

*the
Kingfisher*



APPETIZER

开胃菜 스타터

Malaysian Salad 传统马来野菜 전통 말레이 야생 야채

Traditional Malay salad with wild greens, cucumber, grilled eggplant, white cabbage and tomato served with spicy prawn paste "Sambal"

传统马来沙拉，配以野菜、黄瓜、烤茄子、白菜和番茄佐以辣味虾酱“参巴酱”

야생 채소, 오이, 구운 가지, 양배추, 토마토를 곁들인 전통 말레이시아 샐러드매콤한 새우 페이스트 "삼발"과 함께 제공

RM 18_{nett}

Spiced Fish Cake 乌达 어묵

Grilled spiced fish mousse wrapped in banana leaf served with house made dipping sauce

用香蕉叶包裹的鱼肉泥，烤制后配上自制蘸酱

바나나 잎에 싸서 구운 양념 생선 무스를 집에서 만든 디핑 소스와 함께 제공합니다.

RM 25_{nett}

Fried Potato Patty 马来炸马铃薯饼 말레이식 튀긴 감자 케이크

Malaysian style chicken patties served on a crispy vermicelli and coriander chili sauce

马来风味鸡肉饼，配酥脆粉丝及香菜辣椒酱

바삭하게 튀긴 버미첼리(말국수 면)와 고수 칠리 소스를 곁들인 말레이시아 스타일 치킨 패티

RM 25_{nett}

Bornean Ceviche 腌鱼肉 생선살 절임

Raw marinated sliced mackerel with lime juice, bird eye chilies, shallots, ginger and coriander

生鲭鱼片用青柠汁、辣椒、红葱、姜、香菜腌制

라이름, 태국 고추, 샬롯, 생강, 고수를 곁들인 고등어 회 무침

RM 25_{nett}

Satay 沙爹 사테

Grilled marinated chicken and beef skewers, served with spicy peanut sauce.

烤腌制鸡肉与牛肉串，配以香辣花生酱。

양념에 재워 구운 닭고기와 소고기 꼬치, 매콤한 땅콩 소스 제공.

Half Dozen | One Dozen
RM 20_{nett} | RM 30_{nett}

Stuffed Crab 马来酿蟹 말레이식 게살

Stuffed crab shell with crab meat mixed with coriander, chilies, kaffir lime and lemon grass.

酿蟹盖，蟹肉混合了香菜、辣椒、青柠叶及香茅。

고수, 고추, 카피르 라임, 레몬그라스를 섞은 게살로 채운 게딱지 요리입니다.

RM 38_{nett}



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
花生 땅콩과 함께

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING GOVERNMENT TAXES *







SOUP 汤类 국

Traditional Spiced Broth Soup

RM 35_{nett}

索多混合汤 수프 믹스

Beef broth with chicken and beef slices, cucumber, scallion, hard-boiled egg, rice vermicelli and 'Ketupat'.

牛肉汤配鸡肉片与牛肉片、黄瓜、葱花、水煮蛋、米粉及马来粽。

닭고기와 소고기 슬라이스가 들어간 소고기 육수, 오이, 파, 삶은 달걀, 쌀국수(버미첼리) 및 '케투팟(Ketupat)'

Borneo Curry Laksa

RM 35_{nett}

婆罗洲咖喱叻沙 보르네오 카레 락사

A lightly spiced curry and coconut broth with prawns, squid ring, whole boiled egg, scallion, fried long bean and egg plant, served with yellow noodle.

微辛的咖喱椰奶汤底，配有大虾、鱿鱼圈、水煮蛋、葱花、炸长豆角及茄子，搭配黄面食用。

은은한 향신료 통미의 코코넛 커리 국물에 새우, 오징어 링, 삶은 달걀, 쪽파, 튀긴 통빈과 가지를 곁들이고 노란 면과 함께 제공합니다.

Seafood Soup

RM 40_{nett}

海鲜清汤 해산물 수프

A hearty prawn, fish, mussel, flavored with lemongrass, kaffir lime leaves, simmered to perfection

用柠檬草和泰国柠檬叶调味，将丰盛的虾、鱼、贻贝炖至完美

레몬그라스와 카피르 라임 잎으로 풍미를 더해 완벽하게 끓여낸, 새우 • 생선 • 홍합이 어우러진 푸짐한 요리



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
含花生 땅콩과 함께

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING GOVERNMENT TAXES *





SIDE DISH

下酒菜 안주

Grilled Chicken Wings

RM 35_{nett}

烤鸡翅 구운 닭 날개

Honey glazed 4 pieces chicken wing with homemade spicy barbecue sauce

蜜汁鸡翅 (4块) 配自制辣酱油

꿀을 바른 4조각 치킨 윙과 수제 매콤한 간장 소스

Crispy Deep Fried Squid

RM 30_{100g nett}

炸鱿鱼 오징어 튀김

Deep fried battered squid ring with spicy dipping sauce

炸鱿鱼圈配辣酱

매콤한 소스를 곁들인 튀김 오징어 링

Crispy Deep Fried Mushrooms

RM 20_{100g nett}

炒蘑菇 볶은 버섯

Mixed fried wild Borneo mushroom

炒混合野生婆罗洲蘑菇

보르네오 버섯 튀김



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
含花生 땅콩과 함께

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING GOVERNMENT TAXES *







STEAMED RICE PLATTER

马来蒸饭套餐 말레이 찐밥 세트

From Land Below The Wind

来自风下之乡 바람 아래 땅에서



Spiced Fried Chicken 🍗

RM38_{nett}

马来香料炸鸡 말레이 향신료를 곁들인 튀긴 닭고기

Deep fried chicken marinated with lemon grass, ginger and coriander seeds, served with turmeric rice, fish crackers, fried long bean, cabbage, tomato and cucumber slice

经香茅、生姜和香菜籽腌制并炸至酥脆的鸡肉，搭配姜黄饭、鱼片脆饼、炸长豆、卷心菜、番茄及黄瓜片。레몬그라스, 생강, 고수 씨앗으로 양념한 닭고기를 바삭하게 튀겨 강황밥, 생선 크래커, 튀긴 긴 콩, 양배추, 토마토, 오이 슬라이스와 함께 제공합니다.

Chicken 'Gulai' 🌶️

RM38_{nett}

古莱鸡肉咖喱 굴라이 치킨 카레

Coconut milk chicken stew

椰奶炖鸡

코코넛 밀크를 곁들인 닭고기 스튜

Stir Fried Beef with Bird's Eye Chilies 🌶️

RM35_{nett}

小辣椒炒牛肉 작은 고추를 넣은 볶음 쇠고기

Stir fried beef with bird chili, onion and ginger

鸟眼辣椒加葱姜翻炒牛肉片

새고추, 양파, 생강을 넣어 얇게 썬 쇠고기를 볶습니다

Sour and Spicy Beef Stew 🌶️

RM42_{nett}

亚参酸辣牛肉 아삼 핫 앤 사워 비프

Traditional hot and spicy stewed with local spices and herbs

用香料和当地草药炖制的传统香辣菜肴

향신료와 지역 허브를 넣어 끓인 전통적인 매콤한 요리

Smoked Mutton

RM46_{nett}

烟熏烤羊肉 훈제 양고기

Aromatic grilled lamb with homemade soya sauce

香烤羊肉配自制酱油

수제 간장 소스를 곁들인 향긋한 양고기 구이

All items above includes 以上所有菜肴备有위의 모든 요리는 다음과 함께 제공됩니다 :

- White or Yellow rice 白米饭或香黄姜饭 (可选) 흰쌀 또는 노랑쌀
- Curry gravy 咖喱肉汁 카레 그레이비
- Kerabu kepayas 生木瓜丝沙拉 파파야 샐러드
- Sambal belacan 烤香虾膏参巴拉煎辣椒酱 삼발 벨라칸
- Plain soup 清汤 일반 수프



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
含花生 땅콩과 함께

STEAMED RICE PLATTER

马来蒸饭套餐 말레이 찐밥 세트

From Borneo Island

来自婆罗洲岛 보르네오 섬 출신

Spicy Chili Prawn 参巴虾 삼발 새우 RM 48_{nett}

Flash fried prawns with shrimp paste 虾酱炸大虾 새우젓을 곁들인 플래시 튀긴 새우

Sour and Savory Milkfish Stew 黄姜鱼汤 강황 생선 수프 RM 38_{nett}

Local delicacy fish broth of sliced fish, kaffir lime leaf, lemon grass and tomatoes

当地特色鱼汤由鱼片、柠檬叶、柠檬草和西红柿组成

지역 특산 생선 국물은 생선 조각, 라임 잎, 레몬그라스, 토마토로 구성되어 있습니다

Grilled Fish 特色烤鱼 생선구이 RM 38_{nett}

Grilled marinated fish with local spices

用当地香料烤腌鱼 지역 향신료를 곁들인 구운 생선

Crispy Deep Fried Prawn 香脆炸虾 RM 48_{nett}

酥脆炸虾 바삭하게 튀긴 새우

Spicy Squid Sambal 参巴酱炒鱿鱼 RM 48_{nett}

Wok fried squid rings with shrimp paste 虾酱炒鱿鱼圈 새우젓을 넣은 오징어링 볶음

鱿鱼圈与姜黄、柠檬草、辣椒和洋葱一起炒 강황, 레몬그라스, 칠리, 양파를 넣어 볶은 오징어 링

Turmeric Fried Squid 黄姜粉炒鱿鱼 강황가루로 볶은 오징어 RM 38_{nett}

Stir fried squid rings with turmeric, lemon grass, chili and onions

鱿鱼圈与姜黄、柠檬草、辣椒和洋葱一起炒

강황, 레몬그라스, 칠리, 양파를 넣어 볶은 오징어 링

All items above includes 以上所有菜肴备有위의 모든 요리는 다음과 함께 제공됩니다 :

- White rice or Yellow rice 白米饭或香黄姜饭 (可选) 흰쌀 또는 노란쌀
- Achar Jelantah 啊渣腌菜 절인 야채
- Curry gravy 咖喱肉汁 카레 그레이비
- Sambal belacan 烤香虾膏参巴拉煎辣椒酱 삼발 벨라칸
- Plain soup 清汤 일반 수프



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
含花生땅콩과 함께

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING GOVERNMENT TAXES *





VEGETABLE DISHES

蔬菜 채소



Stir-Fried Kailan with Spicy Shrimp Paste

RM 23 nett

峇拉煎炒芥兰 벨라잔을 곁들인 튀긴 카일란 야채

Wok fried local kailan with chilies, garlic and shrimp paste

用辣椒、大蒜和峇拉煎虾酱炒制的本地芥兰

고추, 마늘, 새우젓으로 볶은 현지 카이란 잎

Stuffed Aubergine

RM 23 nett

酿茄子 박제 가지

Stuffed deep fried eggplant with a flavorful seafood filling served with salted soy bean sauce

炸茄子, 内馅是美味的海鲜, 佐以咸酱油

맛있는 해산물을 넣고 튀긴 가지를 간장 소스와 함께 제공합니다.

Stir-Fried Wild Fern Shoots

RM 23 nett

炒巴古菜 볶음 파쿠 파키

Stir fried wild fern leaf with dried fish

蕨叶煸炒咸鱼干

소금에 절인 말린 생선을 곁들인 고사리 잎 볶음

Stir-Fried Mixed Vegetables

RM 23 nett

斗亚兰野菜 야생 야채 튀김

Stir fried Tuaran wild vegetables with garlic and chilies

斗亚兰野菜炒蒜与辣椒

마늘과 고추로 볶은 투아란 야생 야채

Stir-Fried Wild Spring Onions

RM 23 nett

杜顺族单身汉菜 두순 학사 요리

Stir fried Sabahan wild spring with anchovies and chilies

沙巴野生春菜-荠菜、姜花、白辣椒,配凤尾鱼和辣椒炒

멸치와 고추를 곁들인 사바한 야생 봄 볶음

Additional Order 额外点单 추가 주문

Steamed White Rice 白米饭 찐 흰 쌀

RM 5 nett

Turmeric Rice 香姜黄饭 향긋한 강황밥

RM 7 nett

Aromatic steamed turmeric rice flavored with ginger and screwpine leaves

香辣蒸姜黄饭, 以生姜和香兰叶调味

생강과 판단으로 맛을 낸 향긋한 찐 강황밥

Malaysian Omelette 马来煎蛋 말레이시아 오믈렛

RM 16 nett

Wok fried eggs with onion, chilies and vegetables

炒鸡蛋配葱、辣椒和蔬菜



Chef's Recommendation
厨师推荐 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Peanut
含花生 땅콩과 함께



DESSERT 甜点 코코넛 푸딩



Coconut Pudding 椰果布丁 코코넛 푸딩

RM20_{nett}

Sago Pearls with Palm Sugar Syrup

棕榈糖浆西米露 팜 슈가 시럽을 곁들인 사고 펄

RM20_{nett}

Banana Split 香蕉船冰淇淋 바나나 스플릿

RM20_{nett}

BEVERAGE 饮料 음료



HOT BEVERAGES

热饮料

Fresh Brew Coffee

Espresso (Double)

Cappuccino

Café Latte

Café Mocha

Hot Chocolate

CUP 杯

RM

10

12

12

12

16

16

CHILLED JUICES

冷冻果汁

Orange Juice

Pineapple Juice

Apple Juice

Mango Juice

Guava Juice

GLASS 杯

RM

13

13

13

13

13

FRESH SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁

Lime

Apple

Carrot

Orange

Pineapple

Watermelon

Mixed Juices

RM

22

22

22

22

22

22

22

LOCAL MINERAL WATER

当地矿泉水

Spritzer 550ml (Still)

Spritzer 1.2L (Still)

BOTTLE 瓶

RM

8

12

IMPORTED MINERAL WATER

进口矿泉水

S.Pellegrino 1L (Sparkling)

Acqua Panna 750ml

38

35

MILK SHAKE & BLEND

奶昔

Vanilla

Chocolate

Strawberry

Mango

Banana

Caramel

Coconut

RM

24

24

24

24

24

24

24

AERATED DRINKS

汽水

Pepsi

Pepsi Light

Cola

Sprite

100 Plus

Revive

Ginger Ale

Soda Water

Tonic Water

CUP 杯

RM

11

11

11

11

11

11

11

11

11



BEVERAGE 饮料 음료



HOUSE WINE

精选葡萄酒

WW Fuego Verdejo

Wr Fuego Garnacha

BOTTLE 瓶

RM

130

130

GLASS 杯

RM

28

28

RED WINE

红葡萄酒

Placido Chianti DOCC

136

Banfi CAB. Sauvignon

168

Cono Sur Bicideta Pinot Noir

142

Tocornal Merlot

132

Montagne Noire Syrah

134

WHITE WINE

红葡萄酒

Cono Sur Tocornal Chardonnay

132

Deakin Estate SAU. Blanc

132

Roberts Estate Pinot Girgio

120

Villa Maria P.B SAU. Blanc

174

Cono Sur Bicideta SAU. Blanc

142

CLASSIC COCKTAIL

经典鸡尾酒

Long Island

(Triple Sec/Rum Bay/Barbados/Tequila La Kizz/Vodka Sprit
Gin Kolkata/Lemon Squash)

Tequila Sunrise

(Tequila La Kizz/Grenadine/Orange Juice)

Margarita

(Tequila La Kizz/Triple Sec/Lemon Squash)

Blue Lagoon

(Vodka Sprit/Blue Curacao/Lemon Squash/Can Sprite)

Pina Colada

(White Rum/Rum Malibu/Coconut Cream/Pineapple Juice
Sugar Syrup)

RM

26

26

26

26

26

BEER 啤酒

Carlsberg (Can)

26/can

Tiger (Can)

26/can

Heineken (Can)

26/can

Guinness Stout (Can)

26/can

NEXUS COCKTAIL

NEXUS 鸡尾酒

Before Kiss

(Espresso, Brown Cacao, Whiskey and Cream)

After Kiss

(White Rum, Malibu Rum, Orange Juice, Pineapple Juice
Grenadine)

Nexus Summer

(Blue Curacao, White Rum, Vodka, Tequila, Gin,
Lime Juice and Sprite)

Sunset Emerald

(Green Tea, Vodka, Lemon Squash and Soda Water)

Sunset Violet

(Gin, Watermelon, Pineapple Juice and Sprite)

Tia's Tropical

(Triple Sec, Malibu Rum, Lime Juice, Mango Juice, Orange
Juice)

Grasshopper

(Crème De Menthe, Crème De Cacao White, Cream)

GLASS 杯

30

30

30

26

26

26

26

MOCKTAIL

无酒精鸡尾酒

Nexus Surprise

(Orange Juice, Pineapple Juice, Watermelon Juice and
Grenadine)

Virgin Colada

(Pineapple Juice, Sugar Syrup and Coconut Milk)

Fruit Punch

(Orange Juice, Mango Juice, Pineapple Juice and Grenadine)

Virgin Mojito

(Mint Leaves, Lime, Sugar Syrup and Soda Water)

Sunset Breeze

(Orange Juice, Grenadine, Strawberry Syrup and Sprite)

Peach Iced Tea

(Black Tea, Honey and Peach Syrup)

Strawberry Mint

(Mint Leaves, Strawberry Syrup, Strawberry puree and
Soda Water)

Raspberry Lime

(RASPBERRY SYRUP, LIME, PINCH OF SALT AND SPRITE)

Sunset Mango

(Mango Puree, Strawberry Puree, Pineapple Juice and
Soda Water)

20

20

20

20

20

20

20

20

20



* ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF PREVAILING GOVERNMENT TAXES *



OUR FOOD & BEVERAGE OUTLETS
我们的餐饮店铺 저희식음로매장 ▼

Sunset
Pavilion
日落亭
일몰 파빌리온

Sunset Bar
NEW GOLF
日落烧烤酒吧
선셋 그릴 앤 바

BEACH BAR
海滩吧 해변 바

The King Fisher
킹피셔 레스토랑
킹피셔 레스토랑

飞溅泳池吧
디 스플래시스
풀 바

NOBLE
NOBLE
고귀한 집
중식당

WINE SHOP
酒类专卖店
와인 가게

The Pongo
海龟餐厅
거북이
레스토랑

The Horizon
LOBBY LOUNGE
地平线大堂吧
호라이즌 로비 바

Darlin' Darlin'
DARLIN' DARLIN'
达琳达琳俱乐部
달린 달린
엔터테인먼트
클럽

KOREAN
RESTAURANT
韩式餐厅



nexus
Resort & Spa
KARAMBUNAI



www.nexusresort.com



@nexusresort



Nexus Resort & Spa Karambunai