

TALAM SET

사바 탈람 세트 메뉴

RM99.00nett per set
for 2 person

SET 1

Sambal Tuhau
Jeruk Bambangan
Hinava
Sup Manuk
Ayam Bakar Bambangan
Gulai Udang Papar
Ikan Basung Ampap
Sayur Sabah Tumis Bawang Putih
Keropok Ikan Masin Goreng
Nasi Bukit Kukus
Hinompuka
Buah-Buahan Borneo

SET 2

Tuhau
Nonsoom Sada
Jeruk Bambangan
Sup Labu Air
Ayam Pansuh Sabah
Daging Salai Air Assam
Ikan Pinaasakan
Sayur Paku Tumis Belacan
Keropok Ikan Masin Goreng
Nasi Bukit Kukus
Tapai Beras
Buah-Buahan Borneo

탈람 세트 1

탈람 세트 1
밤방안 절임
밤방안 절임
습 마눅
아얌 바카르 밤방안
굴라이 우당 파파르
이칸 바순 암팍
마늘을 넣은 사바 채소 볶음
젓갈 생선 크래커 튀김
나시 부킷 쿠쿠스
히놈푸카
보르네오 과일

탈람 세트 2

투하우
눔순 사다
밤방안 절임
습 라부 아이르
아얌 판수 사바
훈제 소고기 아삼 소스
이칸 피나아사칸
벨라찬을 넣은 고사리 볶음
젓갈 생선 크래커 튀김
나시 부킷 쿠쿠스
타파이 베라스
보르네오 과일

SHMGCC & SPP members' discounts are not applicable.
All prices are in nett and inclusive of prevailing service tax.



보르네오의 풍요로운 맛

BORNEO'S BOUNTY

À LA CARTE MENU

단품 메뉴

Savour the rich heritage and unique flavours of Sabah with our **traditional talam set**, thoughtfully crafted with local ingredients and time-honoured recipes. Discover even more with our **à la carte selections**, accompanied by a live Kulintangan performance that brings the spirit and culture of Sabah to your dining experience.

현지 식재료와 오랜 전통의 조리법으로 정성껏 준비한 탈람 세트와 사바의 풍부한 문화와 특별한 맛을 경험해 보세요. 다양한 단품 메뉴와 함께 사바의 전통 악기인 쿨린탕 안 라이브 공연도 즐기실 수 있습니다.

KULINTANGAN PERFORMANCE

쿨링탕안 공연

Monday - Friday

5:00pm to 8:00pm



Chef Rony



Hinava RM20nett

Fresh Spanish mackerel cured with lime, ginger, chilli and bambangan seed.

Kerabu Latok RM20nett

Sea grapes tossed with wild ginger root, herbs, calamansi and chilli.

Sup Tulang RM30nett

Beef bone marrow slowly braised with cassava, local herbs and spices, served with steamed fragrant rice and chilli sambal.

Pinaasakan Sada RM35nett

Fresh mackerel scad simmered in a rich, traditional sour broth, served with stir-fried fern shoots, grilled pickled eggplant, salted fish and local Sabah rice.

Ayam Bambang Bakar RM35nett

Chargrilled free-range chicken marinated with native wild mango, turmeric and aromatic local spices, served with stir-fried losun and fragrant local herb rice.

Linopot RM35nett

Fried basung fish, hinava with bitter gourd, bambangan, sambal tuhau, stir-fried losun with salted fish, salted egg and local Sabah rice.

Kava RM35nett

Braised buffalo with arui-arui, shallots, garlic, ginger and curry powder, served with steamed herbal rice and spicy soy sauce.

Udang Galah RM60nett

Freshwater prawns braised with chilli, ginger, fresh turmeric and takob-bakob, served with stir-fried Sabah vegetables and steamed fragrant rice.

Ambuyat RM35nett

Starchy sago palm served with asam pedas fish, tuhau, bambangan, grilled pickled eggplant and stir-fried fern shoots.

Gulai Seafood Kelapa Bakar RM55nett

Fresh prawns, fish, squid and clams simmered in a smoked coconut curry, served with steamed local rice, ulam kampung and sambal.

Sinalau Baod RM45nett

Grilled lamb marinated with local spices, served with spicy chilli sauce, steamed sweet potato and grilled pickled eggplant.

Ayam Penyet RM50nett

Crispy fried spring chicken with blue pea rice, fresh herbs, and a trio of sambal.

Classic Curry Mee RM48nett

A comforting bowl of yellow noodles in rich coconut prawn broth, topped with sea prawns, chicken, and fresh herbs.

“Ngiu Chap” Beef Noodle Soup RM48nett

Hearty beef vermicelli soup with mixed cuts, radish, herbs, and chilli-calamansi.

히나바 RM20nett

신선한 삼치에 라임, 생강, 고추, 밤방안 씨앗을 넣어 숙성한 요리.

케라부 라톡 RM20nett

바다포도에 야생 생강 뿌리, 허브, 칼라만시, 고추를 버무린 요리.

슌 툴랑 RM30nett

소뼈와 골수를 카사바, 현지 허브, 향신료와 함께 천천히 끓여 향미밥과 칠리 간장 삼발을 곁들인 요리.

피나아사칸 사다 RM35nett

전통 방식의 새콤한 국물에 전갱이를 끓여 고사리순 볶음, 구운 가지, 젓갈, 향미밥과 함께 제공하는 요리.

아얌 밤방안 바카르 RM35nett

야생 망고인 밤방안, 강황, 현지 향신료에 재운 토종닭을 숯불에 구워 로순 볶음과 삼발을 곁들인 요리.

리노푯 RM35nett

바송 생선튀김, 여주를 곁들인 히나바, 밤방안, 삼발 투하우, 젓갈을 넣은 로순 볶음, 소금에 절인 달걀과 사바 현지 쌀밥으로 구성된 요리.

카바 RM35nett

물소고기를 아루이아루이, 샬롯, 마늘, 생강, 카레 가루와 함께 조려 여주 볶음, 밥, 매콤한 간장 소스를 곁들인 요리.

우당 갈라 RM60nett

민물새우를 고추, 생강, 생강황, 타콥바콥과 함께 조려 사바 채소 볶음, 구운 가지, 칠리 페이스트, 향미밥과 함께 제공하는 요리.

암부얏 RM35nett

사고야자 전분으로 만든 암부얏에 아삼 페다스 생선 요리, 투하우, 밤방안, 고추 피클, 고구마순 볶음을 곁들인 요리.

굴라이 시푸드 클라파 바카르 RM55nett

새우, 생선, 오징어, 홍합을 훈연한 코코넛 커리에 끓여 판단얏 밥과 현지 허브 채소를 곁들인 요리.

시날라우 보아드 RM45nett

현지 향신료에 재운 양고기를 구워 매콤한 칠리 소스, 찐 고구마, 구운 옥수수, 레미딩 볶음과 함께 제공하는 요리.

아얌 페넛 RM50nett

바삭하게 튀긴 영계와 블루피 라이스, 신선한 허브, 세 가지 삼발 소스를 곁들인 요리.

클래식 커리 미 RM48nett

진한 코코넛 새우 육수에 노란 면을 담고, 새우와 닭고기, 신선한 허브를 곁들인 따뜻한 든든한 한 그릇.

사바식 화교 스타일 소내장 탕 쌀국수 RM48nett

다양한 부위의 소고기와 무, 신선한 허브를 넣고 칠리-칼라만시 소스를 곁들인 든든한 쌀국수 수프.

