지 혹은 비프 스트립

RM **40** nett

#### HEALTHY "OPEN" EGG WHITE OMELET

#### 健康蛋清煎蛋卷 **영양만점 흰자 오믈렛**

With onion and mushroom topped with sliced tomatoes, assorted leaf on grilled ciabatta, crumbled feta cheese and olive oil  
配洋葱和蘑菇, 配上切片番茄和什锦叶 烤夏巴塔面包、碎羊奶酪和橄榄油  
시금치, 양파, 버섯위에 얹게 된 토마토, 구운 치아바타, 페타 치즈와 고급 올리브유를 곁들입니다

RM **40** nett

### HOT FROM THE GRIDDLE

#### 鏊子煎饼 **팬케이크**

SERVED DAILY 每日供应 **일일 공급** 6.00AM - 10.30AM

#### STACK OF FOUR FLUFFY PANCAKES **四层蓬松煎饼** **층 폭신폭신 팬케이크**

With grilled bananas, maple syrup and mascarpone cream  
配烤香蕉、枫糖浆和马斯卡彭奶油 팬케이크와 구운 바나나, 메이플 시럽, 마스카르포네 크림치즈

RM **35** nett

#### CINNAMON TOAST **桂皮吐司** **계피 토스트**

With apple compote, maple syrup and soft whipped butter  
配苹果蜜饯、枫糖浆和软搅打黄油 계피 토스트와 사과 콤포트, 메이플 시럽, 버터휘핑

RM **35** nett

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

## IN ROOM DINING MENU

### ASIAN INSPIRED

亚洲特色菜  
아시아 특산품

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
6.00AM - 10.30AM

#### CHINESE STYLE RICE CONGEE 中式稀饭粥 중국식 죽

Choice of plain, chicken or fish with traditional condiments and Chinese fried dough stick  
可选择原味、或配鸡肉丝或鱼肉及传统调味品或配中国油条  
생죽 / 닭죽 / 어죽 (중1선택) 외 비석한 유티오

RM 40 nett

#### ROTI CANAI 印度煎饼 로티 차나이 (인도 남부식 납작한 빵)

Hand-tossed grilled Indian bread (Prata) served with simmered yellow dhal and fragrant chicken curry  
手抛烤印度面包 (Prata) 配纯黄色木豆还有香浓的咖喱鸡  
수제 반죽으로 빚은 인도식 빵 (Prata)과 특제 콩소스 (Dhal), 향긋한 치킨 카레

RM 40 nett

#### VEGETARIAN SINGAPORE FRIED MEE HOON

#### 素食新加坡炒米粉 채식 싱가포르 프라이드 비훈

Wok fried rice noodles with long green bean, fresh mustard green, tofu, bean sprout, carrot and garlic chives  
长青豆炒米粉, 鲜芥末, 豆腐, 豆芽, 胡萝卜和韭菜 긴 녹두, 신선한 겨자 녹색, 무우, 콩나물, 당근, 쪽파

RM 46 nett

#### WANTON NOODLE SOUP 云吞面汤 완탕 누들 수프

Springy egg noodle in superior stock with char siew chicken, bok choy and homemade chicken and prawn dumplings served with chili oil  
"优质" 汤鲜蛋面搭配亚洲烤鸡, 小白菜, 鸡肉和虾饺配辣椒油  
아시아인 바비큐 치킨과 함께 제공되는 "우수한" 수프의 신선한 계란 국수, 칠리 오일을 곁들인 박초이, 치킨 & 새우 만두

RM 44 nett

#### MALAYSIAN NASI LEMAK KUKUS 马来西亚蒸椰浆饭 말레이시아 나시 르막

Coconut infused rice served with fried chicken drumstick, beef rendang, spiced prawn sambal, hardboiled egg, crispy anchovies, peanut and sliced cucumber  
椰子饭配炸鸡腿, 仁当牛肉, 五香参巴虾, 煮蛋, 脆凤尾鱼, 花生和黄瓜片  
프라이드 치킨 드럼스틱, 비프 렌당, 매운 양념을 곁들인 코코넛 밥 새우 삼발, 삶은 계란, 바삭한 멸치, 땅콩, 얇게 썬 오이

RM 46 nett

### MORNING CEREALS

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
6.00AM - 10.30AM

#### ASSORTED BREAKFAST CEREALS 早餐麦片 아침 시리얼

Your choice of cornflakes, "all bran", crisped rice, crunchy granola, honey star or coco crunch served with whole milk, low fat milk or soy milk

RM 25 nett

#### OATMEAL PORRIDGE 燕麦粥 오트밀 죽

Served with brown sugar, dried cranberries and crunchy granola with choices of full cream, low fat or soy milk

RM 29 nett

### FRESH FRUITS

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
6.00AM - 10.30AM

#### 新鲜水果

#### BAKERY BASKET 烘焙篮 베이커리 바구니

Butter croissant, chocolate roll and Danish pastry served with honey, butter and jam  
黄油羊角面包, 巧克力卷和丹麦糕点, 配蜂蜜, 黄油和果酱  
버터 크루아상, 초콜릿 롤, 데니쉬 페이스트리, 꿀, 버터, 잼 제공

RM 38 nett

#### FRESH JUICES 鲜榨果汁 생과일 주스

Choices of orange, pineapple, mango, guava and apple  
可选橙子, 菠萝, 芒果, 番石榴和苹果  
오렌지, 자몽, 파인애플, 망고, 수박, 당근, 딸론, 셀러리, 오이 (한종류 혹은 혼합 선택 가능)

RM 28 nett

#### SELECTION OF FRESH FRUIT 新鲜水果 생과일

Combination of freshly cut seasonal tropical fruits with mint leaf  
新鲜切开的时令热带水果与薄荷叶的组合  
모듬채절과일

RM 33 nett

"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"  
若有特殊需求, 厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件" 특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을



Chef's Recommendation  
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes  
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian  
素食菜 채식주의자



Healthy  
健康食品 건강식품

## IN ROOM DINING MENU

### START IT UP

开胃特色菜  
에피타이저

SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM



RM 40 nett

#### CONTEMPORARY CAESAR SALAD

凯撒沙拉 시저 샐러드



Romaine lettuce tossed with creamy caesar dressing, garlic croutons with Parmigiano cheese and soft boiled egg.

罗马生菜拌奶油凯撒酱,大蒜油煎面包块配帕尔马干酪和煮鸡蛋  
시저 드레싱을 올린 로메인상추와 파메산 치즈, 마늘 그로통, 반숙계란, 비프 스트립

ADD-ON 附加 애드온:

GRILLED CHICKEN BREAST SLICES 烤鸡胸肉片 닭가슴살과 케이준스파이스 (4)..... RM11  
NORWEGIAN SMOKED SALMON SLICES 挪威烟熏三文鱼片 노르웨이산 훈제연어 (4)..... RM11  
GRILLED TIGER PRAWNS 烤虎虾 바다새우구이 (4)..... RM11



RM 31 nett

#### MESCLUN SALAD 麦斯伦沙拉 메스클런 샐러드



With bell pepper, tomato, cucumber, olive, onion, carrot, pickle gherkin on assorted leaf served with balsamic dressing

配甜椒, 番茄, 黄瓜, 橄榄, 洋葱, 胡萝卜, 泡菜小黄瓜 叶配香醋酱

피망, 토마토, 오이, 올리브, 양파, 당근, 피클 오이 모듬 발사믹 드레싱을 곁들인 잎

### LUSCIOUS SOUPS

甘美汤类  
깊은 풍미의 수프

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
11.00AM - 11.00PM

#### CREAM OF WILD MUSHROOM SOUP

奶油野蘑菇汤 야생 버섯 크림수프



Cream of assorted mushroom soup with garlic croûtes and fresh chopped parsley

奶油什锦蘑菇汤, 配蒜蓉小面包和新鲜切碎的欧芹

마늘 크루테와 신선한 파슬리를 곁들인 버섯 크림수프

RM 31 nett



#### THAI INSPIRED SEAFOOD TOM YAM GOONG

泰式海鲜冬阴功 태국식 해산물 톨얌궁



Spicy lemongrass infused hot & sour soup, galangal, Sandakan sea prawn, squid, green mussel, crab, lime leaf, seasonal vegetables finished with coconut cream

辣味柠檬草注入酸辣汤, 高良姜, 山打根海虾, 鱿鱼, 青口贝, 螃蟹, 酸橙叶和时令蔬菜, 最后淋上椰子奶油

매콤한 레몬그라스가 들어간 핫 앤 사워 수프, 코코넛 크림으로 마무리한 양갈근, 바다새우, 오징어, 홍합, 게, 라임 잎파리, 채썬 야채 (알 혹은 국수 선택 가능)

RM 51 nett



ADD-ON 附加 애드온:

Steamed white rice 白米饭 흰 쌀 .....RM6  
Vermicelli noodle 细面条 얇은 국수.....RM6

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

## IN ROOM DINING MENU

### STUFFED AND STACKED SANDWICHES

三明治和汉堡 샌드위치 & 버거

SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM

#### SELECTION OF BEEF OR CHICKEN BURGER 牛肉或鸡肉汉堡 비프 혹은 치킨 버거

Freshly grilled Australian ground beef patty(200gm) or crispy fried chicken breast served on a house made sesame bun with cheddar cheese, lettuce, tomato, gherkins, onion and streaky beef with steak fries

新鲜烤澳大利亚碎牛肉饼 (200克) 或脆炸鸡胸肉配自制芝麻包, 配切达奶酪、生菜、番茄、小黄瓜、洋葱和五花肉配薯条

호주산 소고기 패티(200g) 혹은 닭가슴살 튀김 버거. 치즈, 상추, 토마토, 튀은 버섯, 양파, 계란후라이, 치즈, 비프 스트립으로 속을 가득 채웠습니다. 케어론 감자튀김 포함

RM 41 nett

ADD-ON 附加 애드온:

- Extra fried egg 煎鸡蛋 짓통.....RM 6
- Extra cheese 奶酪 치즈.....RM11
- Extra fries 薯条 감자튀김.....RM11
- Extra streaky beef 五花牛肉 삼겹살 쇠고기.....RM11



#### VEGETARIAN BURGER

素食汉堡 야채 버거

Grilled Vegetable, Breaded Onion Ring, Tomato, lettuce served with garden salad, golden bean curd, and your choice of French fries or potato wedges

烤蔬菜、面包屑洋葱圈、番茄、生菜配田园沙拉、金豆腐以及您的选择炸薯条或薯角

구운 야채, 양파튀김, 토마토, 상추로 속을 가득 채운 야채버거. 막대감자튀김 혹은 반달감자튀김 중 선택 가능

ADD-ON 附加 애드온:

- Hummus 鹰嘴豆泥 후무스.....RM11
- Avacado 牛油果 아보카도.....RM11
- Caramelized onion 焦糖洋葱 캐러멜화된 양파.....RM11
- Grilled seasonal mushroom 烤时令蘑菇 구운 제철 버섯 .... RM11

RM 51 nett

## IN ROOM DINING MENU

### KARAMBUNAI CLUB SANDWICH

#### 佳蓝汶莱俱乐部三明治 가람부나이 클럽 샌드위치



Grilled chicken on toasted whole meal bread with beef rasher, fried egg, cheddar cheese, Asian flavour chicken strips, avocado, lettuce, tomato and mayonnaise served with steak fries and house-made pickles

烤全麦面包配烤鸡肉, 配牛肉酱, 煎鸡蛋, 切达奶酪, 亚洲风味鸡条, 鳄梨, 生菜, 番茄和蛋黄酱, 配牛排薯条和自制泡菜

구운 닭고기, 비프 스트림, 계란후라이, 체다 치즈, 동양식 치킨 스트립, 아보카도, 상추, 토마토, 마요네즈가 들어간 토스트 샌드위치

RM 46 nett



### TANDOORI CHICKEN WRAP 印度坦杜里鸡肉卷 탄두리 치킨 랩



Grilled flour tortilla filled with tandoori chicken, house made pineapple chutney, cucumber & tomato julienne, shredded lettuce and onion ring served with cucumber raita

烤面粉玉米饼, 内填印度坦杜里鸡肉, 自制菠萝酸辣酱、黄瓜和番茄丝、切碎的生菜和洋葱圈, 配上黄瓜雷塔

오이 요거트와 탄두리 치킨, 파인애플 처트니, 오이, 토마토 줄리엔, 채소 상추가 들어간 토르티야 랩

RM 35 nett



### CROQUE MONSIEUR

#### 法式三明治 크로크 무슈



Smoked chicken toast, emmental cheese, mozzarella cheese and toasted white bread served with steak fries and assorted leaves

烟熏鸡肉吐司、埃曼塔奶酪、马苏里拉奶酪和烤白面包配薯条和什锦绿叶

훈제치킨, 에멘탈 치즈, 모짜렐라 치즈가 들어간 토스트

RM 39 nett



"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"

若有特殊需求, 厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件" 특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을 기꺼이 수용해 드립니다



Chef's Recommendation  
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes  
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian  
素食菜 채식주의자



Healthy  
健康食品 건강식품

## IN ROOM DINING MENU



### CRISPY MUNCHIES 脆皮零食 바삭한 몽크

SERVED DAILY  
每日供应 일일공급  
11.00AM - 11.00PM

#### CHEESY POTATO WEDGES 芝士薯角 치즈 감자 웨지

Deep fried crispy potato wedges served with homemade cheesy sauce.  
炸脆薯角配芝士酱 깊게 튀긴 웨지컷 감자와 치즈 소스

RM 25 nett



#### FRENCH FRIES 炸薯条 감자튀김

Bowl of fries served with Cajun spice and tomato ketchup.  
一碗薯条配卡真香料和番茄酱  
뚜렷 바삭 감자 튀김

RM 19 nett



#### CRISPY SQUID 脆皮鱿鱼 오징어튀김

Breaded crusty fried squid served with sweet & spicy Thai chili sauce.  
面包屑炸鱿鱼配甜辣泰式辣椒酱  
황금반죽으로 튀긴 오징어와 매콤달콤한 소스

RM 25 nett



#### ONION RINGS 洋葱圈 양파튀김

Golden batter fried onion rings served with wasabi mayo or choice of sauce.  
金色面糊炸洋葱圈配芥末蛋黄酱  
황금반죽으로 튀긴 양파링과 토마토칠리 소스

RM 25 nett



#### VEGETABLE SAMOSA 蔬菜咖喱角 사모사

Madras spiced potatoes wrapped in a crispy pastry skin served with coriander yoghurt dipping.  
马德拉斯五香土豆包裹在酥脆的糕点皮中, 佐以香菜酸奶酱  
바삭한 랩에 싸인 감자와 오이 요거트

RM 23 nett



#### VEGETABLE SPRING ROLLS 蔬菜春卷 야채 스프링 롤

Turnip and carrot wrapped in a crispy pastry skin served with Thai chili sauce.  
萝卜和胡萝卜包裹在酥脆的糕点皮中, 佐以泰式辣椒酱  
풍미깊은 야채를 골든 바삭한 포피아 튀김과 자두소스

RM 23 nett

#### BUFFALO WINGS IN HOT SAUCE 布法罗辣鸡翅 버팔로 윙

Deep fried chicken wings tossed in Karambunai hot sauce.  
炸鸡翅拌入卡拉姆布奈辣酱  
매콤 버팔로 소스를 버무린 후라이드 치킨

RM 46 nett



\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

## IN ROOM DINING MENU

# STONE BAKED DELIGHTS

石烘烤脆饼 스톤 베이커드 SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM

### VEGETARIAN MOUSAKA



#### 素食穆萨卡 야채 무사카

Assorted Vegetable, Mozzarella cheese, tomato ragout, white sauce and mix herbs  
什锦蔬菜、马扎埃尔奶酪、番茄酱、白酱和混合香草  
모듬 야채, 모차렐라 치즈, 토마토 라구, 화이트 소스 무사카

RM 68 nett

### CHICKEN POT PIE



#### 鸡锅饼 치킨 파이

Bechamel sauce, shredded mozzarella cheese, herbs, marinated chicken cube, vegetable and bread  
调味酱、马苏里拉奶酪丝、香草、腌制鸡块、蔬菜和面包  
베사멜소스, 모차렐라, 허브, 양념된 치킨큐브, 야채, 빵 파이

RM 43 nett

### THE PENYU "BEEF LASAGNA"

#### 牛肉烤宽面条 편유표 비프 라자나

Minced beef, tomatoes sauce, herbs, lasagna sheets, creamy sauce and mozzarella cheese  
碎牛肉、番茄酱、香草、烤宽面条、奶油酱和马苏里拉奶酪  
다진 쇠고기, 토마토 소스, 허브, 라자나 시트, 크림소스, 모차렐라 치즈로 만든 라자나

RM 63 nett

"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"  
"若有特殊需求，厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件" 특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을 기꺼이 수용해 드립니다



Chef's Recommendation  
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes  
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian  
素食菜 채식주의자



Healthy  
健康食品 건강식품

## IN ROOM DINING MENU

# DURUM WHEAT PASTA

杜兰小麦意大利面 듀럼 밀 파스타 *SERVED DAILY* 每日供应 일일공급 11.00AM - 11.00PM

### BOLOGNESE 博洛涅塞 볼로네제

Beef ragout, tomatoes, oregano  
牛肉炖菜、西红柿、牛至  
볼로네제 - 비프 라구, 토마토, 오레가노

RM 51 nett



### CARBONARA 培根蛋面 카르보나라

Streaky beef, fresh cream, egg, parmesan  
五花牛肉、鲜奶油、鸡蛋、帕尔马干酪  
비프 스트립, 크림, 계란, 파메산

RM 48 nett



### POMODORO 番茄酱 포모도로

Traditional Italian tomato sauce, basil  
传统意大利番茄酱、罗勒  
이탈리아 전통 토마토 소스, 바질

RM 48 nett



### SEAFOOD MARINARA

### 海鲜马瑞那拉 해산물 마리나라

Garlic, chilli, parsley, extra virgin olive oil, mixed seafood and parmesan cheese  
大蒜、辣椒、欧芹、特级初榨橄榄油、混合海鲜和帕尔马干酪  
마늘, 칠리, 파슬리, 엑스트라 버진 올리브 오일, 모듬 해산물 및 파마산 치즈

RM 51 nett

### PRIMAVERA 春蔬意面 프리마베라

Sautéed zucchini, carrot, bell pepper, asparagus, tomato, onion, green bean with olive oil, garlic and basil  
炒西葫芦、胡萝卜、甜椒、芦笋、西红柿、洋葱、青豆、橄榄油、大蒜和罗勒  
볶은 아재, 당근, 피망, 토마토, 올리브, 양파, 강낭콩, 올리브 오일, 마늘, 바질

RM 51 nett



*CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI/ FETTUCCINE/ PENNE/ GLUTEN FREE*  
可选意面: 意大利面、宽面条、通心粉或麸质 파스타 선택: 스파게티, 페투치네, 펜네

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*



## IN ROOM DINING MENU

# MAIN ATTRACTIONS

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
11.00AM - 11.00PM

主食之诱惑 메인 요리 유혹

### PAN SEARED BORNEO SEA BASS FILLET

#### 香煎婆罗洲鲈鱼片 보르네오 농어 필레 팬구이

Pan sealed herbs crusted Borneo Sea bass fillet, sautéed seasonal vegetables, oven baked gratinated potato with lemon butter sauce  
平底锅密封香草结皮婆罗洲鲈鱼片, 炒时令蔬菜, 烤箱烤土豆配柠檬黄油酱  
팬에 밀봉한 허브 크러스트 보르네오 농어 필레와 풍미를 올려주는 볶은 제철 야채, 레몬 버터소스와 감자요리 (튀핑감자, 웨지컷 감자, 감자튀김 중1 선택)

RM 62 (200gm)  
nett



### FISH AND CHIPS

#### 炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스

Deep-fried Battered Fish served with Tartar Sauce, Chips and Lemon  
炸鱼配黏糊酱、薯条和柠檬  
타르타르 소스, 칩스, 레몬을 곁들인 생선 반죽튀김

RM 59 nett



### TANDOORI MURG

#### 坦杜里·莫格

#### 탄도리 무그

Chicken skinless back quarter marinating with Indian spice & herbs, served with special lentil gravy, crackers and choice of Bhatara bread or vege biryani rice.

去皮鸡后腿用印度香料和香草腌制, 配以特制扁豆肉汁、饼干和精选的巴图拉面包或蔬菜印度饭  
특제 렌틸콩 그레이비, 크래커, 바투라 빵 혹은 비리아니 쌀과 인도식 양념 닭고기



RM 48 nett

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

## IN ROOM DINING MENU

### SALMON FILLET (200gm)

#### 三文鱼片 연어필레

Pan fried salmon fillet, sautéed seasonal vegetables, with Teriyaki sauce and choice of Whipped potato or potato wedges or French fries

煎三文鱼片, 炒时令蔬菜, 配照烧酱和可选择生土豆或薯角或炸薯条

연어 필레 팬구이와 볶은 제철 야채, 테리야키 소스와 감자요리 (휘핑크림, 웨지컷, 슈스트림 중 1선택)

RM **73** nett

### KARAMBUNAI BREADED CHICKEN

#### 佳蓝汶莱炸面包屑鸡

#### 가람부나이 치킨가스

Crumbed and seasoned chicken escalope, coated with bread crumb, buttered seasonal vegetable, mozzarella parmesan cheese, steak fries and Sarawak pepper sauce

切碎并调味的鸡排, 涂有面包屑、黄油时令蔬菜、

马苏里拉奶酪、帕尔马干酪、牛排薯条和砂拉越辣椒酱

빵가루를 입힌 치킨가스와 버터를 바른 제철 야채, 모차렐라

파메산 치즈, 케이준 감자튀김과 후추소스

RM **58** nett



### HONEY GLAZED GRILLED CHICKEN WINGS

#### 蜜汁烤鸡翅 허니 글레이즈 그릴 치킨 윙

Accompanied with sautéed seasonal vegetables and gratinated potatoes

搭配炒时令蔬菜和烤土豆

볶은 제철 야채와 감자튀김(웨지컷, 슈스트림 중 1 선택)

RM **46** nett

*"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"*

若有特殊需求, 厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件" 특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을 기꺼이 수용해 드립니다



**Chef's Recommendation**  
厨师推荐 요리사 추천



**Spicy Dishes**  
辛辣菜肴 매운 요리



**Vegetarian**  
素食菜 채식주의자



**Healthy**  
健康食品 건강식품

## IN ROOM DINING MENU

### TRULY ASIAN HAWKER CLASSIC SERVED DAILY 经典亚洲美食 정통 아시아 요리 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM



#### BORNEO LAKSA 婆罗洲叻沙面 보르네오 락사

Curry noodle soup with wild ginger flower, chilli paste and coconut milk served with vegetables, fried bean curd, prawns, chicken and egg

咖喱面汤配野姜花、辣椒酱和椰奶，配蔬菜、炸豆腐、虾、鸡肉和鸡蛋  
 생강꽃, 다대기, 코코넛 밀크, 아재, 두부, 새우, 닭, 계란을 곁들인 매콤한 국수

RM 43 nett

#### BOMBAY COVE 马来煮面 봄베이 코브

Mix Lentil, Chick Pea, Masala Paste, Tomato, Coriander Leaf, served with Choice of bhatura bread or vege biryani rice, crackers

混合扁豆、鹰嘴豆、马萨拉酱、番茄、芫荽叶，搭配可选择的巴图拉面包或蔬菜印度饭、饼干  
 섞은 렌틸콩, 병아리콩, 마살라 페이스, 토마토, 고수 잎과 '바투라 빵 / 비르야니 / 크래커' 중 1선택

RM 68 nett



#### WANTON NOODLE SOUP 云吞面汤 완톤 국수

Springy egg noodles in superior stock with char siew roasted chicken, bok choy and house made chicken and prawn dumpling served with chili oil

上汤弹力鸡蛋面，配叉烧鸡、白菜、自制鸡肉虾饺，配辣椒油  
 차시우 치킨, 청경채, 휴메이드 치킨과 새우 만두를 곁들인 탄력 넘치는 계란 국수

RM 44 nett

#### NASI LEMAK KAMBING BAKAR 烤羊椰浆饭 구운 양고기 나시 르막

RM 53 nett



#### NASI GORENG KARAMBUNAI 佳蓝汶莱炒饭 가람부나이 나시 고렝 볶음밥

Malay style seafood fried rice with prawn sambal, anchovies, chicken & beef satay, fried chicken wings, fried egg and fish cracker and achar

马来风味海鲜炒饭，配虾参巴、凤尾鱼、鸡肉和牛肉沙爹、炸鸡翅、煎蛋、鱼片和 娘惹的腌菜  
 새우, 멸치, 사테, 치킨윙, 계란, 크래커, 새우장을 곁들인 말레이시아식 해산물 볶음밥

RM 48 nett

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

### MEE MAMAK

### 麻麻档印度炒面 인도식 볶음면



Wok fried spicy yellow noodle with shrimps, chicken, potato, bean sprout and fried bean curd  
炒辣黄面配虾、鸡肉、土豆、豆芽和炸豆腐  
새우, 닭고기, 아채, 콩나물, 튀긴두부, 오징어장을 곁들인 매콤한 볶음면

RM 40 nett



### KARAMBUNAI CHAR KWAY TEOW

### 佳蓝汶菜炒粿条 로컬 차르 쿠에이 티아오



Signature wok-fried rice noodle with prawns, fish cake, chili paste, chives, bean sprout and egg  
招牌炒米粉, 配虾、鱼饼、辣椒酱、韭菜、豆芽和鸡蛋  
새우, 닭고기, 고추장, 아채, 계란을 곁들인 가람부나이 시그니처 Kway Teow 볶음면

RM 46 nett



### CANTONESE KUAY TIAW

### 粤菜粿条 광동식 KUAY TIAW볶음면



Stir Fry Flat Noodle, drenched in luscious seafood gravy, chicken and topped with egg  
拌飞扁面, 淋上美味的海鲜肉汁、鸡肉和鸡蛋  
시푸드 그레이비, 닭고기, 계란을 곁들인 Kuay Tiaw 볶음면

RM 38 nett

### VEGETARIAN SINGAPORE FRIED MEE HOON

### 素食新加坡炒米粉 싱가포르식 야채볶음면



Wok fried rice noodle with long bean, mustard leaf, tofu, bean sprout, carrot and spring onion  
长豆、芥菜、豆腐、豆芽、胡萝卜、葱炒米线  
긴콩, 겨자 잎, 두부, 콩나물, 당근, 파를 곁들여 볶은 면

RM 46 nett



### MALAYSIAN NASI LEMAK KUKUS

### 马来西亚椰浆饭 말레이시아 나시르막 쿠쿠스



Coconut flavored steamed fragrant rice served with chicken rendang, prawn sambal, hard-boiled egg, cucumber, anchovies and peanut  
椰子味蒸香米饭, 配鸡肉仁当、参巴虾、煮鸡蛋、黄瓜、凤尾鱼和花生  
카레치킨, 새우장, 완속계란, 오이, 멸치, 땅콩 및 코코넛향 비빔밥

RM 46 nett

### MALAYSIAN CHICKEN RICE

### 马来西亚鸡饭 말레이시아 치킨 라이스

Choice of "Sabahan style" Roasted Chicken or Poached Chicken with fragrant rice, ginger dip and homemade Chili sauce  
可选择 "沙巴风味" 烤鸡或水煮鸡配香米饭、姜汁和自制辣椒酱  
사바스타일의 치킨구이 또는 삶은 치킨과 향긋한 밥

RM 40 nett



"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"

若有特殊需求, 厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件 \*특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을 기꺼이 수용해 드립니다



Chef's Recommendation  
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes  
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian  
素食菜 채식주의자



Healthy  
健康食品 건강식품

## IN ROOM DINING MENU

# YOUNG MASTER'S MENU

小少爷的口味 영마스터 메뉴

SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 11.00AM - 11.00PM

### SPAGHETTI BOLOGNESE JR 小肉酱意面 주니어 볼로네제 스파게티

Spaghetti with beef bolognese sauce

肉酱牛肉意大利面

비프 볼로네제 소스를 곁들인 스파게티

RM 25 nett



### FISH & CHIPS JR 小炸鱼薯条 주니어 피쉬 앤 칩스

With steak fries and tartar sauce

配牛排薯条和鞣靶酱 타르타르 소스와 슈스트림 감자튀김을 곁들인 생선가스

RM 25 nett

### JR'S CHEESE BURGER SLIDER 小芝士汉堡 주니어 치즈 버거 슬라이더

With steak fries

配牛排薯条 감자튀김 포함

RM 25 nett



### KUNGPO PANDA FRIED RICE JR

### 熊猫王小炒饭 주니어 쿵푸팬더 볶음밥

With chicken and cubed vegetables

配鸡肉和蔬菜块 아채큐브와 닭고기 포함

RM 25 nett

### GRAND MOM'S BAKED MAC & CHEESE 奶奶烤通心粉和奶酪 할머니표 맥 앤 치즈

Baked in a tasty cheese sauce

在美味的奶酪酱中烘烤

아채큐브와 닭고기 포함

RM 25 nett



\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*

# ENCORE DESSERTS

SERVED DAILY  
每日供应 일일 공급  
11.00AM - 11.00PM

安可甜点 앵콜 디저트

## KARAMBUNAI ICE CREAM SELECTIONS

冰淇淋精选 아이스크림

Flavor Selection 口味选项 의 선택

Vanilla/Chocolate/Strawberry/Jackfruits or Coconut  
香草/巧克力/草莓/菠萝蜜或椰子味 바닐라/초콜릿/딸기/잭프루트 또는 코코넛 맛

Topping Selection 配料选项 토핑

Chocolate Chips, Marshmallow, Seasonal fruits  
巧克力片, 棉花糖, 时令水果 초콜릿 칩, 마시멜로, 계절 과일

Sauce Selection 酱汁选项 소스

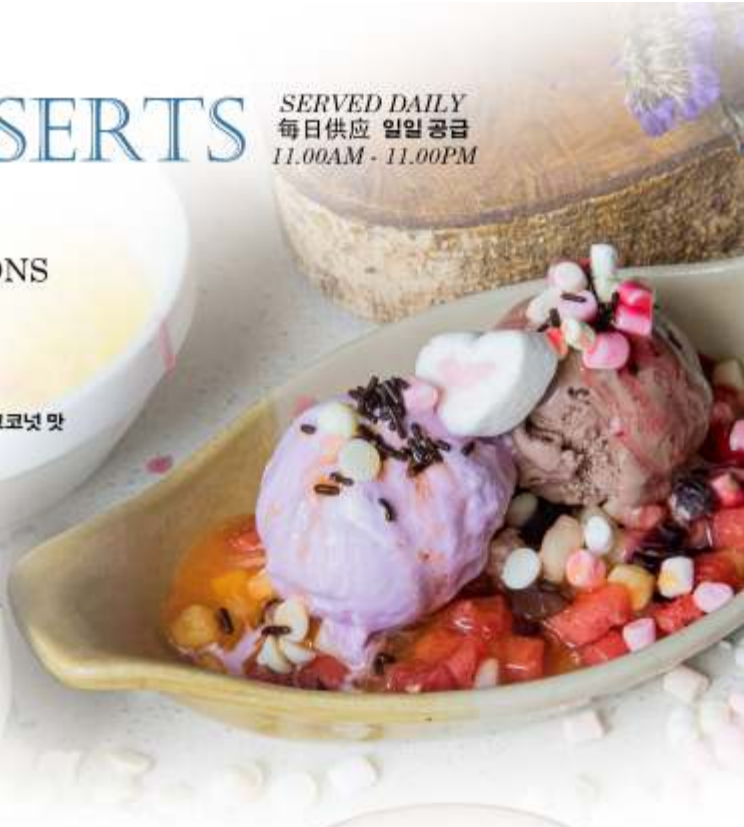
Mango, Strawberry, Chocolate, Vanilla, Fruits sauce  
芒果, 草莓, 巧克力, 香草, 果酱 망고, 딸기, 초콜릿, 바닐라, 과일 소스

RM 16 nett

SINGLE SCOOP  
单勺 싱글스쿱

RM 23 nett

DOUBLE SCOOP  
双勺 더블스쿱



## VANILLA PANNACOTTA

香草奶冻 바닐라 판나코타

Served with mixed berries compote and raspberry sauce

搭配混合浆果蜜饯和覆盆子酱  
혼합 베리 콤포트와 라즈베리 소스

RM 35 nett



## SEASONAL FRESH FRUITS

时令新鲜水果 선별된 싱싱한 제철과일

Combination of freshly cut seasonal fruits  
新鲜时令水果切片 모듬제철과일

RM 30 nett

## CONTEMPORARY OATMEAL CHEESE CAKE

现代燕麦芝士蛋糕 오트밀 치즈케이크

Special touching by our Pastry Chef

糕点师招牌蛋糕

셰프의 특별한 손길이 간 케이크

RM 18 nett

"Our chefs will be delighted to assist with any dietary requirements"  
"若有特殊需求, 厨师及工作人员都很乐意配合您的饮食条件" 특별한 요구 사항이 있는 경우 셰프와 직원이 귀하의 식단 요구 사항을 기꺼이 수용해 드립니다



Chef's Recommendation  
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes  
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian  
素食菜 채식주의자



Healthy  
健康食品 건강식품

# BEVERAGE 饮料 음료수

## HOT BEVERAGES 热饮料 뜨거운 음료

	CUP 杯 컵
	RM
Fresh Brew Coffee	18
Espresso (Single)	18
Espresso (Double)	20
Cappuccino	20
Café Latte	20
Café Mocha	20
Hot Chocolate	20

## TEA 茶 차

	CUP 杯 컵
	RM
Sabah Tea	18
English breakfast	18
Chamomile	18
Darjeeling	18
Jasmine	18
Peppermint	18
Tea Tarik	20

## LOCAL MINERAL WATER

	BOTTLE 瓶 병
	RM
当地矿泉水 지역 생수	
Spritzer 600ml (Still)	8
Spritzer 1.5L (Still)	13

## IMPORTED MINERAL WATER

进口矿泉水 수입 생수	
S.Pellegrino 1L (Sparkling)	32
Perrier 500ml (Sparkling)	20
Aqua Panna 1L (Still)	27

## AERATED DRINKS

	CUP 杯 컵
	RM
汽水 탄산 음료	
Pepsi	8
Pepsi Light	8
7 up	8
100 Plus	8
Revive	8
Ginger Ale	8
Soda Water	8
Tonic Water	8

## CHILLED DRINKS

	CLASS 杯 컵
	RM
冷冻果汁 냉장 주스	
Orange Juice	17
Pineapple Juice	17
Apple Juice	17
Mango Juice	17
Guava Juice	17

## FRESH SQUEEZED JUICES

	RM
鲜榨果汁 신선한 주스	
Lime	25
Apple	25
Carrot	25
Orange	25
Pineapple	25
Watermelon	25
Honey Dew	25
Mixed Juices	25

## MILK SHAKE

	RM
奶昔 밀크 셰이크	
Vanilla	25
Chocolate	25
Strawberry	25

<b>APERITIF</b>	<b>BOTTLE 瓶병</b>	<b>GLASS 杯컵</b>	<b>COCKTAIL</b>	<b>GLASS 杯컵</b>
开胃酒 아페리티프	RM	RM	鸡尾酒 칵테일	RM
Classic Pimm's		27	Mai Tai	33
Campari Spritz		27	Pina Colada	33
<b>GIN 杜松子酒 진</b>			Margarita	33
Kolkata	267	22	Daiquiri	33
Caorunn	477	27	Long Island	33
<b>RUM 朗姆酒 럼주</b>			Planter's Punch	33
Barbados	267	22	Singapore Sling	33
Bay One Dark	267	22	Tequila Sunrise	33
Malibu	477	27	Blue Lagoon	33
Bacardi Carta Blanca	477	27	Sex On The Beach	33
<b>VODKA 伏特加 보드카</b>			<b>NEXUS MOCKTAIL</b>	<b>GLASS 杯컵</b>
Blue Senses	267	22	无酒精鸡尾酒 목테일	RM
Absolut	477	27	Nexus Surprise	24
Pinnacle	477	27	Virgin Pina Colada	24
<b>TEQUILA 特奎拉酒 테킬라</b>			Fruit Punch	24
La Kizz	267	22	Ole-Ole	24
Rocas Antiqua	267	22	TuttiFrutti	24
Camino	477	27	Shirley Temple	24
<b>COGNAC 科尼亚克白兰地酒 코냑</b>			Tropical's Dream	24
Courvoisier VS	539	29	Borneo Paradise	24
Hennessy VSOP	696	35	<b>HOUSE POURING WINES</b>	<b>BOTTLE 瓶병</b>
Courvoisier VSOP Exclusive	854	35	招牌葡萄酒 하우스 쏟아지는 와인	RM
<b>BEER 啤酒 맥주</b>	<b>BUCKET 桶버킷</b>	<b>GLASS 杯컵</b>	Placido Pinot Grigio (WW)	163 44
	RM	RM	M. Chapoutier Blanc (WW)	163 44
Carlsberg Draught		25	Trapiche Alaris Malbec (WR)	163 44
Carlsberg (Can)	68	24	M.Chapoutier Marlis Rouge VDP (WR)	163 44
Tiger (Can)	58	20	Cockburn's Special Reserve (Port wine)	363
Heineken (Can)	58	20	Trapiche Extra Brut 750ml (Sparkling Wine)	350
Guinness Stout (Can)	55	20	<b>SPARKLING WINES &amp; CHAMPAGNE</b>	<b>BOTTLE 瓶병</b>
Beer Bucket (4cans)	60		起泡酒及香槟 스파클링 와인 및 샴페인	
<b>WHISKY 威士忌 위스키</b>	<b>BOTTLE 瓶병</b>	<b>GLASS 杯컵</b>	Chevalier De France Chardonnay brut	540
	RM	RM	Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	659
Jim Beam (white label)	539	33	Champagne Palmer Brut Reserve 750ml	540
John Jameson	539	33	Dom Perignon	1,610
Johnny Walker (black label)	539	33	Krug Grande Cuvee Brut	1,788
Chivas (12yrs old)	539	33		
Jack Daniel	854	33		
Glenfiddich (12yrs old)	854	33		

\* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES \*