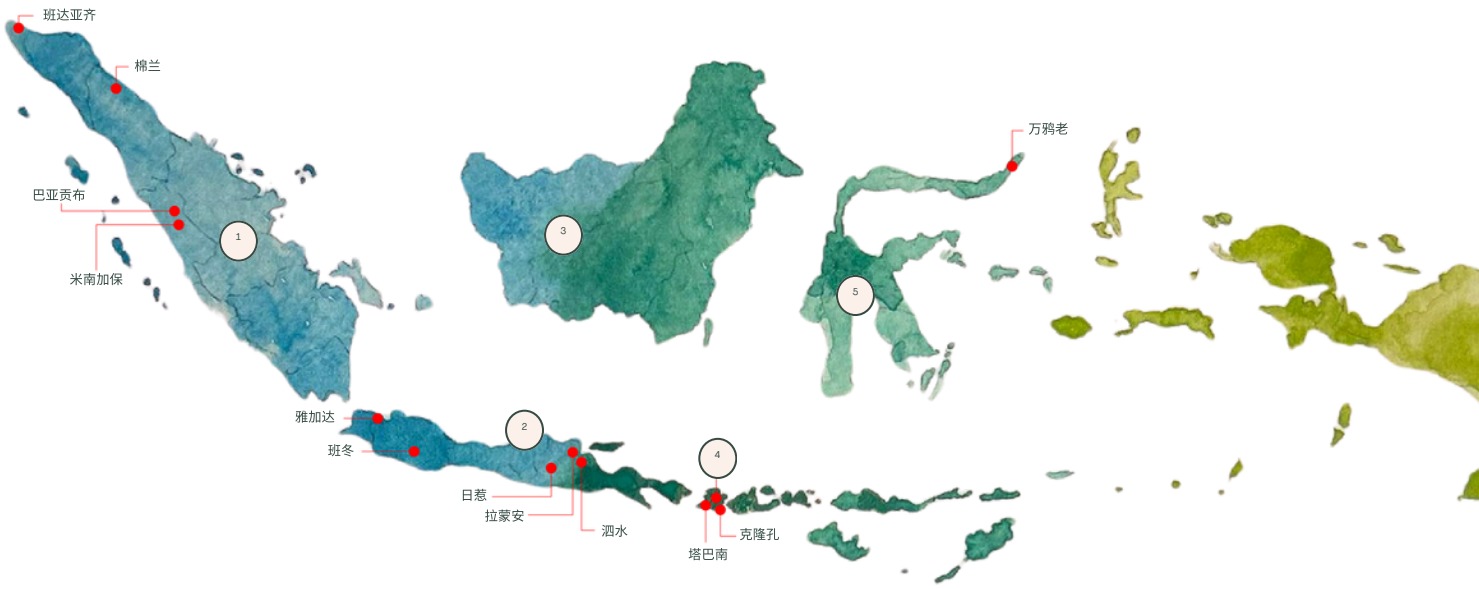
菜 品味群岛 单



致敬印尼文化
美食

1 苏门答腊　2 爪哇　3 加里曼丹　4 巴厘　5 苏拉威西

我们同根而生

每棵树都藏着静默的真谛，
经根系传递，向叶间低语。

在 Taru，每道菜品都承载着一段故事，
关于土地，关于匠心，关于历史。

大地记得。
我们亦然。
一方水土，一味香料。
我们奉上的不止是一道菜式。
我们取本地生长的食材入馔，用自然馈赠的原料烹饪，而非索取。

柚木与罗望子。姜黄与岁月。
悉心甄选。耐心烹制。

一刻风味，凝结万千沉淀。
每一盘的故事，早在端上桌前便已开启。
每一味风味，都藏着一段过往。
眼前的餐食，是一份来自土地的献礼，从根源处生长而来。

所以，欢迎入座。品味此间滋味。
让这片土地的故事，成为你故事的一篇。





'MAKAN PATITA'

双人分享套餐

如果你选择困难却尤爱探索，这份精选分享菜单便是一场奇趣之旅，带你遍历印尼鲜活风味与馥郁香气。无需费心挑选，只管仰望星空，沉浸于纯粹的美味探索之中。

前菜

梭多鸡汤面 *{东爪哇省，拉蒙岸}*
鸡肉汤面，配水煮蛋、鸡丝、本地芹菜、炸干葱
koya 米饼、魔鬼参巴酱 “sambal setan” 超辣

主菜

仁当牛肉 *{西苏门答腊省巴亚贡布}*
慢炖牛肋排，佐仁当酱、木薯叶、青椒参巴酱 “sambal hijo”

蜜汁烤鸡 *{印尼全岛风味}*
腌制炭烤散养嫩仔鸡，刷蜂蜜大豆香料釉，配乌拉普凉拌菜 (urap)、
香料咖喱酱、青椒参巴酱 “sambal hijo”

混合沙爹 *{印尼全岛风味}*
鸡肉、当日海鱼、牛肉混合烤串，配花生酱、
生椒参巴酱 “sambal matah”

臭豆参巴大虾 *{印尼北苏门答腊省棉兰市}*
炭烤鲜甜大虾，配臭豆，以苏门答腊风味辛辣参巴酱腌制

菠萝蜜椰奶咖喱 *{西苏门答腊省米南加保族}*
嫩菠萝蜜 (nangka) 咖喱，配香料椰奶酱汁

巴拉多酱炒茄子 *{西苏门答腊省巴亚贡布}*
茄子与臭豆快炒，佐巴拉多 (balado) 辣酱

乌拉普蔬菜沙拉 *{巴厘岛克隆孔}*
菠菜、长豆角、豆芽焯水，配椰子香料混合酱汁、苦果脆饼

甜点

科拉克甜汤 *{印尼全岛风味}*
香蕉凝乳、菠萝蜜、南瓜蜜饯、椰糖、香蕉意式冰淇淋

IDR 2,400 (2 人份)

*可搭配米饭享用主菜。如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。
所有价格以千印尼盾为单位计价，另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。

致敬参巴酱

碗炽热魔法

参巴酱诞生于群岛的火山腹地，
它不只是一味酱料，
更是碗中的炽热咒语。
从虾酱参巴的烟熏韵味，到青椒参巴的鲜爽魔力，
每一款都浓烈大胆，充满神秘。

青椒款

青椒参巴（sambal hijo）是米南加保料理的翡翠珍宝，
鲜爽青椒交织出灵动风味，
草本鲜辣挑逗舌尖，
更添一丝柑橘的俏皮酸香。

生椒款

生椒参巴（sambal matah）是巴厘岛的生鲜爆竹，
香茅、干葱、辣椒与青柠叶的芬芳迸发而出，
宛如一阵明亮鲜活的风，
带来辛辣脆爽的味觉体验。

魔鬼款

魔鬼参巴（sambal setan）名副其实，
是纯粹辣椒怒火汇成的灼热风暴，
肆无忌惮地冲击感官，唯有嗜辣之人，
才能在烟熏余韵中尽享酣畅。

葱香款

葱香参巴（sambal embe）是东爪哇的
酥脆小秘密，炸干葱与蒜片在热油中滋滋作响，
金黄酥脆的风味碎粒，
在舌尖迸发温暖咸香的愉悦。



前菜

加多加多沙拉 *{东爪哇省，茉莉芬}* 120
长豆角、豆芽、嫩生菜、豆腐、土豆、花生、鸡蛋、苦果脆饼，
配花生酱

杂锦炸物 *{西爪哇省，万隆}* 140
炸鸡脆饺、鸡肉烧卖、豆腐、土豆、水煮蛋，配香料花生酱、
卡菲尔青柠

牛肉可乐饼 *{taru 创意款}* 200
手撕牛肉可乐饼，配参巴蛋黄酱、仁当酱

达布达布酱红鲷鱼 *{北苏拉威西省，万鸦老}* 200
腌红鲷鱼，配本地罗勒叶（kemangi）、青柠酸奶、柚子沙拉、
达布达布（dabu dabu）酱汁

主菜 · 炭烤系列

混合沙爹 *{印尼全岛风味}* 180
鸡肉、当日海鱼、牛肉混合烤串，佐花生酱、生椒参巴酱
“sambal matah”

蜜汁烤鸡 *{印尼全岛风味}* 280
腌制炭烤散养嫩仔鸡，刷蜂蜜大豆香料釉，配乌拉普凉拌菜（urap）、
香料咖喱酱、青椒参巴酱 “sambal hijo”

炭烤鲜鱼 *{巴厘岛，塔巴南，帕西伯拉班海滩}* 360
腌制当日鲜鱼柳，炭烤佐柠檬、香料椰子蔬菜、红葱参巴酱
“sambal merah”、火炬姜参巴酱 “sambal kecombrang”

炭烤猪肋排 *{taru 创意款}* 380
有机乳猪肋排，炭烤佐青柠、卡拉桑蔬菜、魔鬼参巴酱
“sambal setan” 超辣

*可搭配米饭享用主菜。如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。
所有价格以千印尼盾为单位计价，另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。



传承
经典

体验印尼丰富多元的风味，致敬群岛各地的传统佳肴。
从东爪哇辛辣的梭多鸡汤面，到西苏门答腊浓郁的仁当牛肉，
每一道佳肴都承载着代代相传的烹饪传统与文化底蕴，
呈现最地道的印尼风味。

主菜 — 经典传承

梭多鸡汤面 *{东爪哇省拉蒙岸}* 200
鸡汤，配水煮蛋、鸡丝、本地芹菜、炸干葱、koya 米饼、魔鬼参巴酱
“sambal setan” 超辣

牛尾汤 *{雅加达，中城区}* 260
牛尾牛肉汤，药膳牛肉汤底，配苦果脆饼、参巴酱

脏鸭餐 *{巴厘岛全岛风味}* 320
半只本地鸭炸至酥香，配卡菲尔青柠、卡拉桑蔬菜、生椒参巴酱
“sambal matah”、葱香参巴酱 “sambal embe”

臭豆参巴大虾 *{北苏门答腊省，棉兰}* 420
炭烤鲜甜大虾，配臭豆，以苏门答腊风味辛辣参巴酱腌制

仁当牛肉 *{西苏门答腊省，巴亚孔布}* 650
慢炖牛肋排，佐仁当酱、木薯叶、青椒参巴酱 “sambal hijo”

黄姜烤鸡 *{北苏拉威西省，万鸦老}* 250
黄姜辣酱焖烤辣鸡，配印尼罗勒（kemangi）、青柠叶、香茅，
以香蕉叶包裹烹制

蒂诺兰萨克黄姜猪肉 *{北苏拉威西省，万鸦老}* 280
蒂诺兰萨克黄姜酱焖五花肉，配印尼罗勒、青柠叶、香茅、青辣椒

*可搭配米饭享用主菜。如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。
所有价格以千印尼盾为单位计价，另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。

主菜 - 咖喱米粉

炒饭 {印尼全岛风味} 240
鸡肉炒饭，配虾片、鸡肉沙爹、酸腌菜

印尼羊肉炒饭 {*taru* 创意款} 275
招牌风味炒饭，选用香气浓郁的印度香米，
搭配自制羊肉咖喱酱、新鲜香菜、韭葱、红葱头、蒜、
“telor dadar”（印尼风味薄煎蛋卷）及印尼腌菜 (acar)，
最后铺上鲜嫩入味的慢炖羊肉咖喱。

海鲜炒面 {印尼全岛风味} 220
海鲜炒面，配虾片、当日海鱼沙爹、酸腌菜

焖面 {日惹特区，日惹市} 220
鸡蛋面，配水煮蛋、豆腐、本地芹菜、小白菜、炸干葱、椰奶汤底、米饼（koya）、魔鬼参巴酱 “sambal setan” 超辣

牛肉黑汤 {东爪哇省泗水} 400
红烧和牛，配豆芽、咸蛋、青柠，佐克洛瓦克（kluwak）牛肉汤

咖喱羊肉 {亚齐省班达亚齐} 600
b亚齐风味咖喱炖羊腿，融入香辛料与椰奶

主菜 - 素食菜品

巴拉多酱炒茄子 {西苏门答腊省，巴亚孔布} 140
茄子与臭豆快炒，佐巴拉多（balado）辣酱

乌拉普蔬菜沙拉 {巴厘岛克隆孔} 130
菠菜、长豆角、豆芽焯水，配椰子香料混合酱汁、苦果脆饼

仁当天贝 {*taru* 创意款} 140
天贝炖制，配青豌豆、仁当酱、木薯叶、青椒参巴酱 “sambal ijo”

菠萝蜜椰奶咖喱 {西苏门答腊米南加保族} 130
嫩菠萝蜜（nangka）咖喱，配香料椰奶酱汁

*可搭配米饭享用主菜。如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。
所有价格以千印尼盾为单位计价，另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。

配菜

贾蒂卢维茉莉香米 *{巴厘岛塔巴南}* 80

佩内贝尔手工红米 *{巴厘岛塔巴南}* 80

梅克朱尔黄姜饭 *{巴厘岛乌布}* 80
姜黄椰香黄米饭，拌椰丝、绿豆

三味参巴 *{taru 创意款}* 40
生椒参巴酱、葱香参巴酱、青椒参巴酱

喜爱参巴 *{taru 创意款}* 20
可从多款参巴中任选一款：生椒参巴酱、魔鬼参巴酱、青椒参巴酱、
红葱参巴酱、葱香参巴酱、虾酱参巴酱、大豆参巴酱

虾片 *{taru 创意款}* 20
可从多款手工脆片中任选一款，供应情况请咨询餐厅服务人员。

*可搭配米饭享用主菜。如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。
所有价格以千印尼盾为单位计价，另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。



现代西式菜品

受经典欧洲风味与巴厘岛本地鲜采食材启发，
我们的西式菜单呈献每一口的愉悦。
经典风味中藏着新意巧思。
从清爽鲜活的前菜到醇厚暖心的主菜，
每一道都值得细品，伴好友相聚，沐阳光漫洒。

前菜

西瓜沙拉 160
百香果、薄荷、杏仁蛋黄酱

加泰罗尼亚沙拉 260
本地捕捞龙虾、嫩生菜、百香果、橘子

芝麻酱凯撒沙拉 250
鲜绿叶菜、鹰嘴豆面包丁、扎塔尔香料、甜虾

卡普里沙拉 220
时令番茄、水牛奶马苏里拉奶酪

帕尔玛火腿配蜜瓜 240
时令哈密瓜，配薄切腌火腿

炸薯条 80
t佐番茄酱、蛋黄酱

常青汤 120
菠菜、西兰花、面包丁

主菜

波多贝罗蘑菇三明治 220
波多贝罗蘑菇、灯笼椒、融芝士、酸面包

火腿奶酪松露三明治 590
布里欧修面包、熟火腿、孔泰奶酪、时令松露

自制橄榄油蒜香宽面 250
大蒜、橄榄油、辣椒、欧芹、香煎甜虾、柠檬皮碎
*可提供无麸质意面

日式和牛汉堡 350
宫崎 A5 和牛肉、孔泰奶酪、焦糖洋葱、番茄、嫩生菜、配炸薯条

罗西尼牛排 1,400
牛里脊、鹅肝、菠菜、松露、土豆泥

香烤尖吻鲈 300 克 400
佐白黄油酱

如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。所有价格以千印尼盾为单位计价，
另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。



印度风味菜品

印度料理承载着数百年的传统，以馥郁的香料、
丰富的风味与共享美食的喜悦为特色。
我们的菜单汇聚了备受喜爱的经典佳肴，
展现印度美食的醇厚风味与丰富层次，
诚邀您细细品味每一口的美妙滋味。

前菜

萨莫萨 *{风味遍及印度}* 150
金黄酥脆的炸饺，内馅为咸香土豆与青豆。佐经典双味酸辣酱：
清爽薄荷酸辣酱、甜酸罗望子酸辣酱。

印度土豆馅饼 *{旁遮普，印度北部}* 125
酥脆印度薄饼，裹香料土豆泥。佐黄油、达希酸奶（dahi）、
酸辣腌菜 (achar)。

印度花椰菜馅饼 *{旁遮普，印度北部}* 125
酥脆印度薄饼，裹香料花椰菜碎。佐黄油、达希酸奶（dahi）、
酸辣腌菜 (achar)。

主菜

黄油鸡 *{德里，印度北部}* 210
嫩烤鸡肉浸入浓郁香料番茄肉酱慢炖，最后调入醇厚黄油与鲜奶油。

印度奶酪黄油玛莎拉 *{德里，印度北部}* 210
手工鲜制印度软奶酪，浸入正宗香料番茄玛莎拉慢炖，
最后调入浓郁黄油与丝滑鲜奶油

配菜

孜然米饭 *{风味遍及印度}* 85
香溢巴斯马蒂大米，以烤孜然粒与整颗香辛料调味。

饮品

印度香料奶茶 {印度各地风味} 85
红茶、鲜牛奶、小豆蔻、肉桂、生姜、丁香、黑胡椒

如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。所有价格以千印尼盾为单位计价，
另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。

儿童餐

鸡肉条 160
脆皮鸡肉条，佐番茄酱

意面 140
可选意大利面或通心粉，佐番茄酱、肉酱、阿尔弗雷多酱
*可提供无麸质意面

儿童炒饭 140
炒饭，配鸡蛋、酱油、鸡肉

火腿芝士三明治 140
白面包、熟火腿、融芝士

迷你汉堡 180
牛肉、融芝士、番茄、蔬菜沙拉

香蕉船 160
香蕉、草莓、香草、打发奶油



如有特殊饮食需求，请告知餐厅服务人员。所有价格以千印尼盾为单位计价，
另需加收 11% 现行政府税与 10% 服务费。