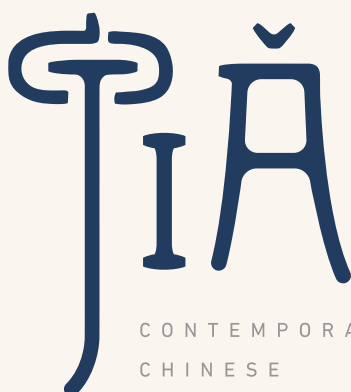


当代中华美食



CONTEMPORARY
CHINESE
DINING。

JIA comes from the Chinese word jiǎ ,
which means "first".

JIA is the home of excellent comfort Chinese food, a
place to share great dining moments with
friends and family.

#TakeMeToJia

廚
師
推
薦

CHEF'S RECOMMENDATION

[REKOMENDASI KOKI]

328. 梨香牛肋骨

Braised US Beef Short Ribs
with Pear

Semur Iga Sapi Amerika
dengan Buah Pir







辣子大虾皇拼黄金馒头

98.

Deep-fried King Prawn with Laci Sauce
served with Golden Bun
Udang Jumbo Goreng dengan Saus Laci
disajikan dengan Roti Goreng
PER PERSON 



怡保特色双 咸鱼炒饭 118 / 177 / 236.

Ipoh Special Twin
Salted Fish Fried Rice
Nasi Goreng Special Ipoh
dengan Dua Macam Ikan Asin
🌶️



鸡鬆茄子软壳蚧 148.

Deep-fried Soft Shell Crab
with Eggplant and Chicken Floss
Kepiting Soka Goreng dengan Terong
dan Abon Ayam



賽螃蟹香烤三文鱼件 138.

Oven-baked Salmon Fillet with Egg
White and Dried Scallop
Ikan Salmon Panggang dengan Putih Telur
dan Kerang Simping Kering
PER PERSON



黄焖海味鱼腩羹 128.

Braised Four Treasure Soup
Sup Empat Harta Karun à la Koki
PER PERSON

金牌
片皮
鴨



SIGNATURE PEKING DUCK

[BEBEK PEKING]





金 牌 片 皮 鸭 • **SIGNATURE PEKING DUCK**
[BEBEK PEKING]



所有售价以千元卢比计算,另加收10%服务费及现行政府税。
Prices are in thousand Rupiah and subject to 10% service charge & prevailing government tax.
Harga yang ditampilkan dalam Rupiah dan satuan ribuan. Harga dikenakan biaya layanan 10% dan pajak pemerintah yang berlaku.

Signature Peking Duck [Whole / Half]

由于我们的北京烤鸭是现烤现卖的。
所以需要您提前45分钟预订。

Pre-order is required for the Signature Peking Duck.
Please allow us 45 minutes to prepare.

Kami menyarankan untuk melakukan pemesanan sebelumnya untuk Bebek Peking.
Kami memerlukan waktu 45 menit untuk mempersiapkannya.

二吃 Second Way:

鸭肉
Duck Meat
Daging Bebek

或
or

鸭骨
Duck Bones
Tulang Bebek

- o1.

【姜葱炒】

Wok-fried with Ginger and Spring Onion

Ditumis dengan Jahe dan Daun Bawang
- o2.

【银芽菇丝炆伊面】

Stir-fried E-Fu Noodles with Mushrooms and Bean Sprouts

I-Fu Mie Goreng dengan Jamur dan Tauge
- o3.

【生菜包】

Wrapped in Lettuce

Dibungkus dengan Daun Selada
- o4.

【黑椒炒】

Wok-fried with Black Pepper Sauce

Ditumis dengan Saus Lada Hitam

- o1.

【咸菜豆腐汤】

Preserved Vegetables and Bean Curd Soup

Sup Sayur Asin dan Tahu
- o2.

【椒盐鸭架】

Deep-fried Duck Bones with Salt and Pepper

Tulang Bebek Goreng dengan Garam dan Lada
- o3.

【生滚鸭架粥】

Duck Bone Congee

Bubur dengan Kaldu Tulang Bebek

精美
开胃
菜

APPETIZER

[MAKANAN PEMBUKA]

98. 灯影脆皮牛肉

Crispy Fried Beef in Honey Sauce

Daging Sapi Goreng dengan Saus Madu







凉伴沙律海带

78.

Chilled Seaweed Salad
Salad Rumput Laut



脆香七味豆腐

78.

Deep-fried Bean Curd
with Salt and Pepper
Tahu Goreng dengan Lada Garam



XO 酱凉伴双脆

88.

Chilled Black Fungus
with Cucumber in XO Sauce
Jamur Hitam dan Timun
dengan Saus XO



凉伴辣汁鸡丝海哲

98.

Chilled Spicy Jelly Fish
with Shredded Chicken
Ubur-ubur Pedas
dengan Irisan Daging Ayam





芥末沙律百花油條

78.

Crispy Dough stuffed with
Minced Shrimp Paste and Wasabi
Mayonnaise
Cakwe Goreng isi Udang dengan Mayones
Wasabi



汾酒卤牛展

118.

Chilled Sliced Beef Shank
Irisan Daging Sapi Sengkel
🌶️



脆酱萝卜

78.

Chilled Preserved Turnip
Sayur Lobak
🌿🌿



烟熏素鹅

88.

Chilled Smoked Vegetarian Roll
Sayur Asap Vegetarian Gulung
🌿🌿

[辛辣]
Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]
Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]
Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]
Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



粤
港
烧
味

BARBECUED & MARINATED DISHES

[HIDANGAN PANGGANG]

178 / 267 / 356.

烧味拼盆

Assorted Barbecued Meat

Kombinasi Aneka Daging Panggang







沙皮烤乳猪 (一只/ 半只)

3,500 / 1,750.

Crispy Roasted Suckling Pig (Whole/ Half)
Babi Kecil Panggang Renyah (Satuan/ Setengah)



我们的沙皮烤乳猪是现烤现卖的，
Pre-order is required for the Crispy Roasted Suckling Pig.
Please allow us 60 minutes to prepare.

Kami menyarankan untuk melakukan pemesanan sebelumnya untuk Babi Kecil Panggang Garing.
Kami memerlukan waktu 60 menit untuk mempersiapkannya.



蜜汁叉烧

128.

Barbecued Pork with Honey

Babi Panggang dengan Madu



脆皮烤金方

188.

Crispy Roasted Pork

Babi Panggang Garing



南乳芝麻吊烧鸡 (一只 / 半只) 188 / 98.

Roasted Crispy Chicken with Sesame Seeds and Red Bean Curd Sauce (Whole/ Half)

Ayam Panggang Renyah dengan Biji Wijen dan Saus Tahu Merah (Satuan/ Setengah)

[辛辣]

Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]

Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]

Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]

Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]

Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]

Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



汤羹

SOUP

[SUP]

648. 秘制海味佛跳墙

“Monk Jumps Over The Wall”
Double-boiled Assorted Dried
Seafood Soup

Sup Aneka Hidangan Laut

PER PERSON 







泰式四宝羹伴原条海参

208.

Braised Treasure Soup with Whole Baby Sea Cucumber and Green Chili Sauce

Sup Teripang dengan Saus Cabai Hijau

PER PERSON



金菇魚茸菠菜羹

78.

Braised Spinach Soup with Diced Fish and Enoki Mushrooms

Sup Bayam Direbus dengan Ikan Potong Dadu dan Jamur Enoki

PER PERSON



虫草花炖螺头湯

98.

Double-boiled Sea Conch Soup with Cordyceps Flower

Sup Kerang Laut dengan Bunga Cordyceps

PER PERSON



养生珍菌杞子汤

78.

Double-Boiled Morel Mushroom Soup with Bamboo Pit and Wolfberries

Sup Jamur Morel dengan Bamboo Pit dan Wolfberry

PER PERSON



松茸花胶炖鸡

168.

Double-boiled Fish Maw Soup with Chicken and Matsutake Mushrooms

Sup Perut Ikan dengan Ayam dan Jamur Matsutake

PER PERSON



蚬肉粟米羹

98.

Braised Corn Soup with Crab Meat

Sup Jagung dengan Daging Kepiting

PER PERSON

所有售价以千元卢比计算,另加收10%服务费及现行政府税。

Prices are in thousand Rupiah and subject to 10% service charge & prevailing government tax.

Harga yang ditampilkan dalam Rupiah dan satuan ribuan. Harga dikenakan biaya layanan 10% dan pajak pemerintah yang berlaku.



龙虾酸辣羹配长春卷

108.

Sichuan Hot and Sour Soup
with Lobster and Spring Roll

Sup Asam Pedas a la Sichuan dengan Daging
Lobster dan Lumpia Goreng

PER PERSON 



准杞人参炖竹丝鸡

98.

Double-boiled Black Chicken Soup
with Chinese Herbs

Sup Ayam Hitam
dengan Rempah Tiongkok

PER PERSON



花胶炖北菇

168.

Double-boiled Fish Maw Soup
with Black Mushrooms

Sup Perut Ikan dengan Jamur Hitam

PER PERSON



瑶柱花膠鴨絲羹

98.

Braised Fish Maw, Shredded Duck
Meat and Dried Scallop

Sup Perut Ikan dengan Daging Bebek dan
Kerang Simping Kering

PER PERSON

[辛辣]
Spicy Dishes
Pedas 

[植根于自然]
Rooted in Nature
Alami dan Lokal 

[含猪肉]
Dishes with Pork
Mengandung Babi 

[含果仁]
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang 

[素食]
Vegetarian
Vegetarian 

[与酒精]
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol 

海
鲜
小
炒

SEAFOOD

[HIDANGAN LAUT]

228. 脆皮黄金大虾皇

Deep-fried King Prawns
wrapped in Salted Egg Yolk

Udang Goreng dengan Kuning Telur Asin







奇味酱焗百花带子 218 / 327 / 436.

Baked Scallops stuffed with
Shrimp Paste and Homemade Bean Curd
in Miso Mayonnaise
Kerang Simping Panggang dengan Udang Cincang,
Tahu dan Saus Miso Mayones



麦片脆生虾 188 / 282 / 376.

Deep-fried Prawns with Oatmeal
Udang Goreng dengan Havermut



杏香芥末沙汁虾球 188 / 282 / 376.

Crispy Prawns with Wasabi Mayonnaise
and Almond Flakes
Udang Goreng dengan Saus Mayones
Wasabi dan Irisan Kacang Almond



碧綠百花香菇自制豆腐 168.

Braised Homemade Bean Curd with
Shiitake Mushrooms stuffed with
Shrimp Paste in Abalone Sauce

Tahu dengan Jamur Shiitake isi Terasi
Udang dengan Saus Abalone



XO 酱彩椒炒带子 218 / 327 / 436.

Wok-fried Scallops with Bell Peppers
and Asparagus in XO Sauce
Tumis Kerang Simping Saus XO dengan Paprika
dan Asparagus





珊瑚百花釀帶子西兰花

208.

Deep-fried Minced Prawns wrapped in Scallop with Broccoli and Crab Meat Sauce

Udang Cincang Goreng yang dibungkus Kerang Simpang dengan Brokoli dan Saus Daging Kepiting



金湯酸菜水煮魚片

128.

Sliced Fish Fillet with Preserved Vegetables in Superior Broth

Irisan Ikan dan Sayur Asin dengan Kaldu Superior



醬油乾蔥銀雪魚

208.

Stewed Cod Fish with Chef's Signature Sauce

Semur Ikan Gindara dengan Saus Special ala Koki



咖哩蝦煲配金枕頭

168.

Sauteed Prawns with Curry Sauce served in a Claypot accompanied with Deep-fried Buns

Tumis Udang Saus Kari disajikan di Claypot dengan Roti Goreng



沙煲三文魚頭

128.

Braised Salmon Fish Head in Claypot

Semur Kepala Ikan Salmon dalam Claypot

【辛辣】

Spicy Dishes
Pedas



【植根于自然】

Rooted in Nature
Alami dan Lokal



【含猪肉】

Dishes with Pork
Mengandung Babi



【含果仁】

Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



【素食】

Vegetarian
Vegetarian



【与酒精】

Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



家禽类

POULTRY

[HIDANGAN UNGGAS]

108. 荷香，秋耳，虫草花蒸滑鸡

Steamed Chicken with Cordycep
Flower in Lotus Leaf

Ayam Kukus dengan Bunga Cordycep
dalam Daun Teratai







脆皮吊烧鸡（一只 / 半只）

264 / 132.

Roasted Crispy Chicken (Whole/ Half)
Ayam Panggang Renyah (Satuan/ Setengah)



宫保爆鸡丁

118.

Kung Pao Wok-fried Diced Chicken
with Dried Chili
Tumis Ayam Kung Pao dengan Cabai Kering





香辣干煸辣子鸡

118.

Crispy Chicken with Dried Chili
Ayam Goreng Renyah dengan Cabai Kering





香芒泰式鸡件

118.

Deep-fried Boneless Chicken with Special Chili Sauce and Mango

Ayam Goreng Tanpa Tulang
dengan Saus Pedas Spesial dan Mangga



【辛辣】
Spicy Dishes
Pedas



【植根于自然】
Rooted in Nature
Alami dan Lokal



【含猪肉】
Dishes with Pork
Mengandung Babi



【含果仁】
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



【素食】
Vegetarian
Vegetarian



【与酒精】
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



猪
肉
类

PORK

[HIDANGAN BABI]

148 / 222 / 296. 蜜味镇江骨

Crispy Spare Ribs with Black Vinegar
Iga Babi Goreng dengan Cuka Hitam







江南紅燒肉

148.

Braised Pork Belly with Quail Egg

Semur Perut Daging Babi
dengan Telur Puyuh





松子乾煸肉碎四季豆

108 / 162 / 216.

Sichuan Style Stir-fried French Beans
with Minced Pork

Tumis Buncis dengan Daging Babi Cincang
ala Sichuan





魚香肉崧茄子煲

108 / 162 / 216.

Stewed Eggplant with Minced Pork
in Spicy Sauce

Semur Terong dengan Daging Babi Cincang
dan Saus Pedas





烧汁煎酿藕饼

128.

Pan-fried Lotus Root wrapped in
Minced Pork with Barbecue Sauce

Akar Teratai Goreng dibalut dengan Daging
Babi Cincang dan Saus Barbekyu



鲜果咕咾肉

128 / 192 / 256.

Sweet and Sour Pork
with Fresh Fruits

Daging Babi Asam Manis
dengan Buah Segar



椒盐蒜香骨

148 / 222 / 296.

Crispy Spare Ribs with Spiced Salt

Iga Renyah Crispy dengan Garam Bumbu



[辛辣]
Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]
Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]
Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]
Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



牛
羊
类

LAMB & BEEF

[HIDANGAN DOMBA & SAPI]

318. 鹅肝黑椒牛柳粒

Stir-fried Diced Australian Beef
with Goose Liver in Black Pepper Sauce

Tumis Daging Sapi Australia
dengan Hati Angsa dan Saus Lada Hitam







鹅肝酱牛仔骨 238 / 357 / 476.

Pan-fried US Beef Short Ribs
with Goose Liver Sauce
Iga Sapi Amerika Goreng
dengan Saus Hati Angsa



红酒金菇露笋牛柳卷

148.

Pan-fried US Beef Rolls
with Asparagus & Enoki Mushrooms
in Red Wine Sauce

Daging Sapi Gulung Amerika
dengan Asparagus, Jamur Enoki
dan Saus Anggur Merah



萝卜牛腩煲

148.

Braised Grain-fed US Beef Brisket
with Radish in Claypot

Semur Sandung Lamur Sapi Amerika
"Grain-fed" dengan Lobak Putih dalam Claypot



京葱爆羊肉

148.

Stir-fried Sliced Australian Lamb
with Ginger and Onion

Tumis Irisan Daging Domba Australia
dengan Jahe dan Bawang Bombay



黑椒煎羊扒

128.

Pan-fried Australian Lamb Chop
with Black Pepper Sauce

Daging Domba Australia Panggang
dengan Saus Lada Hitam

PER PERSON



什菌炒牛肉

128.

Wok-fried Sliced Beef
with Assorted Mushrooms

Daging Sapi Iris Goreng
dengan Aneka Jamur



烧汁蒜片牛柳条

178 / 267 / 356.

Pan-fried Australian Beef Strip
Tenderloin with Sliced Garlic
in Barbecue Sauce

Daging Sapi Australia Goreng
dengan Irisan Bawang Putih
dan Saus Barbekyu

[辛辣]

Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]

Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]

Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]

Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]

Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]

Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol





鲍
鱼
海
味
燕
窝

ABALONE, DRIED SEAFOOD & BIRD'S NEST

[ABALON, HIDANGAN LAUT KERING & SARANG BURUNG]

338. 金汤石榴官燕球

Braised Bird's Nest stuffed with
Egg White in Pumpkin Soup

Sarang Burung dengan Putih Telur
dalam Sup Labu

PER PERSON





鲍 鱼 海 味 燕 窝 • **ABALONE, DRIED SEAFOOD & BIRD’S NEST**
[ABALON, HIDANGAN LAUT KERING & SARANG BURUNG]



官燕烩蚬肉 368.

Braised Bird’s Nest with Crab Meat
Sup Sarang Burung dengan Daging Kepiting
PER PERSON



蚝皇原只三头鲍鱼

688.

Braised Three Head Australian Whole Abalone with Oyster Sauce

Semur Abalon Australia dengan Saus Tiram

PER PERSON



翡翠海参鲜鲍甫

288.

Braised Sliced Australian Abalone with Sea Cucumber and Vegetables

Semur Irisan Abalon Australia dengan Teripang dan Sayuran

PER PERSON



香煎鹅肝伴8头鲍鱼扒时蔬

488.

Braised Eight Head Australian Abalone with Pan-fried Goose Liver and Vegetables in Oyster Sauce

Semur Abalon Australia rebus dengan Hati Angsa Goreng dan Sayuran dengan Saus Tiram



姜冲炆海参

268.

Braised Sea Cucumber with Ginger and Leeks

Semur Teripang dengan Jahe dan Daun Bawang

[辛辣]

Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]

Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]

Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]

Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]

Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]

Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



蔬
菜
豆
腐

VEGETABLE & BEAN CURD

[SAYURAN & TAHU]

158 / 237 / 316.

如意银杏自制豆腐

Braised Homemade Bean Curd
with Fungus and Ginkgo Nuts

Semur Tahu dengan Jamur dan Kacang Ginko





蔬 菜 豆 腐 • **VEGETABLE & BEAN CURD**
[SAYURAN & TAHU]



沙 煲 海 鲜 豆 腐 158 / 237 / 316.

Assorted Seafood and Bean Curd
in Claypot
Aneka Hidangan Hasil Laut dengan Tahu
dalam Claypot



麻婆豆腐118 / 177 / 236.

Traditional 'Ma Po' Tofu with Minced Beef and Spicy Sauce

Semur Tahu Tradisional ala 'Ma Po' dengan Daging Sapi Cincang dan Saus Pedas



OTHER
VEGETABLES

[香港芥兰]98 / 147 / 196.

Hong Kong Kailan
Kailan Hong Kong

[菠菜苗]98 / 147 / 196.

Spinach 'Po Cai'
Bayam Tiongkok



[西兰花]98 / 147 / 196.

Broccoli
Brokoli

[露笋]128 / 192 / 256.

Asparagus
Asparagus

78 / 117 / 156.

COOKING
PREFERENCES

01. Stir-fried with Minced Garlic
Ditumis dengan Bawang Putih
[蒜茸]

02. Stir-fried with Oyster Sauce
Ditumis dengan Saus Tiram
[蚝油]

03. Stir-fried with XO Sauce
Ditumis dengan Saus XO
[XO 酱]

04. Stir-fried with Belacan Sauce
Ditumis dengan Saus Belacan
[马来盏]

05. Simmered in Three Egg Broth
Direbus dengan Kaldu dan Tiga Telur
[三黄蛋]

[辛辣]
Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]
Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]
Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]
Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



健康素食

VEGETARIAN

[VEGETARIAN]

88. 芥末牛油果沙律卷

Vegetarian Salad Rolls
Salad Gulung Vegetarian







田园炒野茹 118 / 177 / 236.

Wok-fried Assorted Mushrooms
with Vegetables
Tumis Aneka Jamur dan Sayur



双菇扒时蔬 98.

Braised Shimeji Mushrooms
and Vegetables topped with
Crispy Enoki Mushrooms

Semur Jamur Shimeji dan Sayur
ditaburi dengan Jamur Enoki Goreng



味噌焗鲜菇茄子 98.

Baked Mushrooms and Eggplant
with Miso Mayonnaise
Jamur Panggang dan Terong
dengan Miso Mayones



所有售价以千元卢比计算,另加收10%服务费及现行政府税.

Prices are in thousand Rupiah and subject to 10% service charge & prevailing government tax.

Harga yang ditampilkan dalam Rupiah dan satuan ribuan. Harga dikenakan biaya layanan 10% dan pajak pemerintah yang berlaku.



露笋松菇粟米羹

78.

Sweet Corn Soup with Asparagus and Shimeji Mushrooms

Sup Jagung Manis dengan Asparagus Hijau dan Jamur Shimeji



鲜淮山雲耳泡菜苗

98.

Clear Seasonal Vegetables with Chinese Yam and Black Fungus

Sayur, Talas dan Jamur Kuping dalam Kuah Bening



素烤二方

88.

Vegetarian Peking Duck and Vegetarian Ham

Bebek Peking Vegetarian dan Ham Vegetarian



宫保素鸡丁

98.

Kung Pao Style Wok-fried Vegetarian Chicken with Dried Chili

Tumis Ayam Vegetarian ala Kung Pao dengan Cabai Kering



主
食

RICE & NOODLES

[NASI & MIE]

178. 龙虾汤脆米海鲜泡饭

Boiled Rice in Lobster Broth
with Seafood and Crispy Rice

Nasi Kukus dalam Kuah Lobster
dengan Hidangan Laut dan Nasi Renyah







黑松露野菌炆伊面

158 / 237 / 316.

Braised E-Fu Noodles and Wild Mushrooms
with Black Truffle Paste

Semur I-Fu Mie dan Jamur Hutan
dengan Pasta Truffle Hitam



豉汁玉蘭炒自制河粉

128.

Stir-fried Homemade Flat Rice
Noodles with Kailan and Sliced Beef
in Black Bean Sauce

Kwetiau Goreng dengan Irisan Daging Sapi,
Kailan dan Saus Kedelai Hitam



干炒自制牛肉河粉 128 / 192 / 256.

Stir-fried Homemade Flat Rice Noodles with Sliced Beef and Bean Sprouts
Kwetiau Goreng dengan Irisan Daging Sapi dan Tauge



滑蛋鲜虾香脆面 148 / 222 / 296.

Crispy Noodles with Prawns and Egg
Mie Goreng Renyah dengan Udang dan Telur



XO 酱海鲜炒饭 148 / 222 / 296.

Fried Rice with Assorted Seafood and XO Sauce
Nasi Goreng dengan Aneka Hidangan Laut dan Saus XO



扬州炒饭 138 / 207 / 276.

Yang Zhou Fried Rice
Nasi Goreng a la Yang Zhou



鲜虾飘香荷叶饭 148 / 222 / 296.

Steamed Fried Rice with Prawns wrapped in Lotus Leaf
Nasi Goreng Udang Kukus dibungkus dengan Daun Teratai

点
心



DIM SUM

[DIM SUM]

298. 鲍鱼烧卖

Steamed Pork Siew Mai
topped with Abalone

Siomay Daging Babi Kukus
dengan Abalone





点 心 • DIM SUM
[DIM SUM]



蚵子炸云吞 49.

Deep-fried Wontons with Crab Paste and Mayonnaise
Pangsit Goreng dengan Pasta Kepiting dan Mayones



什菌上素卷 39.

Deep-fried Spring Rolls with Assorted Mushrooms
Lumpia Goreng dengan Aneka Jamur



腊味萝卜糕 49.

Pan-fried Cantonese Turnip Cakes with Preserved Pork Meat
Kue Lobak Goreng a la Kanton dengan Sosis Babi Tiongkok



碧绿燕窝饺 108.

Steamed Shrimp Dumplings topped with Bird's Nest and Tobiko
Pangsit Udang Kukus dengan Sarang Burung dan Telur Ikan



韭菜腐皮卷 49.

Crispy Bean Curd Rolls with Chinese Chives
Lumpia Kulit Tahu Goreng dengan Kucai



鹅肝带子饺

108.

Steamed Seafood Dumplings topped with
Goose Liver and Fresh Scallop

Pangsit Hidangan Laut Kukus dengan Hati Ansa
dan Kerang Simping Segar

[辛辣]
Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]
Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]
Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]
Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]
Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]
Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol



甜品

DESSERT

[HIDANGAN PENUTUP]

68. 桂花桃胶炖原粒雪梨

Double-boiled Chinese Pear
with Peach Resin and Sweet Osmanthus

Manisan Buah Pir dengan Buah Persik
dan Osmanthus Manis

PER PERSON







芒果布丁

68.

Chilled Mango Pudding
Puding Mangga

PER PERSON



鮮柠香茅冻

68.

Chilled Lemongrass Jelly with Lime Sorbet
Jeli Serai dengan Sorbet Jeruk Nipis

PER PERSON



杏仁冻豆腐

68.

Chilled Sweetened Almond Bean Curd with Longan
Puding Almond dengan Buah Kelengkeng

PER PERSON



榴蓮班戟

68.

Chilled Durian Pancakes
Panekuk Isi Durian



紅棗蓮子炖宮燕

368.

Double-boiled Bird's Nest
with Red Dates
Sarang Burung dengan Kurma Tiongkok

PER PERSON



养颜龟苓膏

68.

Chilled Herbal Jelly
Jeli Herbal

PER PERSON

[辛辣]

Spicy Dishes
Pedas



[植根于自然]

Rooted in Nature
Alami dan Lokal



[含猪肉]

Dishes with Pork
Mengandung Babi



[含果仁]

Dishes with Nuts
Mengandung Kacang



[素食]

Vegetarian
Vegetarian



[与酒精]

Dishes with Alcohol
Mengandung Alkohol





Shangri-La Hotel, Jakarta

1st Floor

RESERVATION jia.slj@shangri-la.com

INSTAGRAM & FACEBOOK [@jia.dining](#)