

R

RÜSTERS SHARED DINING



Notre expérience de repas social
vous présente un concept de style de
partage qui met l'accent sur la qualité,
la curiosité et la variété.

Mélangez et associez vos options à la carte
choisies avec les cuisines de nos deux
continents préférés - l'Europe et l'Asie.



NOTRE SALLE À MANGER

Notre café et restaurant sont respectueusement aménagés par les meubles Rüstors pour complimenter les rizières environnantes. Le propriétaire de Rüstors, Niki, conçoit lui-même tous les meubles ; une combinaison de design nordique et de matériaux vernaculaires.

Niki a commencé Rüstors en 2020 comme un lieu pour présenter sa vision du mobilier nordique contemporain. Aujourd'hui, Rüstors abrite également un studio de poterie et de production ainsi qu'une torréfaction, un café, une boulangerie et un restaurant.

NOTRE CHEF

NICOLAI

Dans notre cuisine, le Danois **Nicolai Stage**, âgé de 31 ans, déploie sa curiosité et ses valeurs pour les ingrédients de haute qualité. La scène gastronomique danoise reconnue est le lieu où Nicolai a trouvé sa passion pour la cuisine européenne. Cela se reflète à travers ce menu de dîner où il combine ses plats préférés personnels avec des ingrédients d'Asie du Sud-Est.

KADEK

Le directeur du restaurant, **Kadek**, âgé de 29 ans, est un véritable mixologue de cœur. Il a grandi à Bali et, jeune adulte, il a voyagé aux États-Unis pour devenir barman et sommelier de haut niveau. Depuis lors, il expérimente la création de ses propres liqueurs aromatisées et vermouth. Aujourd'hui, Kadek est vraiment passionné par la création d'expériences gustatives uniques pour les clients de Rusters et encore plus passionné par la création d'une équipe de serveurs soucieuse de la qualité, de l'expérience client et du travail d'équipe.

ASGER

Le chef pâtissier, **Asger Skov Hansen**, âgé de 29 ans, vient des restaurants étoilés Michelin de Copenhague et a remporté des prix à la Coupe du Monde de la Boulangerie à Paris. Asger a ouvert l'une des boulangeries les plus populaires de Copenhague, "Andersen & Maillard", avant de décider de venir à Bali et de commencer la boulangerie de Rusters. Ici, il fusionne les meilleures traditions de la boulangerie française et danoise avec des ingrédients balinaï et saisonniers.





COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ	110	MARGARITA	110
APEROL, VIN MOUSSEUX, SODA		TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT, SIROP SIMPLE	
AGED NEGRONI	130	AGED MANHATTAN	130
GIN, CAMPARI, VERMOUTH DOUX		WHISKY DE BOURBON, VERMOUTH DOUX, ANGOSTURA	
ESPRESSO MARTINI	110	WHISKY SOUR	130
VODKA, CAFÉ, TÉQUILA, ESPRESSO, SIROP SIMPLE		WHISKY, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF	
CAIPIRINHA	110	COSMOPOLITAN	110
CACHAÇA, QUARTIERS DE CITRON VERT, SUCRE BLANC		VODKA AUX AGRUMES, TRIPLE SEC, CITRON VERT, JUS DE CANNEBERGE, SIROP SIMPLE	
MOJITO	110	BLOODY MARY	110
RHUM BLANC, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE, SODA		VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON VERT, SEL DE CELERI, TABASCO, SAUCE WORCESTERSHIRE	
GODFATHER	130		
WHISKY ÉCOSSAIS, AMARETTO			

COCKTAILS SANS ALCOOL

ROSEMARY LEMONADE	55
CITRON, SIROP MAISON DE ROMARIN ET DE GLOU, ANIS ÉTOILÉ, SEL MEXICAIN, TONIC	
GREEN DAY	55
CONCOMBRE, KIWI, CITRON VERT, EXTRAIT DE FEUILLE DE CANNELLE MAISON	
DRAGON BERRY	55
FRUIT DU DRAGON, MYRTILLE, CITRON VERT, ORANGE, GINGEMBRE	

COCKTAILS SIGNATURE



SPICE GIN SOUR

130

GIN, PIMENT, CARDAMOME,
SIROP DE POIRE, JUS DE
CITRON, BLANC D'ŒUF



RAJA AMPAT

130

GIN INFUSÉ À LA FLEUR DE
POIS BLEU, CITRON VERT,
SIROP SIMPLE, TONIC



FUSION LATTE

130

TEQUILA, ESPRESSO,
KAHLUA, LAIT,
SIROP DE CAMEL



GOLDEN SUNSET

110

WHISKY, LIQUEUR D'ABRICOT,
SIROP DE SUREAU, BITTER À
L'ORANGE, FUMÉ AVEC DES
CLOUS DE GIROFLE ET
DE LA CANNELLE



ELDERFLOWER SPRITZ

130

LIQUEUR DE SUREAU,
APEROL, THYM, CITRON VERT,
PROSECCO



HABANERO MARGARITA

110

TEQUILA, TRIPLE SEC, FRUIT
DE LA PASSION, CITRON VERT,
HABANERO



MARRONE MARTINI

130

VODKA, LIQUEUR DE
CERISE HEERING, LYCHEE,
CITRON VERT, SAMBUCA



TAMARIND OLD FASHIONED

130

WHISKY BOURBON, RHUM
ÉPICÉ, CORDIAL DE TAMARIN,
AMER À LA RÉGLISSE



BALI HOMEY

130

VODKA INFUSÉE AUX
FEUILLES DE KAFIR,
CITRONNELLE, OSMANTHUS,
CITRON, BITTER PEYCHAUD
ET TONIC



VERMOUTH OS

130

VERMOUTH MAISON,
SIROP DE COCO, RHUM
BLANC, CITRON VERT



BOMBAY MEISTER

130

GIN BOMBAY SAPPHIRE,
JÄGERMEISTER, LYCHEE,
SOUR APPLE, LIQUEUR,
BITTER À L'ORANGE





NOURRITURE



TASTING MENU

Le chef établit le menu de dégustation et doit être commandé par l'ensemble de la table (min. 2 personnes)

MENU DE DÉGUSTATION 10 SERVICES

PAR PERSONNE 450

LES RECOMMANDATIONS DU CHEF À PARTAGER "STYLE FAMILIAL"

AJOUTER ACCORD METS-VINS 4 VERRES

PAR PERSONNE 330

VIN MOUSSEUX, BLANC, ROUGE, DOUX

MENU À LA CARTE

GAUFRES AU BEURRE BRUN 60

FROMAGE À LA CRÈME,
SAUMON FUMÉ, CIBOULETTE

TARTE À L'OIGNON 50

POIVRE JAVANAIS, TOMATES
SÉCHÉES AU SOLEIL, PARMESAN

HUÎTRES JAPONAISES 70

PONZU, CHILI (1 PC)

AILES DE POULET FARCI AU PORC 90

GRILLÉES AVEC SAUCE
AUX HUÎTRES, SÉSAME GRILLÉ,
OIGNONS VERTS, CHILI

FRITES 60

HUILE DE TRUFFE, PARMESAN

CREVETTES GRILLÉES À LA THAÏLANDAISE 150

CHILI, AIL, CITRON VERT

TORTELLINI AUX FRUITS DE MER 130

SAUCE LAKSA, ANETH

PULPE DE POURPIER GRILLÉE 160

BHEL PURI, FEUILLES DE CURRY
FRITES, HUILE DE CORIANDRE,
SAUCE VINDALOO

MORUE GRILLÉE 130

OIGNON CARAMELISÉ, MASALA,
PISTACHES, BASILIC, SAFRAN,
SAUCE BEURRE BLANC

WONTONS AU WAGYU 145

HUILE DE CHORIZO, YAOURT À
L'AIL, PIGNONS DE PIN GRILLÉS,
CIBOULETTE

CANARD CROUSTILLANT 160

PETITS PAINS BAO, KATSUOBUSHI,
SALADE DE CHOU, CONCOMBRE
MARINÉ, SAUCE AU GINGEMBRE
ET CHILI

ENTRECÔTE BLACK ANGUS 400

ÉPINARDS SAUTÉS, OIGNON,
CHIMICHURRI

POULET RÔTI 120

CITRON, URAB BALINAIS,
SAUCE SHACHA, HERBES

TOMAHAWK DE WAGYU 1 KG 1.200

CHIMICHURRI, AIL, THYM

Env. 4 portions

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ 430

MÉLANGE D'HERBES,
SAUCE AU VIN ROUGE

CÔTELETTE DE PORC GRILLÉE 165

HARISSA, ÉPICE ZA'ATAR,
CITRON GRILLÉ

SPECIAL



CANARD À LA PRESSE 330

POITRINE DE CANARD RÔTIE,
SAUCE AU CANARD PRESSÉ

Commande minimale de 2 portions

CHOU-FLEUR GRILLÉ 70

CURRY ROUGE, PRALINÉ AUX
NOISETTES, MOUSSE DE COCO

CAROTTES NOUVELLES GRILLÉES 95

SAUCE ROMESCO, GREMOLATA,
GRAINES DE CITROUILLE, FROMAGE
DE CHÈVRE, HUILE BUMBU

ASPERGES GRILLÉES 110

HUILE DE PIMENT, BACON, SAUCE
HOLLANDAISE, OSEILLE, PARMESAN

POIREAUX GRILLÉS AU BEURRE 90

AMANDES, CAPRES,
ZESTE DE CITRON, BEURRE NOIR,
VINAIGRETTE À LA TRUFFE

CHOU RÔTI 80

CRÈME DE CITRON, AMANDES,
SAUCE DE CHOU FERMENTÉ,
PARMESAN

SAGANAKI D'AUBERGINE 110

SAUCE TOMATE, FETA GRECQUE,
HERBES





DESSERTS

DESSERTS

THREE CHEESES

320

COMTÉ, MANCHEGO, BRIE, NOIX DE MIEL, CONFITURE DE TOMATES,
FIGUES AU RHUM, PAIN CROUSTILLANT

GÂTEAU AU CHOCOLAT GLACÉ

80

MOUSSE AU CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN, FRAISES, GLACE AU LAIT

PIÑA COLADA

70

SORBET COCO RHUM BLANC, ANANAS, CHOCOLAT BLANC,
FLOCONS DE NOIX DE COCO

FOUR SORBETS **GF**

100

SÉLECTION DU CHEF DE SORBETS MAISON

PARFAIT À LA CRÈME FRAÎCHE

90

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC, GELÉE DE YUZU, FRAISES

ESQUIMAU

100

PARFAIT À LA VANILLE ET AU CHOCOLAT BLANC,
CHOCOLAT NOIR LOCAL À 70 %, GROSEILLE

AFFOGATO RÜSTERS

60

GELATO AU CAFÉ RÜSTERS, SHOT D'ESPRESSO

1 BOULE DE GELATO

35

VANILLE | CAFÉ RÜSTERS





BOISSONS

BOISSONS

BALIAN NATURELLE

330ML | 750ML

25 | 40

BALIAN PÉTILLANTE

330ML | 750ML

30 | 55

SAN PELLEGRINO 750ML

70

SODA 330ML

25

TONIC 250ML

20

COCA COLA | SPRITE 330ML

25

KOMBUCHA

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

60

JUS FRAIS

ORANGE | PASTEQUE | ANANAS | MELON | FRUIT DU DRAGON

50

BIÈRE

BIÈRE ARTISANALE

KURA KURA ÎLE ALE 330ML 75

KURA KURA LAGER 330ML 70

BIÈRES EN BOUTEILLE

KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML | 500ML 60 | 80

SAN MIGUEL LIGHT 330ML | PALE 330ML 50

PROST 330ML 45

BIÈRE BIO (NON ALCOOLISÉE)

GINGEMBRE 330ML 55