

Sunset Bar

and Grill

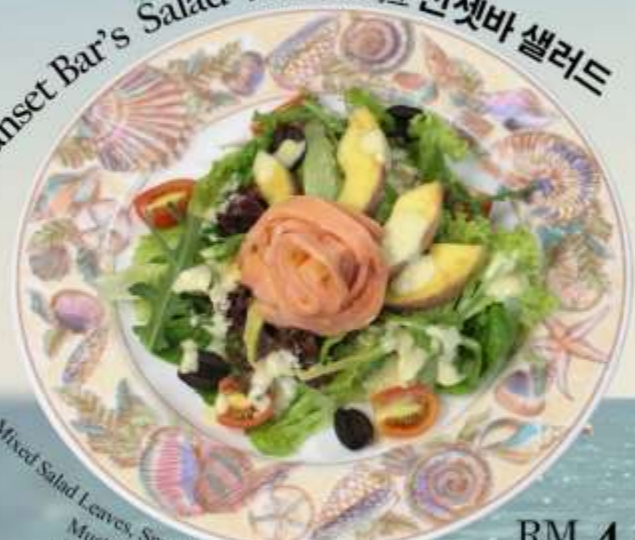


To Start With

开胃美食 전채

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

Sunset Bar's Salad 日落吧沙拉 선셋바 샐러드



Mixed Salad Leaves, Smoked Salmon, Avocado Creole, Mustard and Lemon Dressing
混合沙拉叶, 三文鱼, 鳄梨克里奥尔芥末和柠檬酱
혼합 샐러드 잎, 연어, 아보카도 크리올 머스타드 및 레몬 드레싱

RM 45 nett

Grilled Mediterranean Vegetable Salad 烤地中海蔬菜沙拉 구운 지중해 야채 샐러드



Grilled Vegetables, Balsamic Vinaigrette and Toasted Garlic Baguette
烤蔬菜, 香醋和烤大蒜长棍面包 구운 야채, 발사믹 비네그레트, 구운 마늘 바게트

RM 42 nett

Chilled Watermelon and Feta Salad 冷冻西瓜和羊乳酪沙拉 차가운 수박과 페타 샐러드



Arugula, Marinated Feta, Kalamata Olives, Red Radish and Citrus Vinaigrette
芝麻菜, 腌制羊乳酪, 卡拉马塔橄榄, 红萝卜和柑橘油醋汁
아루굴라, 절인 페타 치즈, 칼라마타 올리브, 적후 및 시트러스 비네그레트

RM 42 nett

Caesar Salad 凯撒沙拉 시저 샐러드



Romaine Lettuce, Streaky Beef, Grilled Chicken Breast Shaved Parmesan and Garlic Croutons
罗马生菜, 五花牛肉, 烤鸡胸肉, 帕尔玛干酪片, 大蒜和油煎面包块
로메인 상추, 훈무늬 소고기, 구운 닭가슴살, 썬 파마산 치즈, 마늘과 크루통

RM 42 nett

Burrata Cheese and Tomato Salad 布拉塔奶酪和番茄沙拉 부라타 치즈와 토마토 샐러드



Garden Tomatoes, Basil and Balsamic Reduction
花园番茄, 罗勒和意大利香醋 가든 토마토, 바질 및 발사믹 감소

RM 48 nett

BBQ Maple Mustard Chicken Wings (6 pcs) 烧烤枫芥末鸡翅(6个) BBQ 메이플 머스타드 치킨 윙 (6개)



Pickles, Garden Vegetables & steak Fries
腌菜和薯条 채소 절임 & 스테이크 감자튀김

RM 50 nett

Nachos 玉米片 나초



Chili Con Carne, Olives, Tomato Salsa Cheese Sauce and Sour Cream.
辣椒酱, 橄榄, 番茄莎莎酱, 奶酪酱和酸奶油
칠리 콘 카르네, 올리브, 토마토 샐사, 치즈 소스 및

RM 45 nett

Homemade Satay (12pcs) 自制沙爹(12条) 홈메이드 사테이 (12개입)



12 Skewers of Char-Grilled Chicken and Beef Satay served with Traditional Compressed Rice, Onions and Peanut Sauce
12 串炭烤鸡肉和牛肉沙爹, 配传统压缩米饭, 洋葱和咖喱花生酱
숯불에 구운 닭고기 꼬치 12개와 쇠고기 사테이, 전통적인 압축 쌀, 양파, 카레 땅콩 소스와 함께 제공

RM 50 nett

Prawn & Crab Rice Paper Rolls 虾蟹米纸卷 새우 & 게 라이스페이퍼 롤



Green Papaya, Cucumber, Carrot, Pea Sprouts, Sea Prawn, Crab meat, Vermicelli, Crushed Peanut, Rice Paper Roll, with Citrus plum Dressing
青木瓜, 黄瓜, 胡萝卜, 豌豆芽, 海虾, 蟹肉, 粉丝, 花生碎, 宣纸卷, 柑橘酱
그린파파야, 오이, 당근, 완두콩나물, 새우, 게살, 당면, 으깬땅콩, 라이스페이퍼롤, 자두드레싱

RM 48 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

Soups

汤类 국

Light Bites

爽口小食
상쾌한 스낵

South China Sea Lobster Bisque
南海龙虾浓汤 남중국해 랍스터 비스크



Classic Lobster Bisque in Crusty Bread Bowl
经典龙虾浓汤配经典龙虾浓汤 酥脆的面包碗

RM 50 nett

Minestrone Soup
蔬菜浓汤 미네스트로네 수프



Hearty Italian Vegetable, Beans and Pasta
丰盛的意大利蔬菜、豆类和面食 왕성한 이탈리아 야채, 콩 및 파스타

RM 40 nett

French Fries
炸薯条 감자 튀김



Deep fried steak fries with cajun spice and tomato ketchup
炸薯条配卡真香料和番茄酱 케이준 스파이스와 토마토 케첩을 곁들인 튀김

RM 15 nett

Crispy Squid
脆皮鱿鱼 바삭한 오징어



Breaded crusty fried squid served with sweet & spicy Thai chili sauce
面包脆炸鱿鱼配甜辣泰式辣椒酱 달콤하고 매콤한 타이 칠리 소스를 곁들인 튀김

RM 20 nett

Onion Rings
洋葱圈 양파 링



Golden batter fried onion rings served with a mild tomato or chili ketchup
金色脆炸洋葱圈, 配上温和的番茄辣椒酱 순한 토마토 칠리 케첩과 함께 제공되는 바삭바삭한 감자 튀김

RM 20 nett

Cheesy Potato Wedges
芝士薯角 치즈 감자 웨지



Deep fried crispy potato wedges served with homemade cheesy sauce
炸薯条配自制芝士酱 홈메이드 치즈 소스와 함께 제공되는 바삭바삭한 감자 튀김

RM 20 nett

Vegetable Spring Rolls
蔬菜春卷 야채 춘권



Savory market vegetables wrapped in a crispy wonton skin served with Asian plum sauce
香脆的云吞皮包裹着美味的市场蔬菜, 配上亚洲梅子酱 아시안 매실 소스를 곁들인 바삭바삭한 감자로 싸인 맛있는 시장채

RM 18 nett

Vegetable Samosa
蔬菜三角饺 야채 사모사



Spiced potatoes wrapped in a crispy pastry skin served with cucumber raita
香脆糕点皮包裹的五香土豆配黄瓜酱蔬 오이 라이터와 함께 제공되는 바삭바삭한 페스토리 감자로 싸인 매인 감자

RM 18 nett

Buffalo wings in Hot Sauce
布法罗辣鸡翅 버팔로 윙



Deep fried chicken wings tossed in Buffalo style hot sauce
炸鸡翅拌布法罗辣酱 버팔로 스타일의 핫 소스에 버무린 튀긴 닭날개

RM 40 nett

Chicken Pop Corn
鸡肉爆米花 치킨팝콘



Served with karambunai BBQ Sauce
搭配佳蓝汶菜烧烤酱 카람부나이 BBQ 소스와 함께 제공

RM 40 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

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

THE SIGNATURE 招牌海鲜塔 시그니처 씨푸드 타워
 KARAMBUNAI SEAFOOD TOWER

RM 388^{nett}



New Zealand Green Mussels, Mud Crab,
 Sea Prawn, half shell Scallop, Slipper Lobster,
 half shell oyster & Catch of the day.
 Served with spaghetti olio aglio, steak fries & potato wedges

新西兰黑贻贝、泥蟹、海虾、1/2 带壳扇贝、琵琶虾
 1/2 带壳牡蛎, 当日捕获. 配意大利面条, 薯条和土豆角
 뉴질랜드 흑홍합, 머드 크랩, 바다새우, 껍질을 벗긴 가리비 1/2개,
 슬리퍼 랍스터, 껍질을 벗긴 굴 1/2개, 오늘의 어획량
 스파게티, 감자튀김, 웨지 감자와 함께 제공

Sharing Platter for 2-3 persons 2-3人共享拼盘 2-3인용 셰어링 플래터

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

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

Pizza

比萨 피자

Sunset Bar's Signature 日落吧招牌比萨 선셋바의 시그니처



Tomato Sauce, Beef Bresaola, Cheddar & Mozzarella Cheese, Pickled Onions, Asparagus and Arugula, Truffle Oil.
 番茄酱、布雷绍拉牛肉、切达和莫苏里拉奶酪、腌洋葱、芦笋和芝麻菜、松露油
 토마토 소스, 쇠고기 브레사올라, 체다 & 모짜렐라 치즈, 절인 양파, 아스파라거스와 아루굴라, 트러플 오일

RM 55 nett

Classic Margherita 经典玛格丽特 클래식 마르케리타



Mozzarella, Tomatoes and Pesto 马苏里拉奶酪, 半干番茄和罗勒香蒜酱
 모짜렐라, 반건조 토마토, 비질 페스토

RM 42 nett

Seafood 海鲜 해물



Sautéed Prawns, Fish, Calamari, Green Mussels, Red Onions and Olives 炒虾, 鱿鱼, 青口贝, 红洋葱, 橄榄
 볶은 새우, 생선, 오징어, 녹조개, 홍양파, 올리브

RM 55 nett

Antipasti 意式前菜 전체요리



Grilled Zucchini, Capsicum, Onions, Eggplant, Mozzarella
 烤西葫芦, 辣椒, 洋葱, 茄子, 马苏里拉奶酪
 구운 애호박, 고추, 양파, 가지, 모짜렐라

RM 45 nett

Pepperoni 意大利辣香肠 페퍼로니



Beef Pepperoni, Cherry Tomatoes and Mozzarella 牛肉意大利辣香肠, 樱桃番茄和莫苏里拉奶酪
 비프 페퍼로니, 체리 토마토, 모짜렐라

RM 45 nett

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

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

Burger, Wraps & Sandwiches

汉堡, 卷饼和三明治 버거, 랩 & 샌드위치

Beef and Mushroom Burger 牛肉蘑菇汉堡 쇠고기와 버섯 버거



Australian Beef Patty, Sautéed Mushroom & Onion, Streaky Beef, Fried Egg, Arugula and Tomatoes
澳洲牛肉饼, 炒蘑菇洋葱, 五花牛肉, 煎鸡蛋, 芝麻菜和西红柿
호주산 쇠고기 패티, 버섯 & 양파 볶음, 줄무늬 쇠고기, 계란후라이, 아루굴라, 토마토

RM 52 nett

Lamb Burger 羊肉汉堡 양고기 버거



Lamb Patty, Guacamole, Pico De Gallo, Jalapeño and Whole Meal Bun
羊肉饼, 鳄梨酱, 墨西哥莎莎酱, 墨西哥辣椒和全麦面包
양고기 패티, 과카몰리, 피코 데 가요, 할라피뇨 및 통밀빵

RM 52 nett

Chicken Burger 鸡肉汉堡 치킨 버거



Gruyere Cheese, Avocado, Pineapple chutney, Lettuce and Tomatoes
格鲁耶尔奶酪, 鳄梨, 菠萝酸辣酱, 生菜和西红柿
그뤼에르 치즈, 아보카도, 파인애플 처트니, 양상추, 토마토

RM 48 nett

Vegetarian Burger 素食汉堡 채식 버거



House made fresh minced potatoes, cauliflower, broccoli, carrot, mushroom, whole meal bun, hummus, tomato-jalapeno salsa, lettuce served with garden salad and your choice of steak, fish, or chicken.
自家製 신선한 찐 감자, 양배추, 브로콜리, 당근, 버섯, 통밀빵, 호두콩, 토마토-할라피뇨 소스, 가든 샐러드와 함께 제공되는 양고기, 생선, 닭고기 또는 닭고기 요리 선택

RM 45 nett

- Add On:
- Hummus 鹰嘴豆泥 후무스..... RM10.00
 - Avocado 牛油果 아보카도..... RM10.00
 - Caramelized onions 焦糖洋葱 캐러멜 양파..... RM 8.00
 - Grilled seasonal mushrooms 烤时令蘑菇 구운 재철 버섯... RM 8.00



Chicken Caesar Wrap 鸡肉凯撒卷 치킨시저랩

Romaine Lettuce, Grilled Asian marinated Chicken, Parmesan, Silver Anchovies and Caesar Dressing
罗马生菜, 烤亚洲腌鸡, 帕尔马干酪, 银凤尾鱼和凯撒酱
로메인 상추, 구운 아시아식 마리네이드 치킨, 파마산 치즈, 은멸치, 시저 드레싱

RM 45 nett



Bratwurst Sausage 德国油煎香肠 소세지 소시지

Chicken Bratwurst, Caramelized Onion and French Mustard 鸡肉香肠, 焦糖洋葱和芥末
치킨 브라우트스트, 캐러멜라이즈드 온이온, 케리발 mustard

RM 52 nett



Mediterranean Vegetarian Wrap 地中海蔬菜卷 지중해식 야채 랩

Grilled Mediterranean Vegetables, Hummus and Salad 烤地中海蔬菜, 鹰嘴豆泥和沙拉
구운 지중해 야채, 후무스, 샐러드

RM 45 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

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

Pasta

意大利面 파스타

Penne Alfredo 阿尔弗雷多通心粉 펜네 알프레도



Chicken, Green Pea, Aged Parmesan Cheese and Cream 鸡肉、青豆、陈年帕尔马干酪和奶油

RM 45 nett

Spaghetti Bolognese 意大利面条肉酱 볼로네즈 스파게티



Australian Beef Ragout, Homemade Semi-Dry Cherry Tomato 澳洲炖牛肉、自制半干樱桃番茄

RM 45 nett

Linguine and Shrimp Puttanesca 烟花女意面 링귀니와 새우 푸타네스카



Sun-dried Tomatoes and Kalamata Olives 晒干的西红柿和卡拉马塔橄榄 선드라이 토마토와 칼라마타 올리브

RM 55 nett

Spaghetti Tomato Sauce 番茄酱意大利面 스파게티 토마토 소스



Cherry Tomatoes and Basil 樱桃番茄和罗勒 체리 토마토와 바질

RM 45 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

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

Simply Western

西餐选单 서양 음식 메뉴

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

From The Ocean

来自海洋 바다에서



Fish & Chips
炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스

RM 50 nett



Salmon Steak 三文鱼排 연어 스테이크-200gm

RM 90 nett



Tiger King Prawn With Chili Garlic(3 Pcs) 蒜蓉虎王虾(3只)
칠리마늘을 곁들인 타이거 킹 새우(3개)

RM 120 nett



Braised Barbecue Beef Ribs
红烧烧烤牛肋排 찐 바베크 쇠고기 갈비

RM 200 nett



Borneo Sea Bass Fillet 婆罗洲鲈鱼柳 보르네오농어 필레-200gm

RM 78 nett



Sabah Lobster 沙巴龙虾 시바 랍스터(300-350gm)

RM 165 nett

• Above Grills Served With herb Roasted Potatoes, Grilled Seasonal Vegetable, Side Salad with Dressing 以上全配有香草烤土豆、烤时令蔬菜、沙拉配酱料 허브로 구운 감자 구이, 제철 야채 구이, 드레싱을 곁들인 사이드 샐러드
 • Choice of sauces: Beef Jus, Sarawak Black Pepper Sauce, Mushroom Sauce or Rosemary sauce 酱汁能选: 牛肉汁、砂拉越黑胡椒酱、蘑菇酱或迷迭香酱
 소스 선택 : 쇠고기 소스, 사리악 후추 소스, 버섯 소스 또는 로즈마리 소스

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

From The Land

来自陆地 땅에서

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

- New Zealand Lamb Rack 뉴질랜드 양고기 랙 - 220gm RM138nett
- New Zealand Lamb Shoulder 뉴질랜드 양고기 어깨 - 220gm RM138nett
- Australian Lamb Cutlet 호주산 양고기 커틀릿 - 220gm RM128nett



Australian Black Angus Beef Tenderloin 호주산 블랙앵거스 안심 - 220gm RM 210 nett

Australian Black Angus Ribeye Steak 호주산 블랙앵거스 린아이 - 220gm RM 200 nett

• Above Grills Served With herb Roasted Potatoes, Grilled Seasonal Vegetable, Side Salad with Dressing 以上全配有香草烤土豆、烤时令蔬菜、沙拉配酱料 허브로 구운 감자 구이, 제철 야채 구이, 드레싱을 곁들인 사이드 샐러드
 • Choice of sauces: Beef Jus, Sarawak Black Pepper Sauce, Mushroom Sauce or Rosemary sauce 酱汁能选: 牛肉汁、砂拉越黑胡椒酱、蘑菇酱或迷迭香酱 소스 선택: 쇠고기 소스, 사라왁 후추 소스, 버섯 소스 또는 로즈마리 소스

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

Butcher's Cut for 2 person
 二人份肉排精选
 정육점의 선택 - 2인용

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

New Zealand Lamb Chops, Australian Sirloin Steak, Chicken and Lamb Kebabs



RM 388 nett

新西兰羊排、澳大利亚沙朗牛排、鸡肉和羊肉串 뉴질랜드 양갈비, 호주 등심 스테이크, 닭고기 및 양고기 케밥

• Above Grills Served With herb Roasted Potatoes, Grilled Seasonal Vegetable, Side Salad with Dressing 以上全配有香草烤土豆、烤时令蔬菜、沙拉配酱料 허브로 구운 감자 구이, 제철 야채 구이, 드레싱을 곁들인 사이드 샐러드
 • Choice of sauces: Beef Jus, Sarawak Black Pepper Sauce, Mushroom Sauce or Rosemary sauce 酱汁能选: 牛肉汁、砂拉越黑胡椒酱、蘑菇酱或迷迭香酱 소스 선택: 쇠고기 소스, 사라왁 후추 소스, 버섯 소스 또는 로즈마리 소스

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

Desserts

甜点 디저트

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

OREO Cheesecake 奥利奥芝士蛋糕 오레오 치즈케이크



RM 40 nett

Karambunai Ice Cream Selection 佳蓝汶莱冰淇淋精选 아이스크림 셀렉션



RM 10 nett

Passion Fruit Crème Brûlée 百香果焦糖布丁 패션푸르트 크림 브릴레



RM 35 nett

Seasonal Tropical Fruit Platter 时令水果拼盘 계절 열대 과일 플레터



RM 25 nett

Mango Meringue, Chocolate Madeleine 芒果酥皮、巧克力玛德琳 망고 머랭, 초콜릿 마들렌

Freshly Cut Seasonal Fruit Flatter 鲜切时令水果拼盘 갓 자른 재철 과일 플레터

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

Beverage 饮料 음료수

HOT BEVERAGES

热饮料 뜨거운 음료	RM
Fresh Brew Coffee	15
Espresso (Single)	15
Espresso (Double)	17
Cappuccino	17
Café Latte	17
Café Mocha	17
Hot Chocolate	17

TEA 茶 차

Sabah Tea	15
English breakfast	15
Chamomile	15
Darjeeling	15
Jasmine	15
Peppermint	15
Tea Tarik	17

LOCAL MINERAL WATER

当地矿泉水 지역 생수	RM
Spritzer 600ml (Still)	5
Spritzer 1.5L (Still)	10

IMPORTED MINERAL WATER

进口矿泉水 수입 생수	
S.Pellegrino 1L (Sparkling)	29
Perrier 500ml (Sparkling)	17
Aqua Panna 1L (Still)	24

CUP 杯 컵

RM
15
15
17
17
17
17
17

CUP 杯 컵

RM
15
15
15
15
15
15
17

BOTTLE 瓶 병

RM
5
10
29
17
24

AERATED DRINKS

汽水 탄산 음료	RM
Pepsi	5
Pepsi Light	5
7 up	5
100 Plus	5
Revive	5
Ginger Ale	5
Soda Water	5
Tonic Water	5

CHILLED DRINKS

冷冻果汁 냉장 주스	RM
Orange Juice	14
Pineapple Juice	14
Apple Juice	14
Mango Juice	14
Guava Juice	14

FRESH SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁 신선한 주스	RM
Lime	21
Apple	21
Carrot	21
Orange	21
Pineapple	21
Watermelon	21
Honey Dew	21
Mixed Juices	21

MILK SHAKE

奶昔 밀크쉐이크	RM
Vanilla	21
Chocolate	21
Strawberry	21

CUP 杯 컵

RM
5
5
5
5
5
5
5

GLASS 杯 컵

RM
14
14
14
14
14

APERITIF

开胃酒 아페리티프	BOTTLE 瓶 병	RM	GLASS 杯 컵	RM
Classic Pimm's			24	
Campari Spritz			24	

GIN 杜松子酒 진

Kolkata	264	19
Caorunn	474	24

RUM 朗姆酒 럼주

Barbados	264	19
Bay One Dark	264	19
Malibu	474	24
Bacardi Carta Blanca	474	24

VODKA 伏特加 보드카

Blue Senses	264	19
Absolut	474	24
Pinnacle	474	24

TEQUILA 特奎拉酒 테킬라

La Kizz	264	19
Rocas Antiqua	264	19
Camino	474	24

COGNAC 科尼亚克白兰地酒 코냑

Courvoisier VS	536	26
Hennessy VSOP	693	32
Courvoisier VSOP Exclusive	851	32

BEER 啤酒 맥주

Carlsberg Draught	RM	RM
Carlsberg (Can)	65	21
Tiger (Can)	55	17
Heineken (Can)	55	17
Guinness Stout (Can)	52	17
Beer Bucket (4cans)	57	

WHISKY 威士忌 위스키

Jim Beam (white label)	536	30
John Jameson	536	30
Johnny Walker (black label)	536	30
Chivas (12yrs old)	536	30
Jack Daniel	851	30
Glenfiddich (12yrs old)	851	30

LONG AND LUSCIOUS COCKTAIL

鸡尾酒 칵테일	RM
Mai Tai	30
Pina Colada	30
Margarita	30
Daiquiri	30
Long Island	30
Planter's Punch	30
Singapore Sling	30
Tequila Sunrise	30
Blue Lagoon	30
Sex On The Beach	30

NEXUS MOCKTAIL

无酒精鸡尾酒 목테일	GLASS 杯 컵	RM
Nexus Surprise		21
Virgin Pina Colada		21
Fruit Punch		21
Ole-Ole		21
TuttiFrutti		21
Shirley Temple		21
Tropical's Dream		21
Borneo Paradise		21

HOUSE POURING WINES

招牌葡萄酒 하우스 쏟아지는 와인	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵
Placido Pinot Grigio (WW)	RM 158	RM 41
M. Chapoutier Blanc (WW)	158	41
Trapiche Alaris Malbec (WR)	158	41
M.Chapoutier Marius Rouge VDP (WR)	158	41
Cockburn's Special Reserve (Port wine)	360	
Trapiche Extra Brut 750ml (Sparkling Wine)	347	

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

起泡酒及香槟 스파클링 와인 및 샴페인	BOTTLE 瓶 병
Chevalier De France Chardonnay brut	537
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	656
Champagne Palmer Brut Reserve 750ml	537
Dom Perignon	1,607
Krug Grande Cuvee Brut	1,785

OUR FOOD & BEVERAGE OUTLETS



Sunset Bar
and Grill

BEACH BAR

The Kingfisher

The Penyu

The Horizon
LOBBY LOUNGE

Muffins

Olives

貴賓樓
THE NOBLE HOUSE

Darlin' Darlin'
ENTERTAINMENT CLUB

SEOUL
FAIRWAY

Sunset Bar and Grill

