

R

RÜSTERS SHARED DINING



Nuestra experiencia social de comida te presenta un concepto de estilo de compartir que pone énfasis en la calidad, la curiosidad y la variedad.

Combina tus opciones elegidas a la carta con las cocinas de nuestros dos continentes favoritos: Europa y Asia.



NUESTRO COMEDOR

Nuestro café y restaurante están amueblados con respeto por los muebles de Rüsters para complementar los campos de arroz circundantes. El propietario de Rüsters, Niki, diseña todos los muebles él mismo; una combinación de diseño nórdico y materiales vernáculos.

Niki comenzó Rüsters en 2020 como un lugar para mostrar su visión del mobiliario nórdico contemporáneo. Rüsters cuenta hoy también con un estudio y producción de cerámica junto con una tostadería, cafetería, panadería y restaurante.

NUESTRO CHEF

NICOLAI

En nuestra cocina, el danés **Nicolai Stage**, de 31 años, despliega su curiosidad y sus valores por los ingredientes de alta calidad. La reconocida escena gastronómica danesa es el hogar donde Nicolai encontró su pasión por la cocina europea. Esto se refleja en este menú de cena donde combina sus favoritos personales con ingredientes del sudeste asiático.

KADEK

El gerente del restaurante, **Kadek**, de 29 años, es un verdadero mixólogo de corazón. Creció en Bali y, siendo joven, viajó a Estados Unidos para convertirse en bartender y sommelier de alto nivel. Desde entonces ha estado experimentando con la creación de sus propios licores aromatizados y vermouths. Hoy en día, Kadek está realmente apasionado por crear experiencias de sabor únicas para los huéspedes de Rüstern y aún más apasionado por formar un equipo de camareros que se preocupen por la calidad, las experiencias del cliente y el trabajo en equipo.

ASGER

El jefe panadero, **Asgar Skov Hansen**, de 29 años, tiene experiencia en restaurantes con estrellas Michelin en Copenhague y ha recibido premios en la Copa Mundial de Panadería “Coupe du Monde de la Boulangerie” en París. Asgar abrió una de las panaderías más populares de Copenhague, “Andersen & Maillard”, antes de decidirse a venir a Bali y comenzar Rüstern Bakery. Aquí fusiona las mejores tradiciones de repostería francesa y danesa con ingredientes balineses y de temporada.





COCKTAILS

CÓCTELES CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	110	MARGARITA	110
APEROL, VINO ESPUMOSO, SODA		TEQUILA, TRIPLE SEC, JUGO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE	
AGED NEGRONI	130	AGED MANHATTAN	130
GINEBRA, CAMPARI, VERMUT DULCE		WHISKY DE BOURBON, VERMUT DULCE, ANGOSTURA	
ESPRESSO MARTINI	110	WHISKY SOUR	130
VODKA, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO, ALMÍBAR SIMPLE		WHISKY, JUGO DE LIMÓN, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO	
CAIPIRINHA	110	COSMOPOLITAN	110
CACHAÇA, LIMÓN, AZÚCAR BLANCA		VODKA CÍTRICO, TRIPLE SEC, LIMA, JUGO DE ARÁNDANO, ALMÍBAR SIMPLE	
MOJITO	110	BLOODY MARY	110
RON BLANCO, LIMA, MENTA, AZÚCAR, SODA		VODKA, JUGO DE TOMATE, LIMA, SAL DE APIO, TABASCO, SALSA WORCESTERSHIRE	
GODFATHER	130		
WHISKY ESCOCÉS, AMARETTO			

COCTELES SIN ALCOHOL

ROSEMARY LEMONADE	55
LIMÓN, ALMÍBAR CASERO DE ROMERO Y CLAVO, AÑÍS ESTRELLADO, SAL MEXICANA, TÓNICA	
GREEN DAY	55
PEPINO, KIWI, LIMA, EXTRACTO CASERO DE HOJA DE CANELA	
DRAGON BERRY	55
PITAHAYA, ARÁNDANO, LIMA, NARANJA, JENGIBRE	

CÓCTEL DE LA FIRMA



SPICE GIN SOUR 130
GINEBRA, CHILE,
CARDAMOMO, ALMÍBAR DE
PERA, JUGO DE LIMÓN,
CLARA DE HUEVO



RAJA AMPAT 130
GINEBRA INFUNDIDA CON
FLOR DE BUTTERFLY PEA,
LIMA, ALMÍBAR SIMPLE,
TÓNICA



FUSION LATTE 130
TEQUILA, ESPRESSO,
KAHLÚA, LECHE,
ALMÍBAR DE CARAMELO



GOLDEN SUNSET 110
WHISKY, LICOR DE
ALBARICOQUE, ALMÍBAR DE
FLOR DE SAÚCO, AMARGO DE
NARANJA, AHUMADO CON
CLAVOS Y CANELA



ELDERFLOWER SPRITZ 130
LICOR DE FLOR DE SAÚCO,
APEROL, TOMILLO, LIMA,
PROSECCO



HABANERO MARGARITA 110
TEQUILA, TRIPLE SEC,
MARACUYÁ, LIMA,
HABANERO



MARRONE MARTINI 130
VODKA, LICOR DE CHERRY
HEERING, LICHÍ, LIMA,
SAMBUCA



**TAMARIND OLD
FASHIONED** 130
WHISKY BOURBON, RON
ESPECIADO, CÓCTEL DE
TAMARINDO, AMARGO DE
REGALIZ



BALI HOMEY 130
VODKA INFUNDIDO CON
HOJAS DE LIMA KAFFIR,
LIMONAR, OSMANTO, LIMÓN,
BITTER PEYCHAUD Y TÓNICA



VERMOUTH OS 130
VERMOUTH CASERO,
ALMÍBAR DE COCO,
RON LIGHT, LIMA



BOMBAY MEISTER 130
GINEBRA BOMBAY SAPHIRE,
JÄGERMEISTER, LICHÍ,
LICOR DE MANZANA ÁCIDA,
AMARGOS DE NARANJA





COMIDA



MENÚ DE DEGUSTACIÓN

El chef prepara el menú de degustación y debe ser ordenado por toda la mesa (mín. 2 personas)

MENÚ DE DEGUSTACIÓN 10 SERVICIOS

POR PERSONA 450

LAS RECOMENDACIONES DEL CHEF PARA COMPARTIR "AL ESTILO FAMILIAR"

AÑADIR MARIDAJE CON VINO 4 COPAS

POR PERSONA 330

ESPUMOSO, BLANCO, TINTO, DULCE

MENÚ A LA CARTA

WAFFLES DE MANTEQUILLA

MORENA 60

QUESO CREMA, SALMÓN
AHUMADO, CEBOLLINO

TARTA DE CEBOLLA

50

PIMIENTA JAVANESA, TOMATES
SECADOS AL SOL, PARMESANO

OSTRAS JAPONESAS

70

PONZU, CHILE (1 PC)

ALITAS DE POLLO RELLENAS

DE CERDO 90

A LA PARRILLA CON SALSA DE
OSTRAS, AJONJOLÍ TOSTADO,
CEBOLLAS DE VERDEO, CHILE

PAPAS FRITAS

60

ACEITE DE TRUFA, PARMESANO

CAMARONES TAILANDESES

A LA PARRILLA 150

CHILE, AJO, LIMA

TORTELLINI DE MARISCOS

130

SALSA LAKSA, ENELDO

PULPO A LA PARRILLA

160

BHEL PURI, HOJAS DE CURRY FRITAS,
ACEITE DE CILANTRO, SALSA VINDALOO

BACALAO A LA PARRILLA

130

CEBOLLA CARAMELIZADA,
MASALA, PISTACHOS, ALBAHACA,
AZAFRÁN, SALSA BEURRE BLANC

WONTONS DE WAGYU

145

ACEITE DE CHORIZO, YOGUR DE AJO,
PIÑONES TOSTADOS, CEBOLLINO

PATO CRUJIENTE

160

BOLLOS BAO, KATSUOBUSHI,
ENSALADA DE COL, PEPINILLOS EN
VINAGRE, SALSA DE JENGIBRE Y CHILE

RIB EYE DE BLACK ANGUS

400

ESPINACAS SALTEADAS,
CEBOLLA, CHIMICHURRI

POLLO ASADO 120

LIMÓN, URAB BALINÉS,
SALSA SHACHA, HIERBAS

TOMAHAWK DE WAGYU 1 KG 1.200

CHIMICHURRI, AJO, TOMILLO
Aprox. 4 porciones

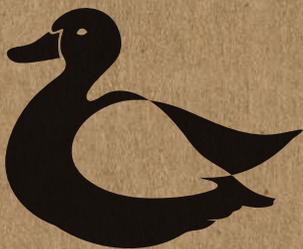
**COSTILLAR DE CORDERO
A LA PARRILLA 430**

FROTAMIENTO DE HIERBAS,
SALSA DE VINO TINTO

**CHULETA DE CERDO
A LA PARRILLA 165**

HARISSA, ESPECIAS ZA'ATAR,
LIMÓN A LA PARRILLA

ESPECIAL



CANARD Á LA PRESSE 330

PECHO DE PATO ASADO,
SALSA DE PATO PRENSADO

Pedido mínimo 2 porciones

COLIFLOR A LA PARRILLA 70

CURRY ROJO, PRALINÉ DE
AVELLANAS, ESPUMA DE COCO

**ZANAHORIAS BEBÉ
A LA PARRILLA 95**

SALSA ROMESCO, GREMOLATA,
SEMILLAS DE CALABAZA,
QUESO DE CABRA, ACEITE BUMBU

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 110

ACEITE DE CHILE, TOCINO,
HOLANDESA, ACEDERA, PARMESANO

**PUERROS A LA PARRILLA CON
MANTEQUILLA 90**

ALMENDRAS, ALCAPARRAS,
CÁSCARA DE LIMÓN, MANTEQUILLA
MORENA, VINAGRETA DE TRUFA

REPOLLO ASADO 80

LEMON CREAM, ALMONDS,
FERMENTED CABBAGE SAUCE,
PARMESAN

SAGANAKI DE BERENJENA 110

SALSA DE TOMATE,
FETA GRIEGA, HIERBAS





POSTRES

POSTRES

THREE CHEESES	320
COMTÉ, MANCHEGO, BRIE, NUECES DE MIEL, MERMELADA DE TOMATE, HIGOS AL RON, PAN CRUJIENTE	
TARTA DE CHOCOLATE HELADO	80
MOUSSE DE CHOCOLATE, NUECES DE PECÁN, FRESAS, HELADO DE LECHE	
PIÑA COLADA	70
SORBETE DE RON BLANCO Y COCO, PIÑA, CHOCOLATE BLANCO, COPOS DE COCO	
FOUR SORBETS GF	100
SELECCIÓN DEL CHEF DE SORBETES CASEROS	
PARFAIT DE CREMA FRESCA	90
GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO, GELATINA DE YUZU, FRESAS	
ESQUIMAL	100
PARFAIT DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO, CHOCOLATE NEGRO LOCAL AL 70%, GROSELLA NEGRA	
AFFOGATO DE RÜSTERS	60
GELATO DE CAFÉ DE RÜSTERS, SHOT DE ESPRESSO	
1 BOLA DE GELATO	35
VAINILLA CAFÉ DE RÜSTERS	





BEBIDAS

BEBIDAS REFRESCANTES

BALIAN NATURAL 330ML 750ML	25 40
BALIAN GASIFICADA 330ML 750ML	30 55
SAN PELLEGRINO 750ML	70
SODA 330ML	25
TONICA 250ML	20
COCA COLA SPRITE 330ML	25
KOMBUCHA DIGESTIVE WELLNESS SUMMER BERRIES	60
ZUMOS NATURALES NARANJA SANDÍA PIÑA MELÓN PITAHAYA	50

CERVEZA

CERVEZA ARTESANAL

KURA KURA ISLAND ALE 330ML 75

KURA KURA LAGER 330ML 70

CERVEZA EN BOTELLA

KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML | 500ML 60 | 80

SAN MIGUEL LIGHT 330ML | PALE 330ML 50

PROST 330ML 45

CERVEZA ORGÁNICA (SIN ALCOHOL)

JENGIBRE 330ML 55