

MADE IN БАЛЛ

ГАСТРО-КУЛЬТУРНЫЙ ЦЕНТР



КРЫМСКИЙ ВАЛ 9, ПАВИЛЬОН К5

О ПРОЕКТЕ

Любой, кто хоть раз побывал на Бали, знает: это место создано, чтобы раскрывать человеческое восприятие. Остров усиливает всё – и светлое, и тёмное, и то, что обычно прячут, и то, что привыкли выставлять напоказ. Не случайно творческий центр острова – Убуд – называют сердцем земли. Оно бьётся в унисон с теми, кто приезжает не просто отдыхать, а задавать себе вопросы – и находить на них ответы. Здесь либо собирают себя заново, либо окончательно распадаются. Но после всё равно обретают целостность.

Made in Bali – как раз об этом. Поначалу это кажется лёгкостью, праздностью и красивым гостеприимством. Но для тех, кто умеет видеть суть, внутри всё гораздо глубже. Made in Bali – это микс культур, вкусов и состояний. Место, куда возвращаются – и каждый раз находят новые детали. Так же, как и на самом острове, где за каждым поворотом природа создаёт свои неожиданные шедевры. И это ощущение остаётся с тобой.

СЕРВИС

В Made in Bali нет дистанции.

Говорите с нами. Зовите, спрашивайте, делитесь впечатлениями. Это живое и динамичное место с сервисом, который подстраивается под вас, а не наоборот.

ПРО ПОДХОД И ZERO WASTE

Мы убрали всё лишнее, чтобы оставить главное – вкус и впечатление.

Быстро. Просто. Ничего случайного. Только то, что действительно работает. Наша задача – чтобы вы оказались в красивом месте, попробовали яркую еду и не думали о лишнем.

Поэтому мы работаем по принципу zero waste: используем продукт целиком, перерабатываем остатки и возвращаем материалы в цикл.





СЛОВО ОТ ШЕФА

Меня всегда волновал один вопрос: как удивить человека, который уже всё попробовал? Как дать ему новый опыт и ощущения, не пряча их за напускной сложностью? Made in Bali – ответ на этот вопрос. Здесь во главе угла – вкус, внимание к деталям и работа с текстурами. Но мы делаем это проще и ближе к вам. В этом проекте подходы fine dining превращаются в новый ритуал – через доступный и быстрый формат.

В этом меню много невидимых на первый взгляд слоёв и тонких нюансов.

Оно раскрывается постепенно.

Поэтому приходите, пробуйте – и возвращайтесь. Потому что Бали – это всегда хорошая идея.

ВИКТОР ЛОЗБИН

MADE IN BALI



ТОМАТЫ В ЧИЛИ-МАРИНАДЕ

с чесноком и кунжутом

350 ₽

ОГУРЦЫ АЧАР

хрустящие, с уксусом и специями

300 ₽

АНАНАС КИМЧИ

сладко-острый

300 ₽

МАРИНОВАННЫЙ БАКЛАЖАН

с чесноком и травами

300 ₽

ДРЕВЕСНЫЕ ГРИБЫ

в соевом соусе

300 ₽

ОСТРЫЙ ВИНОГРАД

неожиданный и яркий

350 ₽

ОЛИВКИ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

350 ₽

ХУМУС

с оливковым маслом и теплой лепешкой

450 ₽

ЧИЛИ-ЧИПСЫ С АРАХИСОМ

300 ₽

ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА

в пряном маринаде

650 ₽

КОЗИЙ СЫР

с трюфельным медом

650 ₽

МОРТАДЕЛЛА

650 ₽

ХАМОН

1200 ₽

АССОРТИ ЗАКУСОК

3500 ₽

БОЛЬШОЕ АССОРТИ

6300 ₽





НАСИ ГОРЕНГ КЛАССИЧЕСКИЙ базовый вкус Бали	650 ₹
● ХИТ НАСИ ГОРЕНГ С КУРИЦЕЙ И ЯЙЦОМ	850 ₹
● ХИТ НАСИ ГОРЕНГ С ГОВЯДИНОЙ И ЯЙЦОМ	950 ₹
НАСИ ГОРЕНГ С КРЕВЕТКАМИ И ЯЙЦОМ	1200 ₹
● ХИТ УДОН С КУРИЦЕЙ соевый соус, овощи, вок	850 ₹
УДОН С ГОВЯДИНОЙ насыщенный и пряный	950 ₹
УДОН С КРЕВЕТКАМИ легкий и сочный	1200 ₹

ДОБАВКИ

КУРИНОЕ ЯЙЦО	100 ₹
ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО	80 ₹
КРЕВЕТКИ	500 ₹
ГРЕБЕШОК	750 ₹
ГОВЯДИНА	500 ₹
КРАБ	1450 ₹
ТОФУ	450 ₹

СУПЫ



СОТО АЯМ куриный суп с лапшой и лаймом	650 ₹
ПРЯНЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ суп с говядиной и нутом	750 ₹
ЛАКСА С КРЕВЕТКАМИ кокос, специи, глубина	850 ₹

ДОБАВКИ

КРЕВЕТКИ	500 ₹
ГРЕБЕШОК	750 ₹
ТОФУ	450 ₹
ЯЙЦО	80 ₹



FIRE / ГРИЛЬ



ДОБАВКИ

САТАЙ



MADE IN BALI

● ХИТ	КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ	750 ₹
	самбал / BBQ / чили	
● ХИТ	СВИНЫЕ РЕБРА	850 ₹
	по-балийски, мягкие и липкие	
	ЦЫПЛЕНОК MADE IN BALI	1100 ₹
	жар с огня	
	МЕЖРЕБЕРНАЯ ГОВЯДИНА	1600 ₹
	насыщенная, с дымом	
	РИБАЙ ПРАЙМ	3500 ₹
	классика огня	
	ГОВЯЖЬИ РЕБРА	1600 ₹
	томленные, Ява	
	ВАГЮ С ФУА-ГРА	5000 ₹
	жир, вкус, максимум	
	ТРЮФЕЛЬНЫЙ БУРГЕР	850 ₹
	сочный, с характером	
	ЧИЗБУРГЕР	850 ₹
	простой и идеальный	
	ФУА-ГРА	1100 ₹
	КОТЛЕТКА	250 ₹
	мини-шашлычки, приготовленные на гриле или углях	
	КУРИЦА САТАЙ	лиллит 550 ₹ айям 650 ₹
	ГОВЯДИНА САТАЙ	850 ₹
	яванский стиль	
	КРЕВЕТКИ САТАЙ	950 ₹
	ЛОСОСЬ САТАЙ	950 ₹
	ТУНЕЦ САТАЙ	750 ₹
	РИБАЙ САТАЙ	1200 ₹
	ГРЕБЕШОК САТАЙ	1600 ₹
	ХАЛУМИ САТАЙ	750 ₹
	ДОБАВЬ НАСИ ГОРЕНГ	650 ₹

САЛАТЫ

MADE IN BALI



САЛАТ С ПОМЕЛО кешью и лемонграсс	750 ₹
ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ арахисово-цитрусовый соус	650 ₹
● ХИТ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОМ свежий и яркий	950 ₹
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ салат с баклажаном, томатами и фетой	750 ₹

ТАТАКИ



ТУНЕЦ БЛЮФИН с фуа-гра	5500 ₹
ЛОСОСЬ манго и лемонграсс	2800 ₹
ВАГЮ тартар и черная икра	5500 ₹

ЛЕПЕШКИ И КЕСАДИЛЬИ

ЛЕПЕШКА С БАКЛАЖАНОМ копченый баклажан, томаты	650 ₹
ЛЕПЕШКА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ и томатной сальсой	850 ₹
ЛЕПЕШКА С МОРТАДЕЛЛОЙ и трюфельным соусом	750 ₹
КЕСАДИЛЬЯ ЧЕТЫРЕ СЫРА	850 ₹
КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ	850 ₹
КЕСАДИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ	950 ₹



ХРУСТ

MADE IN BALI



лумпия – филиппинские спринг-роллы

ЛУМПИЯ С КРАБОМ	1200 ₺
ЛУМПИЯ СО СВИНИНОЙ	750 ₺
● ХИТ ЛУМПИЯ С КРЕВЕТКАМИ	750 ₺

КАРТОФЕЛЬ ФРИ / БАТАТ ФРИ с пармезаном	450 ₺
---	-------

СОУСЫ И ДОБАВКИ

СОУСЫ	150 ₺
самбал/чили/BBQ/хойсин/сырный/кетчуп	

ДОБАВКИ

БЕКОН	50г	300 ₺
ПАРМЕЗАН	20г	300 ₺
ЧЕРНАЯ ИКРА	25г	2200 ₺
КРАСНАЯ ИКРА	50г	1800 ₺
ЛОСОСЬ	50г	650 ₺
БОТТАРГА	5г	300 ₺
ФУА-ГРА	50г	1100 ₺

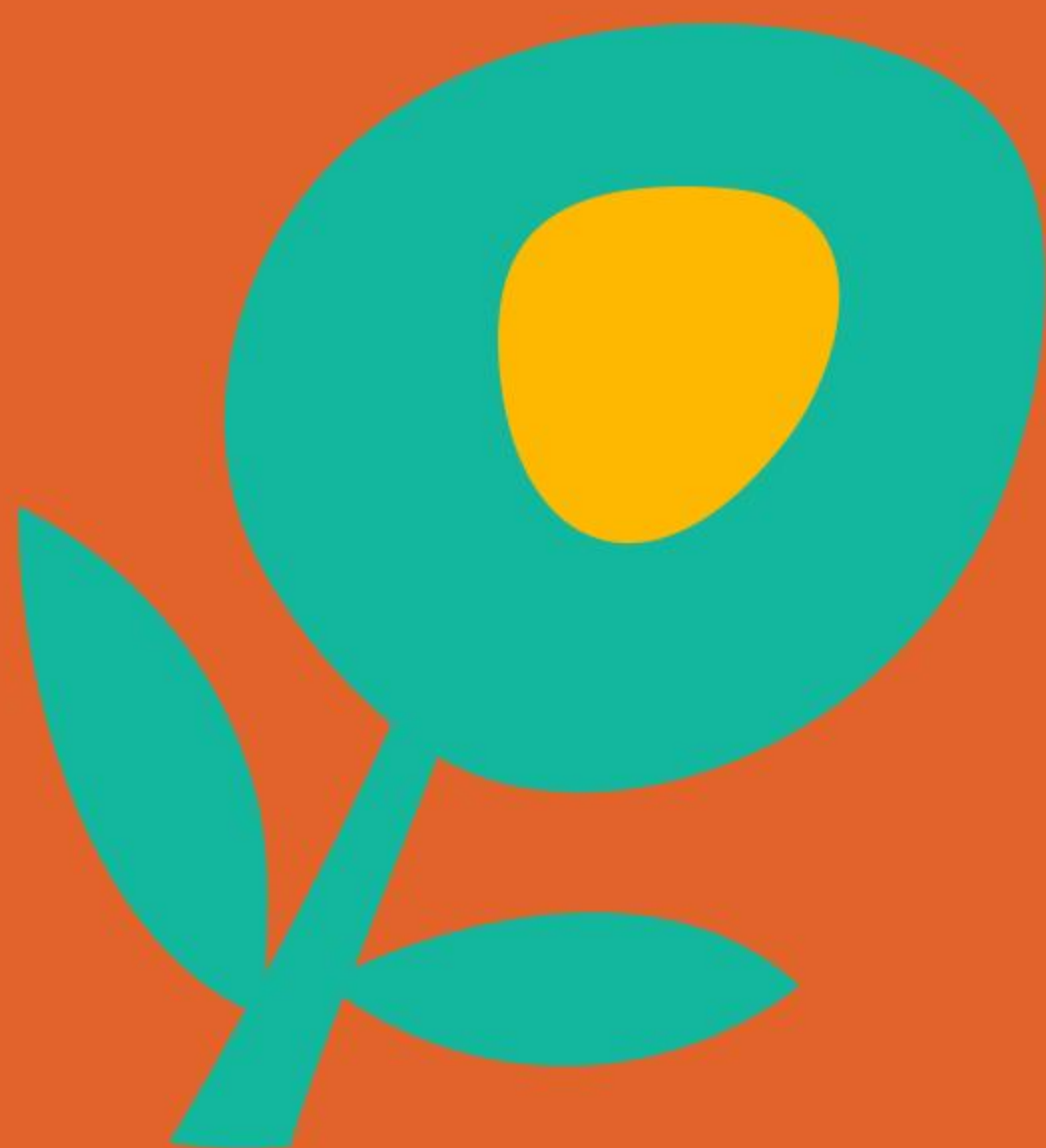
ДЕСЕРТЫ



ФЛАН	650 ₺
корица и малина	
КОКОСОВЫЙ ЧИЗКЕЙК	650 ₺
в шоколаде	
ПОНЧИКИ	550 ₺
с карамельным кремом	
ПАННА - КОТТА	650 ₺
маракуйя	
ШОКОЛАДНО - ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ	750 ₺
ПРОФИТРОЛИ	750 ₺
ваниль и шоколад	
ОРЕШКИ	650 ₺
со сгущенкой	
МЕДОВИК	650 ₺
МОРОЖЕНОЕ	200 ₺
СОРБЕТ	200 ₺







**MADE IN
BALI**