

The Penyu



www.nexusresort.com



@nexusresort



Nexus Resort & Spa Karambunai

#NexusResort



011-1613 8556

BREAKFAST SET 早餐套餐 조식 세트

CONTINENTAL 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 제철 과일, 천연 요거트,
커피 혹은 차와 드실수 있는 크루와상, 머핀,
덴마크식 페이스트리, 잼, 버터 한바구니

RM25 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 제철 과일, 천연 요거트, 커피 혹은 차와 드실수 있는 크로와상,
머핀, 덴마크식 페이스트리, 잼, 버터, 베이글 토스트 한바구니, 계란 2개(반숙, 완숙 선택),
볶은 버섯, 구운 토마토, 치킨 소시지 혹은 비프 스트립, 해쉬 브라운

RM25 nett

NATURAL & HEALTHY 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

新鲜橙汁, 自制柏奇木斯里什锦果麦片, 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, 뮤즐리(곡물, 견과, 견과일 시리얼), 천연 요거트,
커피 혹은 차와 드실수 있는 통밀 크로와상, 머핀, 덴마크식 페이스트리, 잼, 버터 한바구니

RM25 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, 메콤한 새우장, 삶은 계란, 바삭한 멸치, 땅콩, 오이 슬라이스,
제철 과일, 말레이시아 떡을 곁들인 코코넛 라이스 (유사비빔밥) 와 커피 혹은 밀크티

RM25 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *



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

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

开胃特色菜
에피타이저

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, 빨간양파, 고추, 아생생강, 라임주스, 고수로 버무린 싱싱한 속성농어 살코기

RM28nett



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, 烤花生配柑橘辣椒酱
새콤매콤 드레싱을 올린 '채를 썬 파파야', 양념치킨 스트립, 빨간양파, 생강쪽지, 고추, 라임주스, 파나리, 설탕, 라임잎, 고수, 구운땅콩 샐러드

RM28nett

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

本季花园植叶配蜜糖核桃, 羊奶酪, 卡拉马塔橄榄, 樱桃番茄, 可选自制调味品

특제 드레싱을 올린 달콤호두, 페타 치즈, 칼라마타 올리브, 방울토마토와 제철야채

RM28nett



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

RM32nett



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

발사믹 드레싱을 올린 샐러드모음 (상추, 토마토, 오이, 올리브, 양파, 당근, 피클, 후추)

RM28nett

SOUPS

甘美汤类
깊은 풍미의 수프

SERVED DAILY
每日供应 일일공급
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 25 nett



SOTO AYAM 印尼索托鸡汤 소토 수프



Malay spices chicken broth with potato, chicken julienne, fresh seasonal vegetables, hardboiled egg, coriander leave, 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 팔국수 (치킨 줄리엔, 싱싱한 제철 야채, 완숙 계란, 고수, 알뽕, 땅콩, 볶은 멸간양파, 국수)

RM 25 nett

ADD-ON附加 애드온:

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 톰얌궁



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 양강근, 바다새우, 오징어, 홍합, 게, 라임 잎파리, 제철 야채 (얇은 국수 선택 가능)

RM 32 nett

ADD-ON附加 애드온:

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, 묽은버섯, 양파, 계란후라이, 치즈, 비프 스트립으로 속을 가득 채웠습니다. 케이준 감자튀김 포함

RM 32 nett

ADD-ON 附加 애드온:

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





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 스트립, 계란후라이, 체다 치즈, 동양식 치킨 스트립, 아보카도, 상추, 토마토, 마요네즈가 들어간 토스트 샌드위치

RM 32 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, 채선 상추가 들어간 토르티야랩

RM 32 nett



STONE BAKED DELIGHTS

石烘烤脆饼 스톤 베이킹드 SERVED DAILY 每日供应 일일공급 11.00AM - 11.00PM

CHICKEN PIE 鸡锅饼 치킨 파이



RM 26 nett

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

베시멜소스, 모차렐라, 허브, 양념된 치킨큐브, 야채, 빵 파이

"BEEF LASAGNA" 牛肉烤宽面条 편유표 비프 라자나



RM 30 nett

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

"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 일일 공급 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 30 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 스트림, 크림, 계란, 파메산

RM 30 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 30 nett



SEAFOOD MARINARA

海鲜马瑞那라 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, 믹스 해산물 및 파마산 치즈

RM 30 nett



CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI/ FETTUCCHINE/ 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 *



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

MAIN ATTRACTIONS

主食之诱惑 메인 요리 유혹

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



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

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
炸鱼配鞑靼酱、薯条和柠檬
타르타르 소스, 칩스, 레몬을 곁들인 생선 반죽튀김

RM 30 nett



KARAMBUNAI BREADED CHICKEN 佳蓝汶菜炸面包屑鸡 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
헝가루를 입힌 치킨가스와 버터를 바른 제철 야채, 모차렐라 파메산 치즈, 케이준 감자튀김과 후추소스

RM 32 nett

TRULY ASIAN HAWKER CLASSIC

经典亚洲美食 정통 아시아 요리

SERVED DAILY
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, 야채, 두부, 새우, 닭, 계란을 곁들인 메콤한 국수

RM26 nett

WANTON NOODLE SOUP 云吞面汤 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, 홈메이드 치킨과 새우 만두를 곁들인 탄력 넘치는 계란 국수

RM26 nett



NASI GORENG KARAMBUNAI

佳蓝汶莱炒饭 가람부나이나시 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 腌葱的腌菜
새우, 멸치, 사테, 치킨윙, 계란, 크레커, 새우장을 곁들인 말레이시아식 해산물 볶음밥

RM26 nett

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

"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

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, 야채, 콩나물, 튀긴두부, 오징어장을 곁들인 메콤한 볶음면

RM 22 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, 야채, 계란을 곁들인 가람부나이 시그니처 Kuay Tiaw 볶음면

RM 26 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 22 nett



ASIAN

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 (종1선택) 외 바삭한 유터오

RM 22 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 빚은 인도식 빵 (Pratha)과 특제 콩소스 (Dhal), 향긋한 치킨 카레

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 가까이 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

RM 18 nett



FISH & CHIPS JR 小炸鱼薯条 주니어 피쉬 앤 칩스

With steak fries and tartar sauce

配牛排薯条和鞣艇酱 타르타르 소스와 슈스트링 감자튀김을 곁들인 생선가스

RM 18 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 18 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 야채큐브와 닭고기 포함

RM 18 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

야채큐브와 닭고기 포함

RM 18 nett



DESSERTS

安可甜点 앵콜 디저트

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

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 13 nett

SINGLE SCOOP

单勺 싱글스coop

RM 15 nett

DOUBLE SCOOP

双勺 더블스coop



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 15 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



BUFFET PRICING

早餐套餐
조식 세트

BREAKFAST BUFFET

自助早餐 유렵식 조식

<u>Adult</u>	<u>Children</u>
RM 50 _{nett}	RM 25 _{nett}

BRUNCH BUFFET

早午餐自助餐 브런치 뷔페

<u>Adult</u>	<u>Children</u>
RM 35 _{nett}	RM 17.5 _{nett}

SEMI BUFFET

半自助餐 세미 뷔페

<u>Adult</u>	<u>Children</u>
RM 75 _{nett}	RM 37.5 _{nett}

INTERNATIONAL BUFFET

国际自助餐 인터내셔널 뷔페

<u>Adult</u>	<u>Children</u>
RM 138 _{nett}	RM 69 _{nett}

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *