



The Penyu
۱۵



The Penyu
١٥

BREAKFAST SET 早餐套餐

SERVED DAILY 每日供应
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
新鲜橙汁, 新鲜时令水果, 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 계절 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크루아상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터 빵어구니

RM 53 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 steaky beef strips served with freshly brewed coffee or tea
新鲜橙汁, 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 계절 과일, 빵은 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크루아상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터, 베이컨 토스트 빵어구니, 계란 2개(반숙, 완숙 선택), 천연 버섯, 구운 토마토, 자른 소시지 혹은 허트 스트립, 채워 브라운

RM 69 nett

NATURAL & HEALTHY OPTIONS 健康早餐 내뉘럴 & 건강한 조식

Fresh orange juice, house made Bircher muesli, natural yoghurt with honey, seasonal slice fruit served with freshly brewed coffee or tea
新鲜橙汁, 自制柏奇水斯里什饼果麦片, 天然蜂蜜酸奶, 时令水果片搭配现煮咖啡或茶
시원한 오렌지 주스, 싱싱한 계절 과일, 유제품(요거트, 견과, 견과지방 시리얼), 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 통밀 크루아상, 머핀, 덴마크식 패이스트리, 잼, 버터 빵어구니

RM 58 nett

TRULY MALAYSIAN BREAKFAST 马来西亚早餐 말레이시아 조식

Coconut-infused rice served with fried chicken drumstick, beef rendang, spiced peanuts sambal, hardboiled egg, crispy anchovies, peanut, sliced cucumber, seasonal tropical fruits and Malay kush served with freshly brewed coffee or teh tarik
椰子饭配炸鸡腿, 仁当牛肉, 参巴辣酱, 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, 가래 치즈, 해물생 새우장, 삶은 계란, 바삭한 찜치, 양념, 오이 슬라이스, 채소 과일, 말레이시아 특 강물만 코코넛과 라이스(무시버림)와 커피 혹은 얼크리

RM 69 nett

CLASSIC FROM THE SKILLET

锅煎经典 팬 프라이드 클래식 음식

SERVED DAILY 每日供应 6.00AM - 10.30AM

EGGS(2) COOK TO YOUR CHOICE 双蛋-自选煮法 더블 에그-음선

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 steaky beef strips
可选择单蛋, 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 2개(1은숙/반숙/조카/2은숙/반숙/조카) 반숙/완숙/수란/스프링클/오믈렛 중 선택, 채워 브라운, 볶은 버섯, 구운 토마토, 자른 소시지 혹은 허트 스트립

RM 37 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, 허쉬부터 달게 쓴 토마토, 구운 치아바타, 계란 치즈와 고구마 올리브오일 듬뿍합니다

RM 37 nett

HOT FROM THE GRIDDLE

鏊子煎饼 팬케이크

SERVED DAILY 每日供应 6.00AM - 10.30AM

STACK OF FOUR FLUFFY PANCAKES 四层蓬松煎饼 스택 푸플리팬케이크

With grilled bananas, maple syrup and mascarpone cream
配香蕉, 烤蘑菇和马斯卡彭奶油 팬케이크와 구운 바나나, 메이플 시럽, 마스카포네 크림치즈

RM 32 nett

CINNAMON TOAST 桂皮吐司 계피 토스트

With apple compote, maple syrup and soft whipped butter
配苹果酱, 枫糖酱和软打发黄油 계피 토스트와 사과 콤포트, 메이플 시럽, 버터휘핑

RM 32 nett

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

Choices of plain, chicken or fish with traditional condiments and Chinese fried dough stick

可选择原味、鸡配鸡肉丝或鱼肉及传统调味品或配中国油条

선택 / 닭육 / 어육 (중1산책) 외 배삭한 유러오

RM 35 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) 配炖黄色木豆还有香浓的咖喱鸡

수제 반죽으로 만든 인도식 빵 (Prata)과 볶지 콩소스 (Dhal), 향긋한 치킨 카레

RM 35 nett

FRESH FRUITS

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

新鲜水果

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, 딸기, 셀러리, 오이 (순종류 혹은 혼합 선택 가능)

RM 23 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

모듬 과일 과일

RM 28 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

START IT UP

开胃特色菜
에피타이저

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

HINAVA 希娜洼 사바전통 생선절임 (난이도 높음)

Fresh thinly sliced marinated sea bass fillet with blended ginger bud, shallots, chillies, wild young ginger, lime juice, coriander leaves

新鲜切成薄片的腌制鲈鱼片, 配以姜芽, 青葱, 辣椒, 野姜, 酸橙汁, 香菜叶
생강쪽지, 향신양파, 고추, 야생생강, 라일락투스, 고추로 비무린 신선한 속성농어 살코기

RM34 nett



KARAMBUNAI PAPAYA SALAD 木瓜沙拉 파파야 샐러드

Shredded green papaya, Asian marinated chicken strips, shallot, ginger bud, red chillies, lime juice, fish sauce, sugar, lime leaf, coriander leaf, and toasted peanut with citrus chilli dressing

青木瓜丝, 亚洲腌鸡条, 葱, 姜芽, 红辣椒, 酸橙汁, 鱼露, 糖, 酸橙叶, 香菜叶, 烤花生配柑橘辣酱
새콤매콤 드레싱을 곁들인 '태풍 선 파파야', 망넛치킨 스트립, 향신양파, 생강쪽지, 고추, 라일락투스, 쿠나리, 설탕, 라일락, 고추, 구운땅콩 샐러드

RM34 nett

GREEK SALAD 希腊沙拉 그리스식 샐러드

Seasonal garden leaves served with candied walnuts, feta cheese, kalamata olive, cherry tomato with the choice of our house dressing

本季花园绿叶配蜜核桃, 羊奶酪, 卡拉马塔橄榄, 樱桃番茄, 可选自制调味品
특제 드레싱을 곁들인 달콤호두, 페타 치즈, 칼라마타 올리브, 향료로마토와 계절이제

RM34 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, 大蒜油煎香包块配帕尔马干酪和煮鸡蛋
시저 드레싱을 곁들인 로메인상추와 파에산 치즈, 마늘 그루통, 반숙계란, 비프 스트랩

ADD-ON 附加 예드은:

GRILLED CHICKEN BREAST SLICES 烤鸡胸肉片 닭가슴살과 케이준스파이스 (1)..... 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

RM37 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 모든 필수품 신선한 드레싱을 곁들인 일

RM32 nett



CHEF MIX GARDEN SALAD 厨师混合花园沙拉 셰프의 샐러드 모음

Mix Lettuce Leaf, Pepper, tomato, cucumber, olive, onion, carrot, gherkins with balsamic dressing

混合生菜叶, 胡椒, 番茄, 黄瓜, 橄榄, 洋葱, 胡萝卜, 小黄瓜与香醋酱
필수품 신선한 드레싱을 곁들인 샐러드모음 (상추, 토마토, 오이, 올리브, 양파, 당근, 피클, 후추)

RM35 nett

LUSCIOUS SOUPS 甘美汤类 SERVED DAILY 每日供应 일일 공급 깊은 통미의 수프 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

奶油什菌蘑菇汤，配蒜蓉小面包和新鲜切碎的欧芹

야생 크루테와 신선한 파슬리를 곁들인 버섯 크림수프

RM **28** nett



SOTO AYAM 印尼索托鸡汤 소토수프

Malay spices chicken broth with potato, chicken julienne, fresh seasonal
vegetables, hardboiled egg, coriander leaf, fried crispy shallot

马来香料土豆鸡汤，鸡肉切丝，新鲜时令蔬菜，煮熟的鸡蛋，香菜叶，炸脆葱

말레이시아 치킨 소토수프 (치킨 줄리엔, 상성향 채썬 야채, 완숙 계란, 고수, 실썬 양파, 튀긴
흰은 별간장파, 국수)

RM **37** nett

ADD-ON附加 예드문:

Vermicelli 细面条 **얇은 국수**.....RM6

Nasi himpit/ Ketupat 方块压饭 **마름모**.....RM6



THAI INSPIRED SEAFOOD TOM YAM GOONG

泰式海鲜冬阴功 태국식 해산물 톨암궁

Spicy lemongrass infused hot & sour soup, galangal, Samlukan 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
酸柑叶和时令蔬菜，最后淋上椰子奶油

매콤한 레몬그라스가 들어간 핫 앤드 사워 수프, 갈랑갈 크림으로 마무리한 향장군, 바다새우, 오징어,
홍합, 게, 라임 잎파리, 채썬 야채 (알록은 국수 선택가능)

RM **48** nett

ADD-ON附加 예드문:

Steamed white rice 白米饭 **흰 쌀**.....RM6

Vermicelli noodle 细面条 **얇은 국수**.....RM6



"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



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

新鲜烤澳洲牛肉饼 (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

호두산 소고기 패티(200g) 혹은 닭가슴살 튀김 버거, 치즈, 상추, 토마토, 부른 버섯, 양파, 케첩, 올리브유, 치즈, 비프 스테이크 소스를 가득 채웁니다. 케이는 감자튀김 포함

RM 39 nett

ADD-ON 추가 예드은:

Extra fried egg 煎鸡蛋 2개.....RM 6

Extra cheese 奶酪 치즈.....RM 11

Extra fries 薯条 감자튀김.....RM 11

Extra streaky beef 五花肉 소고기 삼겹살 쇠고기.....RM 11



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. 막대감, 감자튀김 혹은 만달린 감자튀김 중 선택 가능

ADD-ON 추가 예드은:

Hummus 鹰嘴豆泥 후무스.....RM 11

Avocado 牛油果 아보카도.....RM 11

Caramelized onion 焦糖洋葱 캐러멜화된 양파.....RM 11

Grilled seasonal mushroom 烤时令菌菇 구운 재첩 버섯 RM 11

RM 45 nett

CIABATA BEEF PASTRAMI

夏巴塔熏牛肉 치아바타 비프 파스트라미

Homemade beef pastrami, mustard, cheese, Thousand Island dressing, gherkin and cabbage pickle with steak fries and assorted leaf salad

自制熏牛肉、芥末、奶酪、千岛酱、小黄瓜和卷心菜泡菜, 配牛排薯条和什锦叶沙拉

호메이드 파스트라미 (거자, 치즈, 사우전드 아일랜드 드레싱과 작은 오이절임, 배추절임,

부른 감자튀김, 보통 올리브유)

RM 65 nett



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, 配牛肉片, 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 일고기, 비프 스트립, 계란후라이, 체다 치즈, 통양식 치킨 스트립, 아보카도, 상추, 토마토, 하우스메이드가 들어간 토스트 샌드위치

RM 42 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, 配上黄瓜露塔

오이 요거트와 탄두리 치킨, 파인애플 처트니, 오이, 토마토 슬라이스, 하우스메이드가 들어간 로컬리 랩

RM 32 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 브스르

RM 36 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

CRISPY MUNCHIES

SERVED DAILY
每日供应 仅限 公假
11.00AM - 11.00PM

脆皮零食 바삭한 몽크



CHEESY POTATO WEDGES 芝士薯角 치즈 감자 웨지

Deep fried crispy potato wedges served with homemade cheesy sauce
炸脆薯角配芝士醬 沾特製自製芝士醬

RM 21 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醬

두들 바삭 감자 튀김

RM 16 nett



CRISPY SQUID 脆皮鱿鱼 오징어튀김

Breaded crusty fried squid served with sweet & spicy Thai chili sauce
面包酥炸鱿鱼配辣泰式辣椒醬

RM 21 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醬

RM 21 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, 佐以香菜酸奶醬

RM 19 nett



VEGETABLE SPRING ROLLS 蔬菜春卷 야채스프링 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, 佐以泰式辣椒醬

RM 19 nett

BUFFALO WINGS IN HOT SAUCE

布法罗辣鸡翅 버팔로 윙

Deep fried chicken wings tossed in Kazanbanni hot sauce
炸鸡翅浸入卡拉姆布奈辣醬

매콤 버팔로 소스를 버무린 후라이드 치킨

RM 42 nett



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 **65** 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 **40** nett

THE PENYU "BEEF LASAGNA"

牛肉烤宽面条 편유표 비프 라자나

Minced beef, tomato 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 **60** 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



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 48 nett



CARBONARA 培根蛋面 까르보나라

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 45 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 45 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, mixed 해산물 및 파마산 치즈

RM 48 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 아채, 당근, 피망, 토마토, 아스파라거스, 양파, 강낭콩, 올리브 오일, 마늘, 바질

RM 48 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 无麸质选择: 스파게티, 페누치네, 펜네

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *



MAIN ATTRACTIONS

SERVED DAILY
每日供应 每日供应
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 크리스트 보르네오 농어 필레와 통미를 올려주는 부드러운 레몬 아재, 레몬 버터소스와 감자요리 (튀김감자, 웨지컷 감자, 감자튀김 중1 선택)

RM 56 (200gm) nett



FISH AND CHIPS

炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스

Deep-fried Battered Fish served with Tartar Sauce, Chips and Lemon
炸鱼配脆面包、薯条和柠檬
타르타르 소스, 칩스, 새우를 곁들인 생선 반죽튀김

RM 56 nett

TANDOORI MURG

坦杜里·莫格

탄도리 무그



RM 45 nett

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

去皮鸡后随用印度香料和香草腌制, 配以特别扁豆肉汁、饼干和精选的巴图拉面包或蔬菜印度饭

특별 태닝용 그레이비, 크래커, 바투라 빵 혹은 비리야니 쌀과 인도식 양념 튀김

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。配照烧酱和可选择土豆泥或薯条或炸薯条

연어 필레 200그램과 볶은 계절 야채, 테리야키 소스와 감자요리 (튀김감자, 튀지않, 슈스트링 중 1선택)

RM70 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 치킨가스용 버터칠 미론 계절 야채, 모차렐라 파메산 치즈, 케이준 감자튀김과 후추소스

RM52 nett



HONEY GLAZED GRILLED CHICKEN WINGS

蜜汁烤鸡翅 허니글레이즈 그릴 치킨 윙

Accompanied with sautéed seasonal vegetables and gratinated potatoes

搭配炒时令蔬菜和烤土豆

볶은 계절 야채와 감자튀김(튀지않, 슈스트링 중 1 선택)

RM40 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
廚師推薦 요리사 추천



Spicy Dishes
辛辣菜肴 매운 요리



Vegetarian
素食菜 채식주의자



Healthy
健康食品 건강식품

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

咖喱汤配野姜花、辣椒酱和椰奶，配蔬菜、并豆腐、虾、鸡肉和鸡蛋

RM 40 nett

BOMBAY COVE 马来煮面 봄베이 코브 🌿

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

混合豌豆、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

RM 65 nett



WANTON NOODLE SOUP 云吞面 완돈 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, 훈제이드 치킨과 새우 만두를 곁들인 탄력 넘치는 계란 국수

RM 40 nett

NASI LEMAK KAMBING BAKAR 烤羊椰浆饭
 구운 양고기나시 르막

RM 50 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，配虾叁巴、凤尾鱼、鸡肉和牛肉沙爹、炸鸡翅、煎蛋、鱼片和 脆葱的腌菜

RM 45 nett

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, 아메, 콩나물, 튀김두부, 오징어장을 곁들인 매콤한 볶음면

RM 37 nett



KARAMBUNAI CHAR KWAY TEOW

佳蓝汶莱炒粿条 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, 아메, 계란을 곁들인 가람부나이 시그니처 Kuay Tiew 볶음면

RM 42 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 Tiew 볶음면

RM 35 nett



VEGETARIAN SINGAPORE FRIED MEE HOON

素食新加坡炒米粉 싱가포르식 아채볶음면



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

간편, 거저 잎, 두부, 콩나물, 당근, 파를 곁들 볶은 면

RM 32 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, 새우살, 완속계란, 오이, 참치, 땅콩잎 코코넛향 비빔밥

RM 42 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

시바스타일의 치킨구이 또는 삶은 치킨과 향긋한 밥

RM 38 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

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

RM21 nett



FISH & CHIPS JR 小炸鱼薯条 주니어 피쉬 앤 칩스

With steak fries and tartar sauce

配牛排薯条和鞑靼酱 리본타르 소스와 슈스트링 감자튀김을 곁들인 생선거스

RM21 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

RM21 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 이채양념의 닭고기 볶음

RM21 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

이채양념과 닭고기 포함

RM21 nett



ENCORE DESSERTS

SERVED DAILY
每日供应 일일공급
11.00AM - 11.00PM

安可甜点 앙콜 디저트

KARAMBUNAI ICE CREAM SELECTIONS

冰淇淋精选 아이스크림

Flavor Selection口味选项 의선택

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

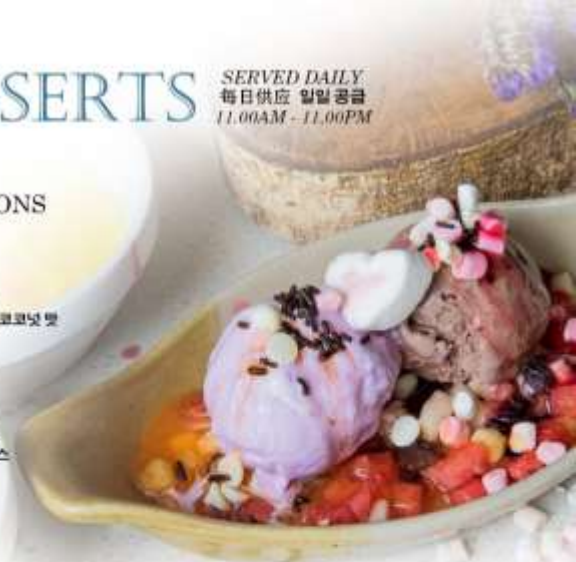
Chocolate Chips, Marshmallow, Seasonal fruits
巧克力片, 棉花糖, 时令水果 초콜릿 칩, 마시멜로, 계절 과일

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 **13** nett
SINGLE SCOOP
单勺 싱글스쿵

RM **19** nett
DOUBLE SCOOP
双勺 더블스쿵



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 콩포트와 라즈베리 소스

RM **32** 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 오믈레제철과일

RM **27** 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 **15** nett

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

Fresh Brew Coffee

Espresso (Single)

Espresso (Double)

Cappuccino

Café Latte

Café Mocha

Hot Chocolate

CUP 杯 컵

RM

15

15

17

17

17

17

17

TEA 茶 차

Sabah Tea

English breakfast

Chamomile

Darjeeling

Jasmine

Peppermint

Tea Tarik

CUP 杯 컵

RM

15

15

15

15

15

15

17

LOCAL MINERAL WATER

当地矿泉水 지역 생수

Spritzer 600ml (Still)

Spritzer 1.5L (Still)

BOTTLE 瓶 병

RM

5

10

IMPORTED MINERAL WATER

进口矿泉水 수입 생수

S.Pellegrino 1L (Sparkling)

Perrier 500ml (Sparkling)

Aqua Panna 1L (Still)

29

17

24

AERATED DRINKS

汽水 탄산 음료

Pepsi

Pepsi Light

7 up

100 Plus

Revive

Ginger Ale

Soda Water

Tonic Water

CUP 杯 컵

RM

5

5

5

5

5

5

5

5

CHILLED DRINKS

冷冻果汁 냉장 주스

Orange Juice

Pineapple Juice

Apple Juice

Mango Juice

Guava Juice

GLASS 杯 컵

RM

14

14

14

14

14

FRESH SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁 신선한 주스

Lime

Apple

Carrot

Orange

Pineapple

Watermelon

Honey Dew

Mixed Juices

RM

21

21

21

21

21

21

21

21

MILK SHAKE

奶昔 밀크 셰이크

Vanilla

Chocolate

Strawberry

RM

21

21

21

The Penyu



