



Rock Bar
BALI

STARTERS スターター 开胃菜

- Beetroot salad** 100
fresh herbs yogurt and garlic
ビートルートサラダ ヨーグルト、フレッシュハーブとガーリック
甜菜沙拉
酸奶新鲜香草和大蒜
- Greek salad** 110
extra virgin olive oil, feta cheese
scented with black olives and oregano
ギリシャサラダとエクストラバージンオイル、フェタチーズ、
ブラックオリーブとオレガノ
希腊沙拉
初榨橄榄油，羊奶酪，黑橄榄和牛至
- Assortment of Greek dips** 120
tzatziki, roasted eggplant, spicy feta,
garlic potato spread, combined with pita bread
ギリシャディップの盛り合わせ：ザジキ ロースト茄子
スパイスフェタチーズとガーリックポテト ピタパンとともに
希腊花色拼盘
酸奶黄瓜，烤茄子，辣羊奶酪和大蒜土豆与皮塔饼相结合
- Watermelon and melon salad** 120
feta cheese and pistachio dressing
スイカとメロン フェタチーズ ビスタチオドレッシングがけ
西瓜，甜瓜
和羊奶酪搭配开心果装饰
- Deep fried marinated squid rings** 120
served with black tzatziki and wasabi mayo dip
揚げイカリングのマリネ 黒サジキ添え
油炸腌制鱿鱼圈
搭配黑色酸奶黄瓜
- Grilled eggplant** 130
crumbled feta cheese, cherry tomatoes and walnuts
ナスのグリル 砕いたフェタチーズ、チェリートマトとクルミ
烤茄子
碎羊奶酪，樱桃番茄和核桃
- Chilled lettuce soup** 130
salmon tartar, caviar and quail egg
サーモンのタルタル、キャビアとウズラの卵
レタスの冷たいスープをかけて
冷冻莴笋汤
三文鱼鞑靼，鱼子酱和珍珠鸡蛋
- Peppered tuna** 190
king prawns, spinach spread and quail egg
ペッパーをまぶしたツナと車エビとほうれん草クリーム、ウズラの卵
填塞金枪鱼
菠菜奶油和青檬
- Steamed clams** 190
garlic, fresh herbs and ouzo aroma
アサリのウーゾ蒸し ガーリック、フレッシュハーブ
蒸蛤蜊
大蒜，芳香的新鲜香草和茴香烈酒

MAIN COURSES メインコース 主菜

- Grilled octopus** 180
grilled onions, fava spread and marinated, lemon dressing
グリルタコとオニオン、そら豆とレモンドレッシング
烤章鱼
葱，蚕豆，卤汁浸泡搭配柠檬酱
- Stuffed grilled sardines** 200
gremolata, baby aragula salad and lemon dressing
イワシのグリル グレモラータとレモンドレッシング
酿烤沙丁鱼
调味料，芝麻菜沙拉搭配柠檬酱
- Deep fried black cod** 210
sautéed wild greens, lemon grass and egg – lemon sauce
揚げた黒ダラと茹でた山菜、レモングラスと卵 – レモンソース
油炸黑鳕鱼
煮野菜，柠檬草和鸡蛋 – 柠檬酱
- Grilled sea bass fillet** 220
celeriac purée, imam onions and black olives
シーバスのグリルとセロリのピューレ、
イマームオニオンとブラックオリーブ
烤鲈鱼鱼片
芹菜泥，洋葱和黑橄榄
- King prawns saganaki** 260
tomato sauce, feta cheese, fresh herbs
and cherry tomatoes
エビのサガナキとトマトソース、フェタチーズ、
フレッシュハーブとチェリートマト
芝士大虾
番茄酱，羊奶酪，新鲜香草和樱桃番茄
- Orzo** 450
lobster, chili peppers, tomato sauce and ouzo
ロブスターとオルゾパスタのリゾット、チリペッパーとトマトソース
大麦
龙虾，辣椒和番茄酱和茴香烈酒
- DESSERTS デザート 甜点**
- Walnut pie** 75
pumpkin puree and pistachio ice cream
くるみのパイ パンプキンピューレとビスタチオアイスクリーム
核桃馅饼
南瓜菜泥和开心果冰淇淋
- Yoghourt mousse** 75
flavored with masticha oil, apricot puree and granola
ヨーグルトムース マスティカ風味、
アプリコットピューレとグラノーラ
酸奶慕斯味
芬香奶油，杏浆和燕麦
- Traditional Greek saragli rolls** 95
stuffed with pistachios and walnuts combined
with vanilla ice cream
伝統的なギリシャ菓子 くるみとビスタチオ入り
バニラアイスクリーム添え
传统希腊甜卷
核桃，开心果和香草冰淇淋

 Chef's recommendation

 Gluten

 Contains alcohol

 Contains pork

Prices are quoted in '000' rupiah and subject to 10% service charge and 11% government tax