R

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
DE 10AM - 10PM

DE UBUD A KUTA, UN VIAJE DE SABOR

En RÜSTERS Kuta, abrazamos el estilo de vida costero: animado, social y lleno de sabor. Pasa por tu café de la mañana, ven después de surfear a comer algo, o reúnete con amigos para disfrutar de unas copas al atardecer. Cada visita está marcada por el espíritu de nuestro equipo: su colaboración, creatividad y pasión aportan calidez y energía a todo lo que hacemos.

Nuestro menú resalta productos frescos locales con inspiración global, combinando tradición y técnicas modernas para crear sabores atrevidos y vibrantes. Desde café y pasteles hasta platos para compartir, cenas y cócteles, todo está elaborado con cuidado y pensado para disfrutarse junto a las olas. ¡Disfruta!

CAFETERÍA
PANADERÍA
RESTAURANTE
BAR

ALL DAY MENU

10 AM - 10 PM

CHIA SEED BOWL GF — **65**
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ,
COCO TOSTADO, FRESAS LOCALES, PLÁTANO

EGG BENEDICT — **115**
SMOKED SALMON | PARIS HAM PK
HUEVO ESCALFADO, SALSA HOLANDESA DE MANTEQUILLA DORADA,
CEBOLLÍN, ENSALADA VERDE, MUFFIN INGLÉS DE MASA MADRE

GREEK OMELET — **100**
PIMIENTO, FETA GRIEGA, ESPINACA SALTEADA,
TOMATE HORNEADO, PAN DE MASA MADRE
AÑADIR TOCINO +35

BREAKFAST BURRITO PK — **105**
HUEVOS REVUELTOS, CHORIZO, ESPINACA, EMMENTAL,
SALSA DE TOMATE, AGUACATE, CRÈME FRAÎCHE

DANISH BREAKFAST PK — **115**
PANECILLO DE MASA MADRE, PAN DE CENTENO, MANTEQUILLA,
JAMÓN, QUESO BRIE, MERMELADA, HUEVO PASADO POR AGUA
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

SMASHED AVOCADO — **105**
HUEVO CON CÚRCUMA, ALMENDRAS, FETA, CEBOLLAS ROJAS
EN ESCABECHE SOBRE PAN DE MASA MADRE
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

RÜSTERS STEAK SANDWICH — **160**
CARNE DE RES MARINADA, EMMENTAL, CEBOLLAS
SUAVES, ENCURTIDOS, PAPAS FRITAS

BURGER — **150**
SAUCE BIG MAC, LAITUE ROMAINE, CORNICHONS,
TOMATE, FRITES
AÑADIR TOCINO +15, CARNE DE RES +45, JALAPEÑOS +10

GF *Sin Gluten* | *Vegetariano* | *Vegano* | PK *Carne de cerdo*
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.

DISH OF THE DAY

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO **145+**



PORK SOUVLAKI WRAP PK **135**
TOMATE, CEBOLLA, HUMMUS, TZATZIKI, PAPAS FRITAS

CHICKEN TIKKA MASALA **145**
RAITA, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, CHUTNEY DE TOMATE, ARROZ BASMATI

RÜSTERS ARAK PASTA **120**
RIGATONI, TOMATE, CREMA, PARMESANO, PAN DE MASA MADRE
AÑADIR CHORIZO +40

GREEK LENTIL SOUP **95**
PAN DE MASA MADRE

KALE SALAD GF **90**
BRÓCOLI, HINOJO, QUINUA, ALMENDRAS TOSTADAS,
ARÁNDANOS SECOS, ADEREZO DE MISO
AÑADIR FQUESO HALLOUMI 40, LANGOSTINOS TIGRE +90

POKE BOWL
MUSHROOM & AVOCADO | FRIED CHICKEN & MAYO | TUNA **115 | 125 | 135**
ARROZ JAPONÉS, REPOLLO, EDAMAME,
ZANAHORIA, WAKAME, JENGIBRE ENCURTIDO

SMALL BITES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES **65**
SÉSAMO, CILANTRO

GREEK SALAD GF **70**
TOMATES, FETA GRIEGA, ACEITUNAS, PIMIENTOS, CEBOLLA

GREEN SALAD **50**

FRUIT PLATTER GF **60**
SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA DEL CHEF

GF Sin Gluten | Vegetariano | Vegano | PK Carne de cerdo
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.

DIPS & BREAD

SOURDOUGH BREAD	20
RYE BREAD	30
FOCACCIA	20
BAGUETTE	20
GREEK FLATBREAD	30
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	15
BABA GANOUSH	25
HUMMUS	25
LABNE	30
TZATZIKI	30
GLUTEN FREE BREAD GF	70

COLD CUTS

PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS

MEAT

MORTADELLA	90
PARMA HAM	100
PARIS HAM	90
CHORIZO	80

CHEESE

COMTÉ	120
PARMESAN	60
EMMENTAL	60
MANCHEGO	110
BRIE	80



COFFEE OF THE MONTH

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO **60+**



COFFEE

10 AM - 10 PM

ESPRESSO	**30**
AMERICANO	**40**
MACCHIATO	**40**
CORTADO | PICCOLO	**40**
FLAT WHITE	**45**
CAPPUCCINO	**45**
MOCHACINO	**50**
LATTE HOT | ICED	**50**
MASALA LATTE HOT | ICED	**50**
ESPRESSO TONIC	**50**
FILTER COFFEE (CLEVER)	**60**
COLD BREW	**40**
AFFOGATO	**60**
FREDDO CAPPUCINO	**50**
NON DAIRY MILK	**+10**

LECHE DE ALMENDRAS | LECHA DE AVENA | LECHA DE SOJA | LECHA DE COCO

NON COFFEE

COLD BREW TEA	**60**
COCOA HOT | ICED	**50**
MATCHA LATTE HOT | ICED	**50**
STRAWBERRY MATCHA	**55**
STRAWBERRY MILK	**50**
MASALA TEA HOT | ICED	**50**
HOJICHA LATTE	**50**
BLACK TEA LATTE	**50**
TEA HOT | ICED	**50**

VERDE | NEGRO | BLANCO | DRAGÓN MENTA | MENTA FRESCA

MILKSHAKES 60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

SMOOTHIES

ALL BERRIES 65
FRESA, ARÁNDANO, FRAMBUESA, LECHE DE COCO, MIEL

GREEN 65
APIO, ESPINACA, PLÁTANO, LIMA, LECHE DE ALMENDRA

MANGO 65
MANGO, MARACUYÁ, YOGUR, MIEL, HOJA DE MENTA

RAPSBERRY 65
FRUTILLA, JUGO DE NARANJA

TROPICAL 65
GUANÁBANA, PIÑA, LECHE DE COCO, LIMA, JARABE DE AGAVE

SOFT DRINKS

**BALIAN WATER STILL 330ML	750ML**	**30	50**
**BALIAN WATER SPARKLING 330ML	750ML**	**30	50**
SAN PELLEGRINO 750ML	**70**
SODA 330ML	**25**
TONIC 250ML	**20**
**COCA COLA	SPRITE	COKE ZERO 330ML**	**25**
FRESH COCONUT	**40**

SOURBUCHA 65

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

FRESH JUICES 50

LOCAL TANGERINE | WATERMELON | PINEAPPLE | DRAGON FRUIT

HEALTHY JUICES 60

BEET REFRESHER

REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMA, JENGIBRE, MIEL

HEALTHY GREEN

PEPINO, MANZANA, APIO, COL BOK CHOY, JENGIBRE, LIMA

MOOD BOOSTER

ZANAHORIA, MANZANA, PIÑA

CLASSIC COCKTAILS

10 AM - 10 PM

APEROL SPRITZ 130
APEROL, CAVA, SODA

NEGRONI 130
GINEBRA, CAMPARI, VERMÚ SWEET

ESPRESSO MARTINI 130
VODKA, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO, AZÚCAR SIMPLE

MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE

MOJITO 130
RON BLANCO, LIMA, MENTA, AZÚCAR, SODA

WHISKEY SOUR 130
WHISKEY, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO

COSMOPOLITAN 130
VODKA CÍTRICO, TRIPLE SEC, ZUMO DE ARÁNDANO,
ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE

MOCKTAILS

ROSEMARY LEMONADE 55
JARABE CASERO DE ROMERO Y.CLAVO, LIMÓN,
ANÍS ESTRELLADO, SAL MEXICANA, TÓNICA

PINK FLAMINGO 60
JUGO DE ARÁNDANO, FLOR DE SAÚCO, LIMÓN, TÓNICA

DRAGON BERRY 60
PITAHAYA, ARÁNDANO, LIMA, NARANJA, JENGIBRE

BEERS

ASAHI SUPER DRY 334ML	85
ISLAND BREWING PILSENER 330ML	75
KURA KURA ISLAND ALE 330ML	80
KURA KURA LAGER 330ML	80
KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML	60
SAN MIGUEL LIGHT 330ML | PALE 330ML	55
PROST 330ML	50

SIGNATURE COCKTAILS



RAJA AMPAT 130
GINEBRA INFUNDIDA CON PEA AZUL, LIMA, JARABE SIMPLE, TÓNICA

HABANERO MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC, MARACUYÁ, LIMA, HABANERO

MEZCAL SMASH 130
MEZCAL, GINEBRA, LIMÓN, ALBAHACA, JARABE DE PERA,
SAL DE ROSELLA, BITTERS DE ESPECIAS TAILANDESAS

AMALFI ROSSO 130
APEROL, WHISKEY BOURBON, CORDIAL DE FRESA Y MANGO, LIMÓN,
BITTERS ANGOSTURA, CLARA DE HUEVO

BALI HOMEY 130
VODKA INFUSIONADA CON HOJAS DE LIMA KAFFIR, HIERBA DE LIMÓN,
OSMANTHUS, LIMÓN, BITTER PEYCHAUD Y TÓNICA

CAFÉ TROPICAL 130
VODKA, COFFEE LIQUEUR, CREME DE CACAO, ESPRESSO, PINEAPPLE, LEMON

WINE BY GLASS

WHITE

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC 2023 175 | 850
MARLBOUROUGH, NEW ZEALAND

J.J MCWILLIAM CHARDONNAY 2024 130 | 600
NEW SOUTH WALES, AUSTRALIA

RED

BLACK COTTAGE PINOT NOIR 2023 175 | 850
MARLBOUROUGH, NEW ZEALAND

LA MASCOTA MALBEC 170 | 825
MENDOZA, ARGENTINA

SPARKLING

ALBA LUNA PROSECCO 150 | 685
VENETO, ITALY

SPIRITS

WHISKEY
45 ml

MACCALAN 12 Y.O	450
THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12. Y.O	200
GLENFIDDICH 12 Y.O	175
BULLET RYE	110
J.W. RED LABLE	85
JIM BEAM	80

VODKA
45 ml

GREY GOOSE	110
BELVEDERE	95
SMIRNOFF	70

GIN
45 ml

ROKU GIN	135
HENDRICK'S	110
TANQUERAY	90
BOMBAY SAPPHIRE	90

COGNAC
45 ml

HENNESSY V.S.O.P	280
COURVOISIER V.S.O.P	140

RUM
45 ml

FLOR DE CANA 12 Y.O	190
BACARDI LIGHT	80
BACARDI SPICE	80

TEQUILA
45 ml | 30 ml

DON JULIO REPOSADO	120 | 100
JOSE CUERVO TRADITIONAL	90 | 75
CAZADORES BLANCO	90 | 75

MEZCAL
45 ml | 30 ml

LOS DANZANTES MEZCAL ANEJO	225 | 195
LOS DANZANTES MEZCAL REPOSADO	170 | 140

OTHERS

SABA GRAPPA	85
CAMPARI	85
APEROL	85
MARTINI ROSSO	85
MARTINI DRY VERMOUTH	85
EMPERADOR BRANDY	80
KAHLUA COFFEE LIQUEUR	80



PANiNi®
BAKERY

PANiNi



10 AM - 10 PM

CHOOSE YOUR BREAD

FOCACCIA
BAGUETTE
SOURDOUGH
SOURDOUGH WITH SEEDS
SOURDOUGH OF THE MONTH
RYE BREAD
CROISSANT
SESAME BUN
GLUTEN FREE BREAD GF

CHOOSE YOUR VERSION

TUNA MOUSSE 130
JALAPEÑOS EN VINAGRE,
CEBOLLA ROJA EN VINAGRE, RÚCULA

PARIS HAM PK 130
COMTÉ, DIJONNAISE, RÚCULA

MORTADELLA PK 130
MOZZARELLA, RÚCULA

CHORIZO PK 130
EMMENTAL, AIOLI, CEBOLLA EN VINAGRE, RÚCULA

PROSCIUTTO DI PARMA PK 130
PARMESANO, PESTO, RÚCULA

ORGANIC TOMATO 115
TOMATE, CREMA DE QUESO FETA, BALSÁMICO,
RÚCULA, CEBOLLA SUMAC

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	15
PICKLED ONION	15
CORNICHONS	20
SUN DRIED TOMATO	20
CUCUMBER SLICE	10
TOMATO SLICE	10
ONION SLICE	10
EXTRA CHEESE	50
EXTRA MEAT	40

BAKERY



10 AM - 10 PM

BREAD

	WH
SOURDOUGH BREAD	**70**
SOURDOUGH BREAD WITH SEEDS	**75**
SOURDOUGH BREAD OF THE MONTH	**75**
SOURDOUGH BAGUETTE	**40**
SOURDOUGH BUN	**20**
SALT AND PEPPER BUN	**20**
SEEDED BUN	**20**
SESAME BUN	**20**
FOCACCIA	**40**
RYE BREAD	**75**
GLUTEN FREE BREAD GF	**70**

PASTRIES

	PC
CROISSANT	**45**
ESPRESSO GLAZED CROISSANT	**45**
ALMOND CROISSANT	**50**
PAIN AU CHOCOLAT	**45**
DANISH	**45**
MORNING BUN WITH CINNAMON	**40**
SPANAKOPITA	**50**
“BRUNSVIGER” CROISSANT CUBE	**40**
BAKLAVA	**45**
CARDAMOM BUN	**45**
SFOGLIATELLE	**45**
COOKIE	**40**
COCO | CHOCOLATE | NUEZ Y CHOCOLATE	
BACON & CHEESE PK	**50**



GF *Sin Gluten* | *Vegetariano* | PK *Carne de cerdo*
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.

CAKES

WH | PC

CITRUS TART **50**
CREMA CÍTRICA, MERENGUE ITALIANO

“SNICKERS” IN DISGUISE **50**
MANTEQUILLA DE CACAHUETE CASERA,
MOUSSE DE CHOCOLATE, CARAMELO SALADO

DAISY **45**
PASTEL DE LIMÓN, CRÈME FRAÎCHE,
CREMA DE LIMÓN

BANANA CAKE **40**
RELLENO DE CRÉMEUX DE NUEZ

CHOCOLATE CAKE **550 | 70**
BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMA DE CARAMELO,
MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE,
GLASEADO DE AVELLANAS

BAKED CHEESE CAKE GF **400 | 70**
UN CLÁSICO CON UN TOQUE DE NARANJA

TIRAMISU **400 | 70**

PASTRY OF THE MONTH 50+

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO

