



MENU

Discover Sabah, One Exquisite Flavour at a Time

Prices are quoted in Ringgit Malaysia and are inclusive of 10% service charge and prevailing government tax (SST).

所示价格以马来西亚林吉特为单位, 含 10% 服务费和现行政府税 (SST)。

가격은 말레이시아 링깃으로 표시되며 10%의 서비스수수료와현행정부세(SST)가포함되어있습니다



SHANGRI-LA
TANJUNG ARU
KOTA KINABALU





Our Story

我们的故事 | 우리의 이야기

Embark on a journey through Malaysia's rich culinary heritage at Café TATU, inspired by Malay, Chinese, and Indian influences. Begin with our irresistible appetizers, like the classic kaya toast – toasted brown bread with coconut jam, salted butter, and soft-boiled eggs – or favourites such as oyster omelette and Malaysian satay. Savour iconic dishes like nasi lemak with fragrant coconut rice, anchovies, and sambal, or the bold beef rendang tuhau, slow-cooked with aromatic spices and wild ginger. Relish the spiced broth of laksa or the smoky flavours of char kuey teow, stir-fried to perfection. Finish with indulgent desserts, from sago gula melaka to cendol or durian mochi. At Café TATU, every dish tells a story of Malaysia's vibrant culinary tapestry.

在Café TATU,踏上探索马来西亚丰富烹饪遗产的旅程,灵感来自马来、华人和印度的文化影响。首先尝试我们无法抗拒的开胃菜,比如经典的咖椰土司——烤制的棕色面包配椰子果酱、咸黄油和溏心蛋,或者受欢迎的蚝煎和马来沙爹。品尝具有标志性的菜肴,如椰香米饭、江鱼仔和沙巴尔的椰浆饭,或是浓郁的牛肉仁当土豪——慢炖的香料和野生姜味。享受辛辣的laksa汤底,或是烟熏味十足的炒粿条,炒至完美。最后品尝奢华的甜点,从沙哥古拉美拉到珍多(cendol)或榴莲麻糬。每一道菜肴都讲述着马来西亚丰富烹饪文化的故事。

카페 타투에서 말레이시아의 풍부한 요리 유산을 경험하세요. 말레이, 중국, 인도 영향을 받은 요리들로 가득합니다. 카야 토스트와 같은 매력적인 애피타이저로 시작하세요. 구운 브라운 빵에 코코넛 잼, 소금 버터, 반숙 달걀이 얹어진 전통적인 카야 토스트나, 인기 있는 굴 오믈렛, 말레이시아 사뎀 등을 즐기실 수 있습니다. 향긋한 코코넛 밥, 앤초비, 삼발이 들어간 나시르막(nasi lemak)이나, 향신료와 야생 생강으로 천천히 조리된 대담한 소고기 렌당 투하우(beef rendang tuhau)를 맛보세요. 향신료가 가득한 국물의 락사(laksa)나 완벽하게 볶아진 연기 나는 맛의 차 퀴 테오(char kuey teow)도 빼놓을 수 없습니다. 마지막으로 사고 구라 멜라카(sago gula melaka)부터 천돌(cendol), 혹은 두리안 모찌(durian mochi)까지 고급스러운 디저트로 마무리하세요. 카페 타투에서는 모든 요리가 말레이시아의 다채로운 요리 전통을 이야기합니다.



APPETIZERS

开胃菜 | 애쩍타이저

From Sabahan roots to refined elegance, each appetizer at Café TATU is a celebration of tradition, flavour, and culinary anticipation.

从沙巴的根源到精致优雅, Café TATU 的每一道开胃菜都是对传统、风味和美食期待的赞颂。

사바(Sabah)의 뿌리에서 세련된 우아함까지, Café TATU의 모든 전채요리는 전통, 풍미, 그리고 미식의 기대감을 기념하는 작품입니다.

APPETIZERS

开胃菜 | 애피타이저

RM



Malaysian Satay (N,S)

马来西亚沙嗲肉串 | 말레이시아 사테

Six skewers of chargrilled Malaysian Satay served with traditional Peanut Sauce, Spicy Wild Ginger Paste, Cucumbers, Crisp Onions and Compressed Rice

六串炭烤马来西亚沙嗲肉串, 搭配传统花生酱、叁巴野姜、黄瓜、脆洋葱和压缩米饭
말레이시아식 숯불 사테 꼬치 6개, 전통 땅콩 소스, 삼발 투하우, 오이, 양파 튀김, 찐 밥

Chicken 鸡肉 | 치킨

40

150

Beef 牛肉 | 소고기

40

150

Mixed 混合 | 믹스

78

293

Fruit Rojak (S,N,SE,RIN)

水果罗惹 | 과일 로작

Fresh Fruits and Crisp Vegetables tossed in a savoury Shrimp Paste Sauce and topped with Roasted Crushed Peanuts

新鲜水果和脆爽蔬菜, 拌入咸香虾酱, 撒上烤花生碎

신선한 과일, 아삭한 야채, 고소한 새우 페이스트 소스, 구운 으깬 땅콩

30

113

With Soft Shell Crab

46

173

搭配软壳蟹

연갑게 추가

Café TATU Starter for Two (S,F,E,G)

Café TATU 餐厅双人前菜 | 카페 타투 2인 스타터

A combination of Chicken Satay, Deep-fried Prawn Spring Rolls and Chicken Wings

沙嗲鸡肉串、油炸虾肉春卷和鸡翅

치킨 사테, 새우 스프링롤 튀김, 치킨 윙 콤비네이션

56

210



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



APPETIZERS

开胃菜 | 애썬타이저

From Sabahan roots to refined elegance, each appetizer at Café TATU is a celebration of tradition, flavour, and culinary anticipation.

从沙巴的根源到精致优雅, Café TATU 的每一道开胃菜都是对传统、风味和美食期待的赞颂。

사바(Sabah)의 뿌리에서 세련된 우아함까지, Café TATU의 모든 전채요리는 전통, 풍미, 그리고 미식의 기대감을 기념하는 작품입니다.

APPETIZERS

开胃菜 | 애피타이저

	RM	
Deep-fried Prawn Spring Rolls (S,E,SE,G) 油炸虾肉春卷 딥 프라이 새우 스프링롤 Five golden, crispy homemade Spring Rolls, generously filled with Minced Prawns 五只金黄酥脆的自制春卷, 内含丰富虾肉 다진 새우를 듬뿍 넣은 바삭한 황금빛 홈메이드 스프링 롤 5개	34	128
Deep-fried Asian Chicken Wings (E,G) 亚洲风味炸鸡翅 딥 프라이 아시안 치킨 윙 Five pieces of succulent chicken wings, marinated in our signature blend of house spices and fried to golden perfection 五根鲜嫩多汁的鸡翅, 使用招牌自制混合香料腌制, 炸至金黄酥脆 시그니처 하우스 스파이스 블렌드로 재우고 노릇하게 튀겨 육즙이 풍부한 치킨 윙 5조각	46	173
Kaya Toast (G,D,E) 咖椰烤面包 카야 토스트 Golden-toasted Wholemeal Bread layered with sweet Coconut Jam and Salted Butter, served alongside two perfectly soft-boiled Eggs 烤至金黄的黑面包涂抹细腻的咖央酱和咸黄油, 搭配两颗嫩滑的溏心蛋 손으로 반죽한 버터 로티 차나이 2개에 치킨 커리를 곁들임	32	120
Roti Canai Set (G,D,E) 印度煎饼 로티 차나이 세트 Two pieces of hand-stretched buttered Indian Flat Bread with Chicken Curry 两张手工拉伸而成的黄油印度煎饼搭配咖喱鸡肉 손으로 펴서 만든 버터 로티 카나이와 치킨 커리 2조각	40	150
Oyster Omelette (S,E,SE,G) 蚵仔煎 오이스터 오믈렛 Pan-fried Malaysian Oyster Omelette with Garlic & Chilli sauce 用平底锅煎制的马来西亚蚵仔煎搭配蒜蓉和辣椒酱 팬 프라이 말레이시아산 굴 오믈렛과 마늘 및 칠리 소스	46	173



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
 T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
 T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



NOODLES

面类 | 면 요리

Savour the essence of Sabahan culture with every bowl, where tradition and elegance come together at Café TATU.

在 Café TATU, 每一碗都融合了传统与优雅, 让您品味沙巴文化的精髓。

Café TATU에서 전통과 우아함이 하나로 어우러진 한 그릇마다 사바 문화의 정수를 음미해 보세요.

NOODLES

面类 | 면 요리

	RM		
Curry Laksa (S,E,G) 咖喱叻沙 카레 락사 A fragrant Coconut Curry Broth brimming with Chicken Slices, Prawns, Hard-boiled Egg, fresh Bean Sprouts and Dried Beancurd. (Noodles Option: Yellow Noodles, Rice Vermicelli, or Flat Rice Noodles) 香浓的椰子咖喱汤, 含有丰富的鸡肉片、虾肉、水煮蛋片、新鲜豆芽和豆腐干。(面条选项: 黄面、米粉、粿条) 향긋한 코코넛 커리 육수, 닭고기 슬라이스, 새우, 삶은 달걀, 숙주, 건두부를 넣은 커리. (누들 옵션: 노란 국수, 쌀 당면, 콰이 테우)	50	188	
Kuching Laksa (E,S,RIN,T) 古晋叻沙 쿠칭 락사 Rice Vermicelli in Curry Broth served with Prawns, Chicken, Fried Beancurd, shredded Omelette, Bean Sprouts and Chinese Parsley 咖喱汤米粉搭配虾肉、鸡肉片、炸豆腐、蛋卷丝、豆芽和香菜 라이스 버미셀리, 커리 육수, 새우, 치킨 슬라이스, 두부 튀김, 채 썬 오믈렛, 숙주, 중국 파슬리	50	188	
Fish Noodles (F,D,RIN) 鱼面 피쉬 누들 Milky Fish Broth served with Fried Fish Fillets, Tofu and Vegetables. (Noodles Option: Yellow Noodles, Rice Vermicelli, Flat Rice Noodles) 乳白鱼汤配炸鱼片、豆腐和蔬菜。(面条选项: 黄面、米粉、粿条) 우윳빛 생선 육수, 생선 필레 튀김, 두부, 채소. (누들 옵션: 노란 국수, 쌀 당면, 콰이 테우)	50	188	
Cantonese Seafood Fried Noodles 粤式炒海鲜面 광둥식 누들 호판 (E,S,SE,G,T,RIN) Flat Rice Noodles cooked in silky Egg-based Sauce served with Fish Slices, Prawns, Squid and Vegetables. 丝滑鸡蛋酱烹饪宽河粉, 搭配鱼片、虾肉、鱿鱼和蔬菜 얇게 썬 생선, 새우, 오징어, 채소, 부드러운 달걀 소스로 조리한 납작 쌀국수	50	188	

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
 T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
 T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



NOODLES

面类 | 면 요리

Savour the essence of Sabahan culture with every bowl, where tradition and elegance come together at Café TATU.

在 Café TATU, 每一碗都融合了传统与优雅, 让您品味沙巴文化的精髓。

Café TATU에서 전통과 우아함이 하나로 어우러진 한 그릇마다 사바 문화의 정수를 음미해 보세요.

NOODLES

面类 | 면 요리

	RM	☎
Cantonese Beef Fried Noodles (E,SE,G) 粤式炒牛肉面 광동식 소고기 볶음면 Flat Rice Noodles stir-fried and coated in a silky Egg-based Sauce served with Beef Slices, Ginger and Spring Onions 炒宽河粉浇淋丝滑鸡蛋酱, 搭配牛肉片、姜和小葱 얇게 썬 소고기, 생강, 파, 부드러운 달걀 소스에 볶은 납작 쌀국수	56	210
Char Kway Teow (S,E,G,RIN) 炒粿条 차콰이테우 Wok-fried Flat Rice Noodles in Dark Soya Sauce with Prawns, Squid, Egg, Chives and Bean Sprouts 老抽爆炒宽河粉, 搭配虾肉、鱿鱼、鸡蛋、香葱和豆芽 새우, 오징어, 계란, 부추, 숙주, 진간장 소스로 볶은 납작 쌀국수	56	210
Mee Goreng Mamak (G,E,S) 嘛嘛档炒面 미고렝 마막 Wok-fried Yellow Noodles with Chilli Paste and Dark Soya Sauce, served with Chicken, Prawns, Squid, Bean Curd, Tomatoes, Egg and Bean Sprouts 辣椒酱和老抽爆炒黄面条, 搭配鸡肉、虾肉、鱿鱼、豆腐、番茄、鸡蛋和豆芽 닭고기, 새우, 오징어, 두부, 토마토, 계란, 숙주에 칠리 소스와 진간장 소스로 볶은 옐로우 누들	56	210
Tuaran Mee Goreng (G,E,S) 斗亚兰炒面 투아란 미고렝 A signature dish from the Sabahan town of Tuaran, featuring fragrant Egg Noodles wok-fried with BBQ Chicken, Bean Sprouts, Eggs and Coriander 沙巴斗亚兰的特色菜品, 以香气四溢的鸡蛋面为主料, 搭配烤鸡肉、豆芽、鸡蛋和香菜爆炒而成 바비큐 치킨, 숙주, 계란, 고수를 넣고 볶은 사바 투아란 마을의 시그니처 달걀 국수 요리	56	210





RICE 米饭 | 라이스

Rooted in Sabahan soil, rice embodies tradition and grace, offering timeless warmth and comfort in every meal at Café TATU.

扎根于沙巴的土地，米饭象征着传统与优雅，在 Café TATU 的每一餐中带来永恒的温暖与慰藉。

사바의 땅에서 뿌리를 내린 쌀은 전통과 우아함을 상징하며, Café TATU의 모든 식사에 변함없는 따뜻함과 위로를 선사합니다.

RICE

米饭 | 라이스

RM



Nasi Goreng Tuhau (E,S)

野姜炒饭 | 나시고렝 투하우

Borneo Fried Rice served with Fried Egg, Satay, Fried Chicken, Wild Ginger, Papadom and Pickled Vegetables

婆罗洲炒饭, 搭配煎蛋、沙嗲、炸鸡、薄脆饼和腌菜

달걀 프라이, 사테, 닭고기 튀김, 파파돔, 채소 피클을 곁들인 보르네오 볶음밥

56

210



Roasted Chicken Rice (SE,D)

烤鸡肉饭 | 로스티드 치킨 라이스

Sabahan-style Roasted Chicken in Superior Soya served with Seasoned Rice, Chicken Broth and traditional condiments

沙巴风味优质酱油烤鸡, 搭配调味米饭、鸡汤和传统佐料

고급 간장 소스의 사바식 닭고기 구이와 양념밥, 닭고기 육수, 전통 소스

56

210



Nasi Lemak (E,G,S,N,T)

椰浆饭 | 나시 르막

A classic Malaysian favourite featuring fragrant Coconut-flavoured Rice, served with Spicy Chilli Paste, Crispy Anchovies, Cucumber Slices, Roasted Peanuts and Hard Boiled Egg

(Choice of Protein: Spicy Beef Stew cooked with Coconut Milk and Wild Ginger [Beef Rendang Tuhau] or Spiced Fried Chicken [Ayam Goreng Berempah])

马来西亚经典美食, 椰香米饭搭配叁巴酱、脆凤尾鱼、黄瓜片、烤花生和水煮蛋片

(蛋白质选项: 野姜牛仁当或香料炸鸡)

향긋한 코코넛 향 쌀밥에 삼발, 바삭한 앤초비, 얇게 썬 오이, 구운 땅콩,

삶은 달걀을 곁들인 말레이시아의 대표적인 인기 요리

(선택: 비프 렌당 투하우 또는 아얌 고렝 베렘파)

56

210



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



FROM THE WOK

炒菜 | 워 요리

From the wok's fiery heat to your plate, Sabahan flavours come alive, crafted with tradition and the elegance of Café TATU.

从锅中的炽热火焰到您的餐盘，沙巴风味焕发生机，由 Café TATU 的传统与优雅精心打造。

워의 뜨거운 열기에서 접시 위로, 사바의 풍미가 살아나며, Café TATU의 전통과 우아함으로 완성됩니다.

FROM THE WOK

炒菜 | wok 요리

Seafood 海鲜 | 해산물

Café TATU's Fish Head Curry (F,T,RIN) Café TATU 鱼头咖喱 | 카페 타투 피쉬 헤드 커리

Fresh Fish Head simmered in our signature Curry Sauce, infused with the flavours of Okra, Brinjals, Chilli, Tomatoes, Long Beans, Onions, and Bean Curd Puffs. (Ideal for 4 pax)

招牌咖喱酱炖新鲜鱼头, 融入秋葵、茄子、辣椒、番茄、豆角、洋葱和豆泡的风味。(适合 4 人享用)

신선한 생선 머리를 오크라, 가지, 고추, 토마토, 줄콩, 양파, 두부 튀김과 함께 시그니처 카레 소스에 끓여낸 요리입니다. (4인분)

RM



168 630



Young Mango Fried Fish (F,RIN) 嫩芒果炸鱼 | 풋망고 생선 프라이

Deep-fried Fish served with Mango Salad, Ginger Flower and sweet Chilli Sauce

炸鱼搭配芒果沙拉、姜花和甜辣酱

생선 프라이, 망고 샐러드, 진저 플라워, 스위트 칠리 소스

78 293



Prawn Sambal (S,RIN) 虾肉叁巴酱 | 새우 삼발

Stir-fried Prawns with Stinky Beans in hot and spicy Chilli Paste

香辣四季豆炒虾肉

새우 볶음, 풋강낭콩, 매콤한 칠리 페이스트

86 323



Solok Sotong (F,S,E,D) 辣炒鱿鱼 | 솔룩 소통

Grilled Squid stuffed with Seafood Paste coated with spicy Coconut and Lemongrass Sauce

海鲜酱酿烤鱿鱼, 浇淋香辣椰浆和柠檬草酱

해산물 페이스트로 속을 채우고 매콤한 코코넛과 레몬그라스 소스를 바른 오징어 구이

78 293



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



FROM THE WOK

炒菜 | 워 요리

From the wok's fiery heat to your plate, Sabahan flavours come alive, crafted with tradition and the elegance of Café TATU.

从锅中的炽热火焰到您的餐盘, 沙巴风味焕发生机, 由 Café TATU 的传统与优雅精心打造。

워의 뜨거운 열기에서 접시 위로, 사바의 풍미가 살아나며, Café TATU의 전통과 우아함으로 완성됩니다.

FROM THE WOK

炒菜 | 워 요리

Chicken, Beef, Lamb

鸡肉、牛肉、羊肉 | 닭고기, 소고기, 양고기

Beef Cheek Asam Pedas (S,T,RIN)

酸辣牛颊肉 | 소고기 볼살 아삼 페다스

Spicy Beef Cheek served with Pickled Vegetables, Papadom, and fragrant Steamed Rice

香辣牛颊肉搭配腌菜、薄脆饼和香米饭

매콤한 소고기 볼살, 채소, 파파돔, 향긋한 찐쌀밥

RM



80

300



Beef Rendang Tuhau

野姜牛仁当 | 비프 렌당 투하우

Slow-braised Beef in Coconut Milk, Wild Ginger, and aromatic spices served with Pickled Vegetables and fragrant Steamed Rice

椰奶、野姜和香料慢炖牛肉, 搭配腌菜和香米饭

채소, 향긋한 찐 쌀을 곁들인 코코넛 밀크, 야생 생강, 향긋한 향신료로 천천히 삶은 소고기

76

285



Ayam Bakar Percik (S,RIN)

椰香烤鸡 | 아얌 바카르 퍼치크

Grilled Spring Chicken in spicy Coconut Sauce, served with fragrant Spiced Rice and Pickled Vegetables

香辣椰浆烤半只童子鸡, 搭配香草饭和腌菜

매콤한 코코넛 소스에 구운 반영계, 향긋한 올람 라이스, 채소 피클

60

225



Lamb Shank Biryani (N)

羊腿印度香饭 | 양고기 쉥크 비리야니

Fragrant Ghee Rice, cooked with Batu Pahat-style Lamb Shank served with Pickled Vegetables and Papadom

峇株巴轄风味羊腿烹酥油香饭, 搭配腌菜和薄脆饼

채소 피클, 파파돔을 곁들인 향긋한 기 버터 라이스, 바투 파하트풍으로 조리한 양고기 쉥크

82

308



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



FROM THE WOK

炒菜 | 워 요리

From the wok's fiery heat to your plate, Sabahan flavours come alive, crafted with tradition and the elegance of Café TATU.

从锅中的炽热火焰到您的餐盘, 沙巴风味焕发生机, 由 Café TATU 的传统与优雅精心打造。

워의 뜨거운 열기에서 접시 위로, 사바의 풍미가 살아나며, Café TATU의 전통과 우아함으로 완성됩니다.

FROM THE WOK

炒菜 | 워 요리

Vegetables 蔬菜 | 채소

Pakis Belacan (S,D,T,RIN)

虾酱蕨菜 | 파키스 벨라칸

Stir-fried Fern Shoots with Shrimp Paste

虾酱炒蕨芽

새우 페이스트 고사리 순 볶음

RM



36

135



Sabah Sayur Manis (E,RIN)

沙巴马尼菜 | 사바 사유르 마니스

Sabah's famous Green Leafy Vegetables stir-fried with Eggs

蛋炒沙巴马尼菜

사바 사유르 마니스 달걀 볶음

36

135



Eggplant Kam Heong (S,RIN)

甘香茄子 | 가지 캄형 스타일

Stir-fried Eggplant coated in a savoury and aromatic Sauce

浇淋美味甘香酱的炒茄子

고소하고 향긋한 캄형 소스에 버무린 가지볶음

36

135



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



DESSERTS

甜品 | 디저트

Dive into the richness of Malaysian flavours with Café TATU's desserts, where tradition and elegance blend seamlessly.

在 Café TATU 的甜点中尽情感受马来西亚风味的丰富魅力, 这里将传统与优雅完美融合。

Café TATU의 디저트로 말레이시아 풍미의 풍성함에 빠져보세요. 이곳에서는 전통과 우아함이 완벽하게 어우러집니다.

DESSERTS

甜品 | 디저트

	RM		
Tropical Fruit Platter (RIN) 热带水果拼盘 열대 과일 플래터 Platter of Fresh Local Seasonal Fruits 新鲜当地时令水果拼盘 현지 계절 생과일 플래터	50	188	
Sago Gula Melaka (RIN) 椰糖西米露 사고 굴라 멜라카 Delicate Sago Pearls drizzled with rich Palm Sugar Syrup and creamy Coconut Milk 精致的西米珍珠浇淋浓郁的棕榈糖浆和丝滑的椰奶 크리미한 코코넛 밀크에 진한 팜 슈가 시럽을 뿌린 작은 사고 펄을 넣어 달콤하고 맛있는	46	173	
Banana Fritters (G,E,D,RIN) 炸香蕉 바나나 프리터 Crispy deep-fried Bananas served with a scoop of Vanilla Ice Cream and drizzled with luscious Golden Syrup 外酥里嫩的炸香蕉, 搭配一勺香草冰淇淋, 浇淋甘美的金色糖浆 바삭하게 튀긴 바나나와 바닐라 아이스크림 1스쿱, 호화로운 골드 시럽	50	188	
Cendol (RIN) 煎蕊 첸돌 Shaved ice served with Pandan Rice Flour Jelly, Red Beans, Coconut Milk, Sweet Corn and Palm Sugar Syrup 刨冰搭配以潘丹米粉冻、红豆、椰奶、甜角和棕榈糖浆 판단 쌀가루 젤리, 팥, 사탕옥수수, 크리미한 코코넛 밀크에 진한 팜 슈가 시럽을 뿌린 시원한 말레이시아식 빙수 디저트	30	113	
Durian Mochi (RIN) 榴莲麻薯 두리안 모찌 Delicate chilled snow skin Mochi filled with creamy Musang King Durian Purée, offering a luxurious taste of Malaysia's king of fruits 精致的冰皮麻薯, 内含丝滑的猫山王榴莲果泥, 带来马来西亚精品水果的奢华滋味 크리미한 무상 킹 두리안 퓨레를 가득 채워 말레이시아 과일의 왕의 고급스러운 맛을 섬세하게 담은 차가운 스노우 스킨 모찌	50	188	

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



LOCAL BEVERAGES

当地饮品 | 현지 음료

Local beverages, inspired by Sabahan traditions, blend rich heritage with the elegance of Café TATU, offering a timeless and flavourful journey.

受沙巴传统启发的本地饮品, 将丰富的文化遗产与 Café TATU 的优雅融为一体, 带来一场永恒而美味的旅程。

사바 전통에서 영감을 받은 지역 음료는 Café TATU의 우아함과 풍부한 유산을 조화롭게 담아내며, 시간과 풍미를 초월한 여정을 선사합니다.

LOCAL BEVERAGES

当地饮品 | 현지 음료

	RM	₩
Iced Black Jelly 冰镇黑果冻 아이스 블랙 젤리	15	56
Soya Bean (Hot/Cold) 豆浆(热/冷) 소야 빈(핫 / 콜드)	15	56
Barley with Lime 大麦酸橙饮 라임 보리	15	56
Lime Soda 酸橙苏打水 라임 소다	15	56
Air Bandung 玫瑰奶露 에어 반둥	15	56
Honey Lemon (Hot/Cold) 蜂蜜柠檬水(热/冷) 허니 레몬(핫 / 콜드)	15	56
Passionfruit Soda (T) 百香果苏打水 패션프루트 소다	15	56
Longan Soda 龙眼苏打水 롱안 소다	15	56
Lychee Soda 荔枝苏打水 리치 소다	15	56



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
 T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
 T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)

SOFT DRINKS 软饮料 | 소프트 드링크

	RM	
Sprite 雪碧 스프라이트	18	68
100 Plus 100 号 100 플러스	18	68
Coca Cola 可口可乐 코카콜라	18	68
Coke Zero 零度可乐 코크 제로	18	68
Ginger Ale 姜汁汽水 진저 에일	18	68
Tonic Water 汤力水 토닉 워터	18	68
Soda Water 苏打水 소다 워터	18	68
Red Bull Blue Edition 蓝罐红牛 레드불 블루 에디션	22	83

MINERAL WATER 矿泉水 | 광천수

Watertree Planet, 500ml Watertree Planet 矿泉水500毫升 워터트리 플래닛 500ml	14	53
Evian Still, 750ml 依云纯净水750毫升 에비앙 생수 750ml	30	113
Evian Sparkling, 330ml 依云气泡水330毫升 에비앙 스파클링 330ml	36	135
Evian Sparkling, 1000ml 依云气泡水1000毫升 에비앙 스파클링 1000ml	42	158
Shangri-La Still Water, 1000ml 香格里拉纯净水1000毫升 상그릴라 생수 1000ml	5	19
Shangri-La Sparkling Water, 1000ml 香格里拉气泡水1000毫升 상그릴라 탄산수 1000ml	5	19

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)

MOCKTAILS 无酒精鸡尾酒 | 목테일

	RM	
Lychee and Lemon Cooler 荔枝柠檬清凉饮料 리치 & 레몬 쿨러	18	68
Lemongrass Mojito 柠檬草莫吉托 레몬그라스 모히또	18	68
Assam Refresher (T) 亚参清凉饮 아쌈 리프레셔	18	68
Rose Longan Selasih 玫瑰龙眼罗勒水 로즈 롱안 셀라시	18	68

FRESH JUICE 新鲜果汁 | 신선한 주스

Orange Juice 橙汁 오렌지	25	94
Apple Juice 苹果汁 사과	25	94
Pineapple Juice 菠萝汁 파인애플	25	94
Watermelon Juice 西瓜汁 수박	25	94
Mix of Three Fruit Juice 三种果汁混合 3가지 과일 믹스 주스	32	120
Fresh Pandan Coconut (RIN) 新鲜班兰椰子水 생 판단 코코넛	25	94
Lime Juice 酸橙汁 라임	25	94

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



MILKSHAKES

奶昔 | 밀크셰이크

	RM	☺
Chocolate 巧克力 초콜릿 (D)	28	83
Vanilla 香草 바닐라 (D)	28	83
Strawberry 草莓 딸기 (D)	28	83

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

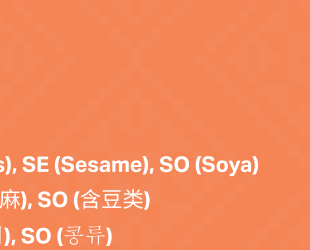
T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)

COFFEE & TEA

咖啡茶饮 | 커피 & 차

	RM	Ⓢ
Earl Grey 伯爵茶 얼그레이		
Chamomile 洋甘菊茶 캐모마일	20	75
Peppermint 薄荷茶 페퍼민트	20	75
Lemon Tea (Hot/Cold) 柠檬茶 (热/冷) 레몬 티(핫 / 콜드)	15	56
English Breakfast 英式红茶 잉글리시 브렉퍼스트 티	20	75
Jasmine 茉莉花茶 자스민 티	20	75
Teh Tarik (Hot/Cold) (RIN) 拉茶 (热/冷) 테 타릭(핫 / 콜드)	15	56
Local Coffee (Hot/Cold) (RIN) 当地咖啡 (热/冷) 현지 커피(핫 / 콜드)	16	60
Freshly Brewed Coffee (Hot/Cold) 现煮咖啡 (热/冷) 프레스시 브루 커피(핫 / 콜드)	20	75
Cappuccino (Hot/Cold) 卡布奇诺 (热/冷) 카푸치노(핫 / 콜드)	20	75
Espresso 意式浓缩咖啡 에스프레소	20	75



T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)



ALCOHOLIC BEVERAGES

酒精饮品 | 주류

Cocktails 鸡尾酒 | 각테일

RM



Mojito 莫吉托 | 모히토

40

150

Margarita 玛格丽特鸡尾酒 | 마르가리타

40

150

Piña Colada 椰林飘香鸡尾酒 | 피냐 콜라다

40

150

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)

T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)

T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)

ALCOHOLIC BEVERAGES

酒精饮品 | 주류

Beer 啤酒 맥주		RM	
Tiger 虎牌啤酒 (罐装) 타이거(캔)		35	132
Heineken 喜力啤酒 (罐装) 하이네켄(캔)		35	132
Anchor 力加啤酒 (罐装) 앵커(캔)		35	132
Carlsberg 嘉士伯啤酒 (罐装) 칼스버그(캔)		35	132
Wine 葡萄酒 와인			
Silver Series, Pinot Gris, Tempus Two			
by bottle 瓶装 보틀		100	375
by glass 杯装 글라스		38	143
Silver Series, Shiraz, Tempus Two			
by bottle 瓶装 보틀		100	375
by glass 杯装 글라스		38	143
Spirits 烈酒 증류주			
Absolute Vodka Absolut伏特加 애플솔루트 보드카			
by glass 杯装 글라스		30	113
Beefeater Gin Beefeater 金酒 비피터 진			
by glass 杯装 글라스		30	113
Havana Club 3-Year Rum			
Havana Club 三年朗姆酒 하바나 클럽 3년 럼			
by glass 杯装 글라스		30	113

T (Signature), RIN (Rooted in Nature), C (Celery), G (Gluten), S (Shellfish), E (Egg), F (Fish), D (Dairy), M (Mustard), N (Nuts), SE (Sesame), SO (Soya)
T (特色菜品), RIN (源于自然), C (含芹菜), G (麸质), S (含贝类), E (含蛋), F (含鱼类), D (含乳制品), M (含芥末), N (含坚果), SE (含芝麻), SO (含豆类)
T (시그니처), RIN (자연 유래), C (셀러리), G (글루텐), S (갑각류), E (달걀), F (생선), D (유제품), M (머스터드), N (견과류), SE (참깨), SO (콩류)

Shangri-La Circle Points suggested above are estimates and may fluctuate according to the day's rate. Redemption must be made at the point of bill settlement, adjustments to the payment method after the bill has been settled are not allowed.

以上为香格里拉会积分估算值, 可能会根据当天价格而有所波动。积分必须在结账时兑换, 结账后恕不接受支付方式调整。

위에 제시된 상그릴라 서클 포인트는 예상 금액이며 당일 요금에 따라 변동될 수 있습니다. 혜택은 청구서 결제 시점에 사용해야 하며, 청구서결제 후 결제 방식을 조정하는것은 허용되지 않습니다.

