

R

RÜSTERS SHARED DINING



Наше социальное обеденное пространство знакомит вас с концепцией обмена блюдами, которая акцентирует внимание на качестве, любопытстве и разнообразии.

Выбирайте варианты из нашего à la carte меню и смешивайте их с кухнями наших двух любимых континентов - Европы и Азии.



НАША СТОЛОВАЯ

Наш кафе и ресторан оформлены с уважением к окружающим рисовым полям мебелью от Rüstern Furniture. Весь мебельный ассортимент создан владельцем Rüstern, Ники, который самостоятельно разрабатывает дизайн; это сочетание скандинавского стиля и местных материалов.

Ники основал Rüstern в 2020 году как место для демонстрации своего взгляда на современную скандинавскую мебель. В настоящее время в Рюстерсе также работает студия керамики и производство, а также обжарочная, кафе, пекарня и ресторан.

НАШ ШЕФ-ПОВАР

NICOLAI

В нашей кухне датский шеф-повар **Nicolai Stage**, 31 год, раскрывает свою любознательность и ценность высококачественных ингредиентов. Признанная датская ресторанная сцена стала для Nicolai местом, где он обрел свою страсть к европейской кухне. Это отражается в нашем ужином меню, где он сочетает личные предпочтения с ингредиентами из Юго-Восточной Азии.

KADEK

Ресторанный менеджер **Kadek**, 29 лет, настоящий мастер миксологии по душе. Он вырос на Бали, а в юном возрасте отправился в Соединенные Штаты, чтобы стать высококлассным барменом и сомелье. С тех пор он экспериментирует с созданием собственных ароматизированных напитков и вермутов. Сегодня Kadek с огромным вдохновением творит уникальные вкусовые впечатления для гостей Rüstern и еще более страстно стремится создать команду официантов, которые ценят качество, опыт клиента и работу в команде.

ASGER

Хед-пекарь, 29-летний **Asger Skov Hansen**, имеет опыт работы в ресторанах с звездами Мишлен в Копенгагене и награды от Bakery World Cup "Coupe du Monde de la Boulangerie" в Париже. Asger открыл одну из самых популярных пекарен в Копенгагене "Andersen & Maillard", прежде чем решил приехать на Бали и открыть Rüstern Bakery. Здесь он сочетает традиции лучших французских и датских пекарен с балийскими сезонными ингредиентами.





ПИЦЦА

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

APEROL SPRITZ	110	MARGARITA	110
АПЕРОЛЬ, ИГРИСТОЕ ВИНО, СОДОВАЯ		ТЕКИЛА, ТРИПЛ СЕК, СОК ЛАЙМА, ПРОСТОЙ СИРОП	
AGED NEGRONI	130	AGED MANHATTAN	130
ДЖИН, КАМПАРИ, СЛАДКИЙ ВЕРМУТ		БУРБОН, СЛАДКИЙ ВЕРМУТ, АНГОСТУРА	
ESPRESSO MARTINI	110	WHISKY SOUR	130
ВОДКА, ТЕКИЛА-КОФЕ, ЭСПРЕССО, ПРОСТОЙ СИРОП		ВИСКИ, ЛИМОННЫЙ СОК, ПРОСТОЙ СИРОП, БЕЛОК ЯЙЦА	
CAIPIRINHA	110	COSMOPOLITAN	110
КАШАСА, ДОЛЬКИ ЛАЙМА, БЕЛЫЙ САХАР		ЦИТРУСОВАЯ ВОДКА, ТРИПЛ СЕК, ЛАЙМ, КЛЮКВЕННЫЙ СОК, ПРОСТОЙ СИРОП	
МОЈИТО	110	BLOODY MARY	110
БЕЛЫЙ РОМ, ЛАЙМ, МЯТА, САХАР, СОДОВАЯ		ВОДКА, ТОМАТНЫЙ СОК, ЛАЙМ, СОЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ, ТАБАСКО, СОУС ВУСТЕРШИР	
GODFATHER	130		
СКОТЧ, АМАРЕТТО			

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ROSEMARY LEMONADE	55
ЛИМОН, ДОМАШНИЙ СИРОП ИЗ РОЗМАРИНА С ГВОЗДИКОЙ, БАДЬЯН, МЕКСИКАНСКАЯ СОЛЬ, ТОНИК	
GREEN DAY	55
ОГУРЕЦ, КИВИ, ЛАЙМ, ДОМАШНИЙ ЭКСТРАКТ ИЗ ЛИСТЬЕВ КОРИЦЫ	
DRAGON BERRY	55
ПИТАЙЯ, ЧЕРНИКА, ЛАЙМ, АПЕЛЬСИН, ИМБИРЬ	

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ



SPICE GIN SOUR 130
ДЖИН, ЧИЛИ, КАРДАМОН,
ГРУШЕВЫЙ СИРОП,
ЛИМОННЫЙ СОК,
БЕЛОК ЯЙЦА



RAJA AMPAT 130
ДЖИН С ИНFUЗИЕЙ ИЗ
СИНЕГО ГОРОШКА, ЛАЙМ,
ПРОСТОЙ СИРОП, ТОНИК



FUSION LATTE 130
ТЕКИЛА, ЭСПРЕССО,
КАЛУА, МОЛОКО,
КАРАМЕЛЬНЫЙ СИРОП



GOLDEN SUNSET 110
ВИСКИ, АБРИКОСОВЫЙ
ЛИКЕР, СИРОП ИЗ БУЗИНЫ,
АПЕЛЬСИНОВЫЕ ГОРЬКИЕ,
ЗАКУРЕННЫЕ С ГВОЗДИКОЙ
И КОРИЦЕЙ



ELDERFLOWER SPRITZ 130
ЛИКЕР ИЗ БУЗИНЫ,
АПЕРОЛЬ, ТИМЬЯН, ЛАЙМ,
ПРОСЕККО



HABANERO MARGARITA 110
ТЕКИЛА, ТРИПЛ СЕК,
МАРАКУЙЯ, ЛАЙМ,
ХАБАНЕРО



MARRONE MARTINI 130
ВОДКА, ЛИКЕР CHERRY
HEERING, ЛИЧИ, ЛАЙМ,
САМБУКА



**TAMARIND OLD
FASHIONED** 130
БУРБОН ВИСКИ, ПРЯНЫЙ
РОМ, ТАМАРИНДОВЫЙ
КОРДИАЛ, ЛИКЕР СО
ВКУСОМ ЛАКРИЦЫ



BALI HOMEY 130
ВОДКА НАСТАИВАЕТСЯ
НА ЛИСТЬЯХ КАФРСКОГО
ЛАЙМА, ЛЕМОНИГРАСС,
ОСМАНТУС, ЛИМОН,
ПЕЙЧОУДОВСКИЙ БИТТЕР
И ТОНИК



VERMOUTH OS 130
САМОДЕЛЬНЫЙ ВЕРМУТ,
КОКОСОВЫЙ СИРОП,
СВЕТЛЫЙ РОМ, ЛАЙМ



BOMBAY MEISTER 130
ДЖИН BOMBAY SAPPHIRE,
ЯГЕРМЕЙСТЕР, ЛИЧИ,
КИСЛАЯ ЯБЛОЧНАЯ
НАСТОЙКА, ЛИКЕР,
АПЕЛЬСИНОВЫЕ
БИТТЕРЫ





КОКТЕЙЛИ



МЕНЮ НА ДЕГУСТАЦИЮ

Шеф-повар составляет меню на дегустацию, которое должно быть заказано на всю стол (мин. 2 чел).

TASTING MENU 10 SERVINGS

НА ОДНОГО 450

РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФ-ПОВАРА ДЛЯ ОБЩЕГО ПОТРЕБЛЕНИЯ В СТИЛЕ “СЕМЕЙНЫЙ СТИЛЬ”

ДОБАВИТЬ ПАРУ ВИНА 4 БОКАЛА

НА ОДНОГО 330

ИСКРЯЩЕЕСЯ, БЕЛОЕ, КРАСНОЕ, СЛАДКОЕ

МЕНЮ ПО ЗАКАЗУ

ВАФЛИ С МАСЛОМ ПОДЖАРКИ 60

СЛИВОЧНЫЙ СЫР, КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ, ЗЕЛЕНЬ

МОРСКИЕ ТОРТЕЛЛИНИ 130

СОУС ЛАКСА, УКРОП

ЛУКОВЫЙ ТАРТ 50

ЯВАНСКИЙ ПЕРЕЦ, ВЯЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ, ПАРМЕЗАН

ЖАРЕННЫЙ ОСЬМИНОГ 160

БХЕЛ ПУРИ, ОБЖАРЕННЫЕ ЛИСТЬЯ КАРРИ, КИНЗА, МАСЛО ВИНДАЛУ, СОУС ВИНДАЛУ

ЯПОНСКИЕ УСТРИЦЫ 70

ПОНЗУ, ЧИЛИ (1 ШТ)

ЖАРЕННЫЙ КАМБАЛА 130

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК, МАСАЛА, ФИСТАШКИ, БАЗИЛИК, ШАФРАН, СОУС БЁР БЛАН

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СВИНИНОЙ 90

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ С УСТРИЧНЫМ СОУСОМ, ОБЖАРЕННЫМ КУНЖУТОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, ЧИЛИ

ВОНТОН ИЗ ВАГЮ 145

МАСЛО ЧОРИЗО, ЧЕСНОЧНЫЙ ЙОГУРТ, ОБЖАРЕННЫЕ КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 60

ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО, ПАРМЕЗАН

ХРУСТЯЩАЯ УТКА 160

БАО БАНСЫ, КАЦУОБУШИ, КОЛЬРАБИ, МАРИНОВАННЫЙ ОГУРЕЦ, СОУС ЧИЛИ-ИМБИРЬ

ТАЙСКИЕ ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ 150

ЧИЛИ, ЧЕСНОК, ЛАЙМ

РИБАЙ СТЕЙК ИЗ ЧЕРНОГО АНГУСА 400

ТУШЕНЫЙ ШПИНАТ, ЛУК,
ХИМИЧУРРИ

ЖАРЕНОЕ КУРИЦЫ 120

ЛИМОН, БАЛИЙСКИЙ УРАБ,
СОУС ШАЧА, ТРАВЫ

ТОМАГАВК ИЗ ВАГЮ 1 КГ 1.200

ХИМИЧУРРИ, ЧЕСНОК, ТИМЬЯН
Оценка на 4 порции

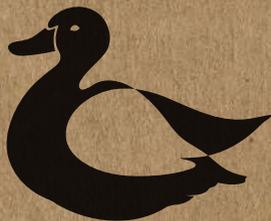
ЖАРЕНАЯ БАРАНИНА 430

ТРАВЯНАЯ ПРИПРАВА, КРАСНОЕ
ВИННОЕ СОУС

ЖАРЕНАЯ СВИНАЯ ОТБИВНАЯ 165

ХАРИССА, СПЕЦИИ ЗААТАР,
ГРИЛЬ-ЛИМОН

СПЕЦИАЛЬНЫЙ



КАНАРД АЛА ПРЕСС 330

ЖАРЕНАЯ ГРУДКА УТКИ,
СОУС ИЗ УТКИ С ПРЕССА

Минимальный заказ 2 порции

ЖАРЕННЫЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ 70

КРАСНЫЙ КАРРИ, ЛЕСНОЙ
ОРЕХОВЫЙ ПРАЛИНЕ,
КОКОСОВАЯ ПЕНА

ЖАРЕННЫЕ МОРКОВКИ 95

СОУС РОМЕСКО, ГРЕМОЛАТА,
ТЫКВЕННЫЕ СЕМЕЧКИ, КОЗИЙ
СЫР, МАСЛО БУМБУ

ЖАРЕННЫЙ СПАРЖА 110

ЧИЛИ МАСЛО, БЕКОН,
ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС, ЩАВЕЛЬ,
ПАРМЕЗАН

ЖАРЕННЫЕ ЛУК С МАСЛОМ 90

МИНДАЛЬ, КАПЕРСЫ, ЛИМОННАЯ
ЦЕДРА, КОРИЧНЕВОЕ МАСЛО,
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ВИНЕГРЕТ

ЖАРЕНАЯ КАПУСТА 80

ЛИМОННЫЙ КРЕМ, МИНДАЛЬ,
СОУС ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ,
ПАРМЕЗАН

БАКЛАЖАН САГАНАКИ 110

ТОМАТНЫЙ СОУС, ГРЕЧЕСКИЙ
ФЕТА, ЗЕЛЕНЬ





НАПИТКИ

ДЕСЕРТЫ

THREE CHEESES

320

КОМТЕ, МАНЧЕГО, БРИ, МЕДОВЫЕ ОРЕШКИ, ТОМАТНЫЙ ДЖЕМ, РУМОВЫЕ ИНЖИРЫ, ХРУСТЯЩИЙ ХЛЕБ

МОРОЖЕНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

80

ШОКОЛАДНАЯ МУСС, ПЕКАН, КЛУБНИКА, МОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

PIÑA COLADA

70

БЕЛЫЙ РУМ, КОКОСОВЫЙ СОРБЕ, АНАНАС, БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, КОКОСОВЫЕ ХЛОПЬЯ

FOUR SORBETS GF

100

ШЕФ-ПОВАР ВЫБИРАЕТ ДОМАШНИЕ СОРБЕ

ПАРФЕ КРЕМ ФРЕШ

90

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, ЖЕЛЕ ИЗ ЮЗУ, КЛУБНИКА

ЭСКИМО

100

ПАРФЕ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ВАНИЛИ, ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД 70%, ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

РЮСТЕРС АФФОГАТО

60

МОРОЖЕНОЕ RÜSTERS КОФЕ, ЭСПРЕССО

1 ШАР МОРОЖЕНОГО

35

ВАНИЛЬ | КОФЕ RÜSTERS





ДЕСЕРТЫ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

BALIAN НАТУРАЛЬНАЯ 25 | 40
330ML | 750ML

BALIAN ГАЗИРОВАННАЯ 30 | 55
330ML | 750ML

SAN PELLEGRINO 750 МЛ 70

СОДА 330 МЛ 25

ТОНИК 250 МЛ 20

СОСА COLA | SPRITE 330 МЛ 25

КОМБУЧА 60
DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

СВЕЖИЕ СОКИ 50
АПЕЛЬСИН | АРБУЗ | АНАНАС | ДЫНЯ | ПИТАХАЯ

ПИВО

ПИВО КРАФТ

KURA KURA ОСТРОВНОЕ ПИВО 330 МЛ 75

KURA KURA ЛАГЕР 330 МЛ 70

ПИВО В БУТЫЛКЕ

KONIG LUDWIG WEISSBIER 330 МЛ | 500 МЛ 60 | 80

SAN MIGUEL ЛАЙТ 330 МЛ | ПЭЛ 330 МЛ 50

ПРОСТ 330 МЛ 45

ОРГАНИЧЕСКОЕ ПИВО (БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ)

ИМБИРЬ 330 МЛ 55