

IBIS STYLES SRI DAMANSARA KUALA LUMPUR

MENU 1

(5th,8th,11th,14th,17th,20th,23rd,26th March 2025)

SE-HIJAU TAMAN HATI

Ulam Raja, Daun Selom, Kacang Botol, Tomato
Kacang Panjang, Kacang Bendi, Timun

SAMBAL KLASIK

Sambal Belacan, Sambal Mangga,
Sambal Tempoyak, Sambal Budu, Sambal Cincalok
& Sambal Cili Kicap

ANEKA PEMBUKA SELERA

Kerabu kacang Botol, Kerabu Pucuk Paku,
Kerabu Mangga, Kerabu Daging alaThai,
Acar Rampai & Acar Jelatah
Ikan Masin Bulu Ayam & Telur Masin, 3 Jenis Jeruk,
Rojak Buah

SUP KAW KAW

Sup Tulang Kambing Mamak dengan roti Bangali
Bubur Lambuk Kampung Ibis

NYONYA SAYANG

Nyonya Kari Laksa with Condiment

KUDAP-KUDAP

Keropok Ikan, Keropok Udang, Papadom,
Pisang Goreng, Keropok Lekor, Samosa,
Popiah Goreng, Cucur Manis,
Sos Cili, Sambal Kicap

SELERA BAKAR BAKAR

Satay Ayam & Satay Daging
Kuah Kacang
Timun, Bawang Merah & Nasi Himpit

ALA BAZAR

Roti John & Murtabak Ayam
Kari Ayam

MESTI RASA

Nasi Briyani Bersama
Gulai Kawah padu & Acar Nenas
Kambing Golek Bersama
Kentang bakar dengan Sayur
Sos Lada Hitam, Sos Rosemary

SANTAI-SANTAI DULU KAWAN

Nasi Putih
Nasi Minyak kismis manis
Ayam Bakar Percik Kelantan
Daging Masak Hitam
Kari Ikan Kepala dengan Bendi
Sambal Tumis Sotong Kembang
Gulai Lemak Nangka Padang
Kacang Panjang Tumis dengan Telur

SEMANIS SENYUMAN SI DARA

Bubur Kacang Hijau, Nyonya Kuih, Aneka Kek,
Pudding Roti dengan Sos Vanilla, Sago Gula Melaka,
Assorted Fruit Pudding, Cream Caramel
Ice Kacang dan Cendol, Buah Kurma,
Buah-buahan, Ice cream

PENYEJUK HATI

Soya Bean
Tebu
Jus Kordial
Kopi O
Tea Tarik
Fruit Cocktail Ais