

IN ROOM DINING MENU

房内点餐 객실 내 식사

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 아침 식사

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
신선한 오렌지 주스, 신선한 제철 과일, 천연 요거트. 갓 굽은 커피 또는 차와 함께 제공되는 크루아상, 머핀, 데니쉬 페이스트리, 잼, 버터 등 구운 식품 바구니

RM 53 nett

ALL AMERICAN SELECTS **美式早餐** 미국식 아침 식사

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
신선한 오렌지 주스, 토스트, 계란 2개(선택), 볶은 버섯, 구운 토마토, 해쉬 브라운, 치킨 소시지 또는 비프 스트립 중 선택, 갓 내린 커피 또는 차와 함께 제공

RM 68 nett

NATURAL & HEALTHY OPTIONS **健康早餐** 건강한 아침 식사

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
신선한 오렌지 주스, 홈메이드 자작나무 뮤즐리, 천연 꿀 요거트, 제철 과일 조각, 갓 내린 커피 또는 차

RM 58 nett

TRULY MALAYSIAN BREAKFAST **马来西亚早餐** 말레이시아식 아침 식사

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
프라이드 치킨 드럼 스틱, 쇠고기 렌당, 삼발 새우, 삶은 계란, 바삭한 멸치, 땅콩, 오이 슬라이스, 제철 열대 과일 및 말레이 페이스트리를 곁들인 코코넛 라이스, 갓 내린 커피 또는 테 타릭과 함께 제공

RM 68 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
사이드 메뉴 중 선택, 미디엄 레어, 소프트 보일드, 하드 보일드 또는 해쉬 브라운을 곁들인 데친 것, 소테 버섯, 구운 토마토, 치킨 소시지 또는 삼겹살 스트립 선택

RM 38 nett

HEALTHY "OPEN" EGG WHITE OMELET

健康蛋清煎蛋卷 **건강한 계란 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
양파와 버섯을 곁들여, 얇게 썬 토마토와 각종 잎사귀를 곁들여 먹습니다. 구운 치아바타 빵, 잘게 썬 페타 치즈와 올리브 오일

RM 38 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** 4개의 폭신한 팬케이크 스택

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

RM 33 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 사과 콤포트, 메이플 시럽, 부드럽게 휘핑한 버터


RM 33 nett

ASIAN INSPIRED 亚洲特色菜 아시아 특산품

SERVED DAILY 每日供应 일일공급
6.00AM - 10.30AM

CHINESE STYLE RICE CONGEE 中式稀饭粥 중국식 죽죽
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
플레인, 치킨 또는 생선과 전통 조미료 중 선택중국식 튀김 반죽 스틱

RM 38 nett

ROTI CANAI 印度煎饼 인도 팬케이크 
Hand-tossed grilled Indian bread (Prata) served with simmered yellow dhal and fragrant chicken curry
手抛烤印度面包 (Prata) 配炖黄色木豆还有浓郁的咖喱鸡
조린 노란색 dhal과 함께 제공되는 손으로 던진 구운 인도 빵(Prata) 그리고 향긋한 치킨 카레

RM 38 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, 두부, 콩나물, 당근, 쪽파

RM 40 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 46 nett

MALAYSIAN NASI LEMAK KUKUS 马来西亚蒸椰浆饭 말레이시아 나시 르막 RM 46 nett
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

MORNING CEREALS 早餐麦片 아침 시리얼

SERVED DAILY 每日供应 일일공급 6.00AM - 10.30AM

ASSORTED BREAKFAST CEREALS 什锦早餐麦片 다양한 아침 시리얼 RM 23 nett
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
玉米片, "全麸皮", 脆米, 脆麦片, 蜜星或可可脆片, 搭配全脂牛奶, 低脂牛奶或豆奶
콘플레이크, "올 브랜", 크리스피 라이스, 크런치 그레놀라, 허니스타 또는 코코 크런치에 전유, 저지방 우유 또는 두유를 곁들임


OATMEAL PORRIDGE 燕麦粥 오트밀 죽  RM 27 nett
Served with brown sugar, dried cranberries and crunchy granola with choices of full cream, low fat or soy milk
搭配红糖, 蔓越莓干和脆脆的格兰诺拉麦片, 可选择全脂, 低脂或豆浆
흑설탕, 건조 크랜베리, 바삭바삭한 그레놀라와 함께 제공되며 풀 크림, 저지방 또는 두유 중 선택 가능

FROM THE BAKER'S OVEN 新鲜出炉烘烤 신선한 오븐 구이

SERVED DAILY 每日供应 일일공급 6.00AM - 10.30AM

BAKERY BASKET 面包篮 베이커리 바구니 RM 36 nett
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, 꿀을 곁들인 데니쉬 페이스트리, 버터와 잼

FRESH JUICES 鲜榨果汁 신선한 주스  RM 26 nett
Choices of orange, pineapple, mango, guava and apple
可选橙子, 菠萝, 芒果, 番石榴和苹果
오렌지, 파인애플, 망고, 구아바, 사과 선택

SELECTION OF FRESH FRUIT 新鲜水果 신선한 과일  RM 31 nett
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
갓 자른 제철 열대과일과 민트 잎의 조합

"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

房内点餐 객실 내 식사

START IT UP 开胃特色菜 식욕을 돋우는 것

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



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

크리미한 시저 드레싱을 곁들인 로메인 상추, 마늘파르미지아노 치즈와 반숙 계란을 곁들인 크루통

RM 38 nett

ADD-ON 附加 애드온:

GRILLED CHICKEN BREAST SLICES 烤鸡胸肉片 구운 닭 가슴살 조각 (4)..... RM10

NORWEGIAN SMOKED SALMON SLICES 挪威烟熏三文鱼片 노르웨이 훈제 연어 슬라이스 (4).... RM10

GRILLED TIGER PRAWNS 烤虎虾 구운 타이거 새우 (4)..... RM10

GRILLED STREAKY BEEF SLICES 烤五花牛肉片 구운 줄무늬 쇠고기 조각(3)..... RM10



MESCLUN SALAD 麦斯伦沙拉 메스클런 샐러드



RM 29 nett

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

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

LUSCIOUS SOUPS

甘美汤类
맛있는 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 수프 크림



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 다진 파슬리를 곁들인 다양한 버섯 수프 크림

RM 29 nett



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, 양강근, 산다칸 바다 새우, 오징어, 초록 홍합,
게, 라임 잎 및 제철 야채가 코코넛 크림으로 마무리됩니다

RM 48 nett



ADD-ON附加 애드온:

Steamed white rice 白米饭 흰 쌀RM5

Vermicelli noodle 细面条 얇은 국수.....RM5

"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

房内点餐 객실 내 식사

STUFFED AND STACKED SANDWICHES

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 또는 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

갓 구운 호주산 갈은 소고기 패티(200g) 또는 홈메이드 참깨 번을 곁들인 바삭한 프라이드 치킨 가슴살, 체다 치즈, 양상추, 토마토, 작은 오이, 양파, 삼겹살과 프렌치 프라이를 곁들임

RM 40 nett



ADD-ON附加 애드온:

Extra fried egg 煎鸡蛋 짓통.....RM 5

Extra cheese 奶酪 치즈.....RM10

Extra fries 薯条 감자튀김.....RM10

Extra streaky beef 五花牛肉 삼겹살 쇠고기.....RM10



KARAMBUNAI CLUB SANDWICH

佳蓝汶莱俱乐部三明治 카람부나이 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

비프 래서, 계란 후라이, 체다 치즈, 아시아 풍미의 치킨 스트립, 아보카도, 양상추, 토마토, 마요네즈를 곁들인 구운 통밀 빵에 구운 닭고기와 스테이크 튀김 및 집에서 만든 피클 제공



RM 43 nett

TANDOORI CHICKEN WRAP 印度坦杜里鸡肉卷

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

탄두리 치킨, 홈메이드 파인애플 처트니, 오이 & 토마토 줄리엔, 잘게 썬 양상추, 어니언 링으로 속을 채운 구운 밀가루 토르티야에 오이 라이타를 곁들입니다

RM **33** 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植叶

훈제 치킨 토스트, 에멘탈 치즈, 모짜렐라 치즈와 스테이크 튀김과 각종 잎을 곁들인 구운 흰 빵

RM **37** nett



VEGETARIAN BURGER 素食汉堡 야채 버거

House made fresh mashed potatoes, cauliflower, broccoli, carrot, mushroom, whole meal bun, hummus, tomato-jalapeno salsa, lettuce served with garden salad and your choice of steak fries or potato wedges

自制新鲜土豆泥、花椰菜、西兰花、胡萝卜、蘑菇、全麦面包、鹰嘴豆泥、番茄墨西哥胡椒沙司、生菜配花园沙拉和您选择的牛排薯条或土豆角

직접 만든 신선한 으갠 감자, 콜리플라워, 브로콜리, 당근, 버섯, 통곡물 빵, 후무스, 토마토 할라피뇨 샐사, 양상추와 가든 샐러드, 스테이크 프라이 또는 웨지 감자 중 선택

ADD-ON 附加 애드온:

- Hummus 鹰嘴豆泥 후무스 RM10
- Avacado 牛油果 아보카도 RM10
- Caramelized onion 焦糖洋葱 캐러멜화된 양파 RM10
- Grilled seasonal mushroom 烤时令蘑菇 구운 제철 버섯 ... RM10

RM **48** 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

房内点餐 객실 내 식사

CRISPY MUNCHIES

脆皮零食 바삭한 몽크

SERVED DAILY
每日供应 일일 공급
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 치즈 소스를 곁들인 바삭바삭한 감자튀김

RM 23 nett

FRENCH FRIES 炸薯条 감자 튀김

Bowl of fries served with Cajun spice and tomato ketchup
一碗薯条配卡真香料和番茄酱 케이준 향신료와 토마토 케첩을 곁들인 감자튀김

RM 18 nett



CRISPY SQUID 脆皮鱿鱼 바삭한 오징어

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
달콤하고 매콤한 타이 칠리 소스를 곁들인 빵가루 입힌 바삭한 오징어 튀김

RM 23 nett



ONION RINGS 洋葱圈 양파 링

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
와사비 마요와 함께 제공되는 황금 배터 튀김 양파 링

RM 23 nett



VEGETABLE SAMOSA 蔬菜咖喱角 야채 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
고추 요거트 디핑과 함께 제공되는 바삭한 페이스트리 겹질에 싸인 마드라스 양념 감자

RM 21 nett



VEGETABLE SPRING ROLLS 蔬菜春卷 야채 춘권

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
순무와 당근을 바삭한 페이스트리 겹질에 싸서 타이 칠리 소스와 함께 제공

RM 21 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
까람부나이 핫소스에 버무린 닭날개 튀김

RM 43 nett



* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

STONE BAKED PIZZAS

石烘烤脆饼披萨
스톤 베이킹 피자

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



PIZZA MARGHERITA 玛格丽特披萨 마르게리타 피자

Tomato sauce, mozzarella cheese, drizzle of olive oil and fresh basil
番茄酱、马苏里拉奶酪、橄榄油和新鲜罗勒
토마토 소스, 모짜렐라 치즈, 올리브 오일 이슬비, 신선한 바질

RM 38 nett



BEEF PEPPERONI PIZZA 意大利牛肉香肠披萨 쇠고기 페퍼로니 피자

Pepperoni, tomato cherry and mozzarella cheese
意大利辣香肠、番茄樱桃和马苏里拉奶酪
페퍼로니, 토마토 체리, 모짜렐라 치즈

RM 43 nett



SOUTH CHINA SEAFOOD PIZZA 南中国海海鲜披萨 남중국해 해산물 피자

House made pizza sauce, shredded mozzarella cheese, sea prawn, calamari, sea bass fillet, chilli flakes, Tabasco
自制披萨酱、马苏里拉奶酪丝、海虾、鱿鱼、鲈鱼片、辣椒片和塔巴斯科辣酱
집에서 만든 피자 소스, 잘게 썬 모짜렐라 치즈, 바다 새우, 오징어, 농어 필레, 칠리 플레이크 및 타바스코

RM 51 nett



HAWAIIAN PIZZA 夏威夷披萨 하와이안 피자

House made pizza sauce, shredded mozzarella cheese, Asian herbs marinated chicken strips, and pineapple
自制披萨酱、马苏里拉奶酪丝、亚洲香草腌制鸡肉条和菠萝
집에서 만든 피자 소스, 잘게 썬 모짜렐라 치즈, 아시아 허브로 마리네이드한 치킨 스트립과 파인애플

RM 43 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

房内点餐 객실 내 식사

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
쇠고기 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
줄무늬 쇠고기, 생크림, 계란, 파마산

RM 45 nett

POMODORO 番茄酱 포모도로

Traditional Italian tomato sauce, basil

传统意大利番茄酱、罗勒
전통적인 이탈리아 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, 모든 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 애호박, 당근, 피망, 아스파라거스, 토마토, 양파, 올리브 오일, 마늘, 바질을 곁들인 녹두

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 파스타 선택: 스파게티, 페투치니, 펜네 또는 글루텐 프리

* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

FLAMED FROM THE GRILL

火焰烧烤之香
불꽃 구이

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



AUSTRALIAN BLACK ANGUS
BEEF TENDERLOIN
澳大利亚黑安格斯里脊肉
호주산 블랙앵거스 안심

RM **213** (220gm)
nett



AUSTRALIAN BLACK ANGUS
SIRLOIN STEAK
澳大利亚黑安格斯沙朗牛排
호주산 블랙 앵거스 등심 스테이크

RM **141** (220gm)
nett



NEW ZEALAND RACK OF LAMB CHOPS
新西兰羊排 뉴질랜드 양갈비 랙

RM **141** (220gm)
nett



AUSTRALIAN BLACK ANGUS
BEEF RIB EYE
澳大利亚黑安格斯肋眼牛排
호주산 블랙앵거스 립아이 스테이크

RM **203** (220gm)
nett

* All grilled item are served with gratinated potatoes and sautéed seasonal vegetables
所有烧烤食品均配有烤土豆和炒时令蔬菜 모든 그릴 메뉴에는 감자 강판과 제철 야채 볶음이 함께 제공됩니다.

CHOICE OF SAUCES: BEEF JUS / SARAWAK BLACK PEPPER / MUSHROOM
酱汁选项: 牛肉汁、砂拉越黑胡椒酱或蘑菇酱 소스 선택: 쇠고기 소스, 사라왁 후추 소스 또는 버섯 소스

"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

房内点餐 객실 내 식사

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 팬에 구운 보르네오 농어 필레

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 필레, 볶은 제철 야채, 레몬 버터 소스를 곁들인 오븐에 구운 강판 감자

RM 59 (200gm)
nett



PAN SEARED NORWEGIAN SALMON FILLET

香煎挪威三文鱼片

팬에 구운 노르웨이 연어 필레

Salmon (220gm) served with gratinated potato, sautéed seasonal vegetable and red pepper sauce

三文鱼 (220克) 配烤土豆, 炒时令蔬菜和红辣椒酱
연어(220g), 볶은 강판 감자와 함께 제공제철 야채와 고추장

RM 93 (200gm)
nett



KARAMBUNAI BREADED CHICKEN



佳蓝汶莱炸面包屑鸡

까람부나이빵가루 입힌 치킨

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
빵가루, 버터를 바른 제철 야채, 모짜렐라, 파마산 치즈, 스테이크 감자튀김, 사라왁 페퍼 소스로 코팅한 크림볼 및 양념 치킨 에스컬로프

RM 55 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 으갠 감자를 곁들임

RM 43 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

房内点餐 객실 내 식사

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
아생 생강 꽃, 칠리 페이스트, 코코넛 밀크를 곁들인 카레 누들 수프와 야채, 튀긴 두부, 새우, 닭고기, 계란

RM 41 nett

MEE REBUS 马来煮面 말레이 국수



Hot and sour Malaysian soup that consists of egg noodles in a spicy gravy thickened with sweet potatoes, topped with hard-boiled egg, spring onions, bean sprouts, crispy fried shallots, fried tofu cubes, lime wedges, sliced green hot peppers, and cilantro leaves

马来西亚酸辣汤，由红薯勾芡的辣汁鸡蛋面组成，上面放有煮鸡蛋，葱，豆芽，脆炸葱，炸豆腐块，酸橙角，青辣椒片和香菜叶
고구마로 걸쭉해진 매콤한 그레이비에 계란 국수를 넣고 삶은 계란, 파, 콩나물, 바삭하게 튀긴 샬롯, 튀긴 두부 큐브, 라임 웨지, 얇게 썬 청고추, 실란트로 잎을 얹은 따끈따끈한 말레이시아 수프

RM 36 nett



WANTON NOODLE SOUP 云吞面汤 완톤 누들 수프

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 찹쌀 오일을 곁들인 새우 덩펄링을 곁들인 우수한 육수의 탄력 있는 계란 국수

RM 41 nett

ALOO GOBI 阿鲁戈壁配印度香饭



비리야니 라이스를 곁들인 알루 고비

Potato and cauliflower cooked with onion masala and tomato served with biryani rice
土豆和花椰菜与洋葱马沙拉和西红柿一起烹制，配上印度比亚尼饭
양파 마살라와 토마토로 조리한 감자와 콜리플라워, 비리야니 라이스 제공

RM 38 nett



NASI GORENG KARAMBUNAI 佳蓝汶菜炒饭 나시 고렝 카람부나이



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 삼발, 멸치, 치킨 & 비프 사테이, 프라이드 치킨 윙, 프라이드 에그, 생선 크래커, 아차르를 곁들인 말레이식 해산물 볶음밥

RM 45 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, 감자, 콩나물, 두부 튀김을 곁들인 익혀 튀긴 매콤한 노란색 국수

RM 38 nett



“PENANG STYLE” CHAR KWAY TEOW

槟城炒粿条 페낭 스타일

Penang style signature wok-fried rice noodle with prawns, fish cake, chili paste, chives, bean sprout and egg
槟城风味招牌炒米粉, 配虾、鱼饼、辣椒酱、韭菜、豆芽和鸡蛋
새우, 어묵, 칠리 페이스트, 쪽파, 콩나물, 계란을 곁들인 페낭 스타일 시그니처 익 볶음 쌀국수

RM 43 nett



VEGETARIAN SINGAPORE FRIED MEE HOON

素食新加坡炒米粉 채식 싱가포르 프라이드 미훈

Wok fried rice noodle with long bean, mustard leave, 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 넣은 익 볶음밥 국수

RM 33 nett



MALAYSIAN NASI LEMAK KUKUS

马来西亚椰浆饭 말레이시아 나시 르막 쿠쿠

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
치킨 렌당, 새우 삼발, 삶은 달걀, 오이, 멸치, 땅콩을 곁들인 코코넛 향이 나는 향긋한 밥

RM 43 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
“사바한 스타일” 로스트 치킨 또는 포치드 치킨 중 선택 향긋한 쌀, 생강 톱 및 집에서 만든 칠리 소스

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

IN ROOM DINING MENU

房内点餐 객실 내 식사

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 스파게티 볼로네즈 주니어

Spaghetti with beef bolognese sauce

肉酱牛肉意大利面

비프 볼로네제 소스를 곁들인 스파게티

RM 23 nett



FISH & CHIPS JR 小炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스 주니어

With steak fries and tartar sauce

配牛排薯条和鞣靛酱 스테이크 감자튀김과 타르타르 소스를 곁들인

RM 23 nett

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

With steak fries

配牛排薯条 스테이크 튀김

RM 23 nett



KUNGPO PANDA FRIED RICE JR

熊猫王小炒饭 쿵포팬더 볶음밥 주니어

With chicken and cubed vegetables

配鸡肉和蔬菜块 닭고기와 야채 큐브

RM 23 nett



GRAND MOM'S BAKED MAC & CHEESE 奶奶烤通心粉和奶酪 구운 맥앤치즈

Baked in a tasty cheese sauce

在美味的奶酪酱中烘烤

맛있는 치즈소스에 구워먹는

RM 23 nett



* ALL PRICES ARE INCLUSIVE PREVAILING GOVERNMENT TAXES *

ENCORE DESSERTS

SERVED DAILY
每日供应 일일공급
11.00AM - 11.00PM

安可甜点 앙코르디저트

KARAMBUNAI ICE CREAM SELECTIONS

冰淇淋精选 아이스크림 선택

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 코코넛맛

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 15 nett

SINGLE SCOOP

单勺 단일 국자

RM 21 nett

DOUBLE SCOOP

双勺 더블 스쿠프



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 소스를 곁들임

RM 33 nett



SEASONAL FRESH FRUITS

时令新鲜水果 제철 신선한 과일 선택

Combination of freshly cut seasonal fruits

新鲜时令水果切片 갓 제철 과일 슬라이스

RM 28 nett



CONTEMPORARY TENOM COFFEE TIRAMISU

现代丹南咖啡提拉米苏 컨템포러리 테놈 커피 티라미수

'Lady Fingers laced' with Tenom coffee and mascarpone cheese

“手指饼干”搭配丹南咖啡和马斯卡彭奶酪

테놈 커피와 마스카포네 치즈를 곁들인 '레이디 핑거스'

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 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

MID NIGHT OWL

夜猫子
심야 식사

SERVED DAILY
每日供应 일일공급
11.00PM - 6.00AM

SANDWICHES 三明治 샌드위치

SELECTION OF BEEF OR CHICKEN BURGER

牛肉或鸡肉汉堡 비프 또는 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

갓 구운 호주산 갈은 소고기 패티(200g) 또는 홈메이드 참깨 번을 곁들인 바삭한 프라이드 치킨 가슴살, 체다 치즈, 양상추, 토마토, 작은 오이, 양파, 삼겹살과 프렌치 프라이를 곁들임

RM 40 nett

ADD-ON 附加 애드온:

- Extra fried egg 煎鸡蛋 짓통.....RM 5
- Extra cheese 奶酪 치즈.....RM10
- Extra fries 薯条 감자튀김.....RM10
- Extra streaky beef 五花肉牛肉 삼겹살 쇠고기.....RM10



KARAMBUNAI CLUB SANDWICH

佳蓝汶莱俱乐部三明治 카람부나이 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

비프 래서, 계란 후라이, 체다 치즈, 아시아 풍미의 치킨 스트립, 아보카도, 양상추, 토마토, 마요네즈를 곁들인 구운 통밀 빵에 구운 닭고기와 스테이크 튀김 및 집에서 만든 피클 제공

RM 43 nett



VEGETARIAN BURGER 素食汉堡 야채 버거

House made fresh mashed potatoes, cauliflower, broccoli, carrot, mushroom, whole meal bun, hummus, tomato-jalapeno salsa, lettuce served with garden salad and your choice of steak fries or potato wedges

自制新鲜土豆泥、花椰菜、西兰花、胡萝卜、蘑菇、全麦面包、鹰嘴豆泥、番茄墨西哥胡椒沙司、生菜配花园沙拉和您选择的牛排薯条或土豆角

직접 만든 신선한 으갠 감자, 콜리플라워, 브로콜리, 당근, 버섯, 통곡물 빵, 후무스, 토마토 할라피노 살사, 양상추와 가든 샐러드, 스테이크 프라이 또는 웨지 감자 중 선택

RM 48 nett



CRISPY MUNCHIES

SERVED DAILY
每日供应 일일공급
11.00PM - 6.00AM

脆皮零食 바삭한 munchies



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 치즈 소스를 곁들인 바삭바삭한 감자튀김

RM 23 nett

FRENCH FRIES 炸薯条 감자 튀김

Bowl of fries served with Cajun spice and tomato ketchup
一碗薯条配卡真香料和番茄酱 케이준 향신료와 토마토 케첩을 곁들인 감자튀김

RM 18 nett



CRISPY SQUID 脆皮鱿鱼 바삭한 오징어

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

달콤하고 매콤한 타이 칠리 소스를 곁들인 빵가루 입힌 바삭한 오징어 튀김

RM 23 nett



ONION RINGS 洋葱圈 양파 링

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
와사비 마요와 함께 제공되는 황금 배터 튀김 양파 링

RM 23 nett



VEGETABLE SAMOSA 蔬菜咖喱角 야채 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
고수 요거트 디핑과 함께 제공되는 바삭한 페이스트리 겹질에 싸인 마드라스 양념 감자

RM 21 nett



VEGETABLE SPRING ROLLS 蔬菜春卷 야채 춘권

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
순무와 당근을 바삭한 페이스트리 겹질에 싸서 타이 칠리 소스와 함께 제공

RM 21 nett

FISH AND CHIPS 炸鱼薯条 피쉬 앤 칩스

Deep-fried Battered Fish served with Tartar Sauce, chips and lemon
炸鱼配鞑酱、薯条和柠檬

타르타르 소스, 칩, 레몬을 곁들인 튀긴 반죽 생선

RM 59 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
까람부나이 핫소스에 버무린 닭날개 튀김

RM 43 nett



IN ROOM DINING MENU

房内点餐 객실 내 식사

MID NIGHT OWL 夜猫子 심야 식사 11.00PM - 6.00AM

TRULY ASIAN HAWKER CLASSIC SERVED DAILY 经典亚洲美食 정통 아시아 요리 每日供应 일일 공급 11.00PM - 6.00AM

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, 감자, 콩나물, 두부 튀김을 곁들인 육에 튀긴 매콤한 노란색 국수

RM 38 nett



“PENANG STYLE” CHAR KWAY TEOW

槟城炒粿条 페낭 스타일



Penang style signature wok-fried rice noodle with prawns, fish cake, chili paste, chives, bean sprout and egg

槟城风味招牌炒米粉, 配虾、鱼饼、辣椒酱、韭菜、豆芽和鸡蛋

새우, 어묵, 칠리 페이스트, 쪽파, 콩나물, 계란을 곁들인 페낭 스타일 시그니처

웍 볶음 쌀국수

RM 43 nett



NASI GORENG KARAMBUNAI

佳蓝汶莱炒饭 나시 고렝 카람부나이



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 삼발, 멸치, 치킨 & 비프 사테이, 프라이드 치킨 윙, 프라이드 에그, 생선 크래커, 아차르를 곁들인 말레이식 해산물 볶음밥

RM 45 nett



IN ROOM DINING MENU

房内点餐 객실 내 식사

BEVERAGE 饮料饮品 음료수

HOT BEVERAGES 热饮料 뜨거운 음료

	CUP 杯 컵 RM
Fresh Brew Coffee	17
Espresso (Single)	17
Espresso (Double)	19
Cappuccino	19
Café Latte	19
Café Mocha	19
Hot Chocolate	19

TEA 茶 차

	RM
Sabah Tea	17
English breakfast	17
Chamomile	17
Darjeeling	17
Jasmine	17
Peppermint	17
Tea Tarik	19

LOCAL MINERAL WATER BOTTLE 瓶 병

	RM
当地矿泉水 지역 생수	RM
Spritzer 600ml (Still)	17
Spritzer 1.5L (Still)	22

IMPORTED MINERAL WATER

	RM
进口矿泉水 수입 생수	
S.Pellegrino 1L (Sparkling)	31
Perrier 500ml (Sparkling)	25
Aqua Panna 1L (Still)	31

AERATED DRINKS

汽水 탄산 음료	CUP 杯 컵 RM
Pepsi	16
Pepsi Light	16
7 up	16
100 Plus	16
Revive	16
Ginger Ale	16
Soda Water	16
Tonic Water	16

CHILLED JUICES

冷冻果汁 냉장 주스	GLASS 杯 컵 RM
Orange Juice	16
Pineapple Juice	16
Apple Juice	16
Mango Juice	16
Guava Juice	16

FRESH SQUEEZED JUICES

鲜榨果汁 신선한 주스	RM
Lime	23
Apple	23
Carrot	23
Orange	23
Pineapple	23
Watermelon	23
Honey Dew	23
Mixed Juices	23

MILK SHAKE

奶昔 밀크 셰이크	RM
Vanilla	23
Chocolate	23
Strawberry	23

APERITIF 开胃酒 아페리티프	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵	LONG AND LUSCIOUS COCKTAIL 鸡尾酒 칵테일	GLASS 杯 컵
Classic Pimm's	RM	RM	Mai Tai	RM
Campari Spritz		25	Pina Colada	31
GIN 杜松子酒 진			Margarita	31
Kolkata	254	21	Daiquiri	31
Caorunn	454	25	Long Island	31
RUM 朗姆酒 럼주			Planter's Punch	31
Barbados	254	21	Singapore Sling	31
Bay One Dark	254	21	Tequila Sunrise	31
Malibu	454	25	Blue Lagoon	31
Bacardi Carta Blanca	454	25	Sex On The Beach	31
VODKA 伏特加 보드카			NEXUS MOCKTAIL 无酒精鸡尾酒 목테일	GLASS 杯 컵
Blue Senses	254	21	Nexus Surprise	RM
Absolut	454	25	Virgin Pina Colada	23
Pinnacle	454	25	Fruit Punch	23
TEQUILA 特奎拉酒 테킬라			Ole-Ole	23
La Kizz	254	21	TuttiFrutti	23
Rocas Antiqua	254	21	Shirley Temple	23
Camino	454	25	Tropical's Dream	23
COGNAC 科尼亚克白兰地酒 코냑			Borneo Paradise	23
Courvoisier VS	513	27	HOUSE POURING WINES	BOTTLE 瓶 병
Hennessy VSOP	663	33	招牌葡萄酒 하우스 쏟아지는 와인	GLASS 杯 컵
Courvoisier VSOP Exclusive	813	33	Placido Pinot Grigio (WW)	RM RM
BEER 啤酒 맥주	BUCKET 桶 버킷	GLASS 杯 컵	M. Chapoutier Blanc (WW)	153 42
Carlsberg Draught	RM	RM	M. Chapoutier Marius Rouge VDP (WR)	153 42
Carlsberg (Can)	113	34	Cockburn's Special Reserve (Port wine)	345
Tiger (Can)	113	34	Trapiche Extra Brut 750ml (Sparkling Wine)	333
Heineken (Can)	113	34	SPARKLING WINES & CHAMPAGNE	BOTTLE 瓶 병
Guinness Stout (Can)	113	34	起泡酒及香槟 스파클링 와인 및 샴페인	
Beer Bucket (4cans)	113		Chevalier De France Chardonnay brut	514
WHISKY 威士忌 위스키	BOTTLE 瓶 병	GLASS 杯 컵	Champagne Moet & Chandon Brut Imperial	627
Jim Beam (white label)	RM	RM	Champagne Palmer Brut Reserve 750ml	514
John Jameson	513	31	Dom Perignon	1,533
Johnny Walker (black label)	513	31	Krug Grande Cuvee Brut	1,703
Chivas (12yrs old)	513	31		
Jack Daniel	813	31		
Glenfiddich (12yrs old)	813	31		