

R

RÜSTERS SHARED DINING



我们的社交用餐体验为您介绍了一种分享式概念, 强调质量, 好奇心和多样性。

将您选择的单点菜品与我们最喜爱的两个大洲—欧洲和亚洲的美食混搭。



我们的餐厅

我们的咖啡馆和餐厅由 Rüsterns 家具精心布置, 以配合周围的稻田。Rüsterns 的所有者 Niki 亲自设计所有家具, 结合了北欧设计与地方材料。

Niki 于 2020 年创办了 Rüsterns, 作为展示他对现代北欧家具的理解的地方。如今, Rüsterns 还设有陶艺工作室和生产区, 以及一个烘焙坊, 咖啡馆, 面包店和餐厅。

我们的厨师

NICOLAI

在我们的厨房里, 31 岁的丹麦厨师 **Nicolai Stage** 展现了他对高品质食材的好奇心和价值观。丹麦餐饮界是 Nicolai 发现对欧洲美食热情的地方。这在他的晚餐菜单中得到了体现, 他将个人最爱的食材与来自东南亚的材料相结合。

KADEK

餐厅经理 **Kadek**, 29 岁, 真正的调酒师。他在巴厘岛长大, 成年后曾前往美国成为一名高级调酒师和侍酒师。从那时起, 他开始尝试制作自己风味的烈酒和苦艾酒。Kadek 对为 Rüstern 的客人打造独特的风味体验充满热情, 更加热衷于创建一个关心质量, 客户体验和团队合作的服务团队。

ASGER

首席面包师 29 岁的 **Asger Skov Hansen**, 拥有在哥本哈根米其林星级餐厅的背景, 并在巴黎的面包世界杯 “Coupe du Monde de la Boulangerie” 上获得过奖项。Asger 曾开设过哥本哈根最受欢迎的面包店之一 “Andersen & Maillard”, 在决定来到巴厘岛并创办 Rüstern Bakery 之前。他将精致的法国和丹麦烘焙传统与巴厘岛的时令食材相结合。





鸡尾酒

经典鸡尾酒

APEROL SPRITZ 阿佩罗酒, 起泡酒, 苏打水	110	MARGARITA 龙舌兰酒, 三秒酒, 青柠汁, 简单糖浆	110
AGED NEGRONI 金酒, 坎帕里酒, 甜苦艾酒	130	AGED MANHATTAN 波本威士忌, 甜苦艾酒, 安哥斯图拉苦精	130
ESPRESSO MARTINI 伏特加, 龙舌兰咖啡, 意式浓缩咖啡, 简单糖浆	110	WHISKY SOUR 威士忌, 柠檬汁, 简单糖浆, 蛋白	130
CAIPIRINHA 卡查莎酒, 青柠角, 白糖	110	COSMOPOLITAN 柑橘味伏特加, 三秒酒, 青柠, 蔓越莓汁, 简单糖浆	110
MOJITO 白朗姆酒, 青柠, 薄荷, 糖, 苏打水	110	BLOODY MARY 伏特加, 番茄汁, 青柠, 芹菜盐, 塔巴 斯科辣酱, 伍斯特酱	110
GODFATHER 苏格兰威士忌, 杏仁酒	130		

无酒精鸡尾酒

ROSEMARY LEMONADE 柠檬, 自制迷迭香丁香糖浆, 八角, 墨西哥盐, 通宁水	55		
GREEN DAY 黄瓜, 猕猴桃, 青柠, 自制肉桂叶提取液	55		
DRAGON BERRY 火龙果, 蓝莓, 青柠, 橙子, 生姜	60		

招牌鸡尾酒



SPICE GIN SOUR
金酒, 辣椒, 豆蔻,
梨糖浆, 柠檬汁, 蛋白

130



RAJA AMPAT
蓝花茶浸泡金酒, 青柠,
简单糖浆, 通宁水

130



FUSION LATTE
龙舌兰酒, 意式浓缩咖啡,
卡鲁瓦酒, 牛奶, 焦糖糖浆

130



GOLDEN SUNSET
威士忌, 杏仁酒,
接骨木花糖浆, 橙苦精,
丁香和肉桂熏制

110



ELDERFLOWER SPRITZ
接骨木花酒, 阿佩罗酒,
百里香, 青柠, 普罗塞克

130



HABANERO MARGARITA
龙舌兰酒, 三秒酒,
百香果, 青柠, 哈瓦那辣椒

110



MARRONE MARTINI
伏特加, 樱桃赫灵酒,
荔枝, 青柠, 山查酒

130



**TAMARIND OLD
FASHIONED**
波本威士忌, 香料朗姆酒,
罗望子糖浆, 甘草苦精

130



BALI HOMEY
用卡菲尔青柠叶, 香茅,
桂花, 柠檬浸泡的伏特加,
佩肖苦精和通宁水

130



VERMOUTH OS
自制苦艾酒, 椰子糖浆,
轻朗姆酒, 青柠

130



BOMBAY MEISTER
宝石蓝金酒, 杰格酒
荔枝, 酸苹果, 利口酒,
橙苦精

130





食物



品鉴菜单

厨师设置了品鉴菜单，必须由整个桌子的人共同点餐（最少2人）。

品鉴菜单 (10 道菜)

每位 450

厨师推荐分享“家庭风格”

添加葡萄酒配对 (4 杯)

每位 330

起泡酒, 白葡萄酒, 红葡萄酒, 甜酒

单点菜单

棕黄油华夫饼

60

奶油奶酪, 烟熏三文鱼, 细香葱

洋葱挞

50

爪哇胡椒, 晒干番茄, 帕尔马奶酪

日本生蚝

70

ポン酢, 辣椒 (1块)

猪肉馅鸡翅

90

用蚝油, 烤芝麻, 葱, 辣椒炭烤

薯条

60

松露油, 帕尔马奶酪

泰式烤大虾

150

辣椒, 大蒜, 青柠

海鲜馄饨

130

叻沙酱, 茼萝

烤章鱼

160

贝尔普里 (BHEL PURI), 炸咖喱叶, 香菜油, VINDALOO 酱

烤石斑鱼

130

焦糖洋葱, 马萨拉, 开心果, 罗勒, 藏红花, 白葡萄酒奶油酱

和牛牛肉馄饨

145

腊肠油, 大蒜酸奶, 烤松仁, 细香葱

脆皮鸭

160

包子, 鲣鱼片, 卷心菜沙拉, 腌黄瓜, 辣椒姜酱

黑安格斯肋眼牛排

400

炒菠菜, 洋葱, 香菜酱

烤鸡

120

柠檬, 巴厘岛乌拉布, 沙茶酱, 香草

和牛战斧牛排 1 公斤 1.200
香菜酱, 大蒜, 百里香
预计 4 份

烤羊排 430
香草调料, 红酒酱

烤猪排 165
哈里萨辣酱, 扎塔尔香料, 烤柠檬

特别推荐



压榨鸭 330
烤鸭胸肉, 压榨鸭汁
最少订购 2 份

烤菜花 70
红咖喱, 榛子酥皮, 椰泡

烤小胡萝卜 95
罗梅斯科酱, 蒜末, 南瓜子,
山羊奶酪, BUMBU 油

烤芦笋 110
辣椒油, 培根, 荷兰酱, 酸模,
帕尔马奶酪

烤黄油韭葱 90
杏仁, 刺山柑, 柠檬皮,
棕色黄油, 松露醋

烤卷心菜 80
柠檬奶油, 杏仁, 发酵卷心菜酱,
帕尔马奶酪

茄子萨加纳基 110
番茄酱, 希腊奶酪, 香草





甜点

甜点

THREE CHEESES	320
孔泰奶酪, 曼切戈奶酪, 布里奶酪, 蜂蜜坚果, 番茄酱, 朗姆酒无花果, 脆面包	
冷冻巧克力蛋糕	80
巧克力慕斯, 山核桃, 草莓, 牛奶冰淇淋	
PIÑA COLADA	70
白朗姆酒椰子冰沙, 菠萝, 白巧克力, 椰子片	
FOUR SORBETS GF	100
厨师精选自制冰沙	
法式奶油冻糕	90
白巧克力甘纳许, 柚子果冻, 草莓	
ESKIMO	100
白巧克力香草帕菲, 70% 本地黑巧克力, 黑加仑	
RÜSTERS 阿芙佳朵	60
RÜSTERS 咖啡冰淇淋, 意式浓缩咖啡	
一球意式冰淇淋	35
香草 RÜSTERS 咖啡	





饮料



软饮料

BALIAN 天然矿泉水

330ML | 750ML

25 | 40

BALIAN 气泡水

330ML | 750ML

30 | 55

SAN PELLEGRINO 气泡水 750ML

70

苏打水 330ML

25

汤力水 250ML

20

可口可乐 | 雪碧 330ML

25

康普茶

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

60

鲜榨果汁

橙子 | 西瓜 | 菠萝 | 哈密瓜 | 火龙果

50

啤酒

精酿啤酒

KURA KURA 岛啤 330ML **75**

KURA KURA 拉格啤酒 330ML **70**

瓶装啤酒

KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML | 500ML **60 | 80**

SAN MIGUEL LIGHT 330ML | PALE 330ML **50**

PROST 330ML **45**

有机啤酒 (无酒精)

姜味啤酒 330ML **55**