



MALAYSIA, TRULY ASIA


말레이시아, 진정한 아시아

CHICKEN BIRYANI 치킨 버리야니  **RM50**
Rice with Chicken Biryani, Raita, and Chutney. 밥과 닭고기 버리야니, 라이타와 쳐트니


NASI GORENG 나시 고랭  **RM55**
Seafood Fried Rice, Fried Egg, Chicken Satay Deep Fried Prawns, Fried Chicken, Prawn Crackers and Pickled Vegetables. 해물 볶음밥, 계란후라이, 닭고기 사태, 튀긴 새우, 튀긴 닭고기, 새우 크래커 와 야채 피클들


HAINANESE CHICKEN RICE 하이난 치킨 라이스 **RM45**
Poached Chicken in Superior Broth, served with Ginger Rice and Crunchy Bean Sprouts. 슈퍼리어 육수에 데친 닭고기, 생강을 넣고 지은 밥과 아삭한 숙주나물이 함께 제공됩니다.

CHAR KUAY TEOW 차 켄티야오  **RM45**
Penang's Signature Wok-Fried Rice Noodles with Prawns, Squid, Chili Paste, Chives, Bean Sprouts and Egg. 페낭의 특산 워프라이드 볶음국수로 새우, 오징어, 고추장, 쪽파, 콩나물, 계란이 들어갑니다.

TUARAN MEE GORENG 투아란 미고랭  **RM45**
Egg Noodles from nearby Sabahan town of Tuaran, Wok-fried with BBQ Chicken, Bean Sprouts, Eggs, Crispy Chicken Skin. 투아란의 사바한 타운에서 만들어낸 계란국수에 바베큐 치킨, 숙주, 계란, 바삭한 닭고기 껍질을 넣고 워프라이드로 볶아낸 국수

CHINESE WONTON NOODLE SOUP 차이니스 완탄 누들 스프 **RM45**
Prawn Dumplings, Chinese Cabbage (Siew Pak Choy), Shiitake Mushrooms and BBQ Chicken in Rich Chicken Broth. 새우 만두, 청경채, 표고버섯, 풍부한 닭고기 육수에 바베큐 치킨이 곁들어 집니다.


OXTAIL ASAM PEDAS 옥스테일 아삼 퍼다스  **RM50**
Spicy Oxtail Stew Served with Pickled Vegetables, Poppadom and Steamed Rice. 매콤한 소꼬리 찜 요리로 절인 야채, 파파돔, 볶음밥과 함께 제공됩니다.



VEGETABLE CURRY 베지터블 카레  **RM35**
Rich Vegetable Curry and Seasonal Vegetables served with Steamed Jasmine Rice. 풍부한 야채 카레와 제철 채소들이 자스민 쌀밥과 함께 제공됩니다.

TUHAU FRIED RICE 투하우 볶음밥  **RM40**
Rice Cooked with Native Ginger, Local Dried Shrimps and Salted Fish. 토종 생강을 넣어 지은 밥, 현지 말린 새우와 소금에 절인 생선이 제공됩니다.



APPETIZERS & SALADS





에피타이저 및 샐러드

CAESAR SALAD 시저 샐러드  **RM40**
Romaine Lettuce, Turkey Streaky, Shaved Parmesan, Garlic and Croutons. 로메인 상추, 칠면조 베이컨, 파마산 치즈, 마늘과 크루통

TATU SALAD 타투 샐러드   **RM35**
Mesclun, Apples, Cherry Tomatoes, Roasted Almonds, Olives, Sprouts, Orange Dressing. 메스클룬, 사과, 방울토마토, 구운 아몬드, 올리브, 새순, 오렌지 드레싱

RICE PAPER WRAP 라이스 페이퍼 랩  **RM35**
Cucumber, Pea Sprouts, Carrots, Mint, Peanut Hoisin Sauce. 오이, 완두콩, 당근, 민트, 땅콩 호이신 소스



QUINOA AND ROASTED PUMPKIN SALAD   **RM45**
퀴노아 앤 로스티드 펌킨 샐러드
Goat Cheese, Asparagus, Pea Shoots, Olives, Pomegranate, Pumpkin Seed Oil Dressing. 산양 치즈, 아스파라거스, 완두콩 순, 올리브, 석류, 호박씨 오일 드레싱

 Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients. 우리의 생산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 지역 및 윤리적으로 공급되는 최고의 재료들로 구성됩니다.
 Chef's Recommendation 주방장 추천요리  Vegetarian 베지테리언  Contains Nuts 견과류 함유



SOUPS 스프


CLASSIC CREAM OF MUSHROOM SOUP  **RM30**
클라식 버섯 스프  **RM30**
Truffle Oil, Brie Cheese Croutons 트리플 오일, 브리 치즈 크루통

ORGANIC TOMATO SOUP 오가닉 토마토 스프   **RM30**
Parmesan Cheese, Roasted Pinenuts, Garlic Croutons
파마산 치즈, 구운 잣, 마늘 크루통

ADD PROTEIN BOOST TO YOUR SALAD 샐러드에 단백질 부스트를 추가해보세요.

- Grilled Prawns add RM 10
- 구운 새우 추가 RM10

- Grilled Chicken Breast add RM 5
- 구운 닭 가슴살 추가 RM5

HOME MADE SATAY 홈메이드 사테  **RM40**
8 Skewers of Char-Grilled Chicken And Beef Satay served with Traditional Compressed Rice, Onions and Peanut Sauce. 8 꼬치의 숯불에 구운 닭고기 및 소고기 사테로 전통 방식으로 압축하여 찐 밥과 양파, 땅콩 소스와 함께 제공됩니다.

BORNEO WINGS 보르네오 윙스 **RM40**
Chicken Wings marinated with Sambal Chili Paste. 삼발 고추 소스로 양념된 치킨윙



You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption. 상그릴라 씨클 포인트로 오늘의 식사 비용을 계산할 수 있습니다. 상그릴라 씨클의 간단한 포인트 이용에 대해 문의 하세요.

All prices quoted in Ringgit Malaysia and inclusive of 10% service charge and 6% Government Tax (SST). 모든 가격은 말레이시아 링깃으로 계산되었으며 10%의 봉사료와 6%의 서비스 텍스가 포함되어 있습니다.

SANDWICHES & BURGERS 샌드위치 & 버거



AVOCADO AND CHICKEN PANINI 아보카도 치킨 파니니 🍷 RM45

Toasted Ciabatta, Mozzarella, Avocado and Chicken Breast with Fries. 구운 치아바타, 모짜렐라, 아보카도, 닭가슴살과 감자 튀김이 함께 제공됩니다.

TANJUNG ARU CLUB SANDWICH 탄중아루 클럽샌드위치 🍷 RM45

Toasted Multigrain Bread Grilled Chicken Breast, Turkey Streaky, Fried Egg, Tomatoes, Cucumbers and Lettuce with Fries. 구운 잡곡 빵에 구운 닭 가슴살, 칠면조 튀김, 계란 후라이, 토마토, 오이, 양상추가 들어간 샌드위치와 감자튀김이 함께 제공됩니다.

WHOLE GRAIN TUNA SANDWICH 홀 그레인 투나 샌드위치 🍷 RM45

Tuna Mayo, Avocado, Watercress with Fries. 참치 마요네즈, 아보카도, 물냉이가 들어간 샌드위치와 감자튀김이 함께 제공됩니다.

BEEF BURGER 비프 버거 🍷 RM50

Wagyu Beef Patty, Lettuce, Onions, Gherkins, Tomatoes, Sesame Seed Bun with Fries. 와규 소고기, 양상추, 양파, 작은 오이, 토마토와 참깨 버거빵, 감자튀김이 함께 제공됩니다.

CRISPY CHICKEN BURGER 크리스피 치킨 버거 🍷 RM45

Breaded Chicken Fillet, Hot Chili and Soy Bean Sauce, Shredded Lettuce, Mayonnaise, White Sesame Seed Bun with Fries. 빵가루 입힌 닭고기 안심, 매운 고추소스와 간장 소스, 채 썬 양상추, 마요네즈, 흰 참깨 버거빵, 감자튀김이 함께 제공됩니다.



PASTA 파스타

PENNE NAPOLITANO 펜네 나폴리타노 🌿 RM40
Tomato Sauce with Herbs. 허브가 들어간 토마토 소스

BEEF SPAGHETTI BOLOGNAISE 비프 스파게티 볼로네즈 RM50
Hearty Meat Sauce. 푸짐한 고기 소스

SEAFOOD LINGUINI 씨푸드 링귀니 RM50
Tiger Prawns, Squid, Mussels, Sundried Tomatoes, Olives, Tomato Sauce. 타이거 새우, 오징어, 홍합, 말린 토마토, 올리브, 토마토 소스

LAKSA RISOTTO 락사 리조토 🍷 RM70
Local twist of Risotto with Spicy Seafood Laksa Sauce. 매콤한 해물 락사 소스를 곁들인 현지식 리조토

PIZZA 피자

FROM PEPPINO'S WOOD FIRED OVEN 페피노의 장작불 오븐으로 부터

ONLY AVAILABLE FROM 11:00 A.M. TO 10:15 P.M.

오전 11시부터 오후 10시 15분 까지만 가능합니다.

PEPPINO'S SIGNATURE PIZZA 페피노의 시그니처 피자 🍷 RM65

Tomato sauce, Beef Carpaccio, Smoked Cheese, Pickled Onions, Asparagus and Arugula, Truffle Oil. 토마토 소스, 비프 카파치오, 훈제 치즈, 절인 양파, 아스파라거스, 루꼴라, 트러플 오일

MARGHERITA 마거리타 🍷 🌿 RM40

Tomato Sauce, Basil and Mozzarella. 토마토 소스, 바질, 모짜렐라

QUATTRO FORMAGGI PIZZA 콰트로 포르마기 피자 🌿 RM55

Mozzarella, Gruyère, Parmesan, Gorgonzola, Basil. 모짜렐라, 그뤼에르, 파마산, 고르곤졸라, 바질

SEAFOOD PIZZA 씨푸드 피자 RM50

Sautéed Prawns, Fish, Calamari, Green Mussels, Red Onions, Olives. 새우 볶음, 생선, 오징어, 홍합, 적양파, 올리브

ANTIPASTI PIZZA 안티파스티 피자 🌿 RM50

Grilled Zucchini, Grilled Capsicum, Onions, Eggplant, Mozzarella Cheese. 석쇠에 구운 호박, 구운 고추, 양파, 가지, 모짜렐라 치즈

BEEF PEPPERONI 비프 페퍼로니 RM50

Pepperoni, Cherry Tomatoes and Mozzarella. 페퍼로니, 체리 토마토, 모짜렐라



WESTERN MAINS 양식 주메뉴

FISH AND CHIPS 피쉬 앤 칩스 RM70
Deep-fried Battered Fish served with Tartare Sauce, Chips and Lemon. 튀김옷을 입혀 바삭하게 튀긴 생선튀김이 타타 소스, 칩스, 레몬과 함께 제공됩니다.

KING TIGER PRAWNS (S) 3PCS/ 360GM RM115
킹타이거 새우(S) 3PCS / 360GM
With Lemon and Cucumber Cous-Cous and Avocado Mousse. 레몬과 오이 쿠스쿠스와 아보카도 무스

PACIFIC SEABASS STEAK 180GM 태평양 농어 스테이크 180GM RM90
With Sautéed Asparagus, Long Beans and Mashed Potatoes. 아스파라거스 볶음, 장두, 매쉬포테이토와 함께 제공됩니다.

AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 220GM 호주산 소고기 립아이 🍷 RM120
With Portobello Mushrooms, Grilled Tomatoes and French Fries. 포토벨로 버섯, 구운 토마토, 감자튀김과 함께 제공됩니다.

CHICKEN SCHNITZEL 치킨 슈니첼 🍷 RM60
With Mashed Potatoes and Grain Mustard Cream Sauce. 매쉬포테이토 와 곡물 겨자 크림 소스가 함께 제공됩니다.


A HEALTHIER YOU 더 건강한 당신

AVOCADO TOAST 아보카도 토스트

Two Poached Eggs, Avocado, Whole Grain Sourdough, Siracha Sauce.
수란 2개, 아보카도, 통곡물 사워도우, 스리라차 소스와 함께 제공됩니다.

RM45

BEETROOT & FETA SALAD 비트 & 페타 샐러드

Cumin-marinated Beetroot, Spinach, Toasted Seeds, Feta Cheese, Balsamic Dressing.
큐민에 절인 비트, 시금치, 살짝 볶은 씨앗, 페타 치즈, 발사믹 드레싱 

RM45

KAFFIR LEAF CHICKEN, BROWN RICE AND VEGETABLE BOWL 카피르 리프 치킨, 브라운 라이스 야채

Chicken Breast, Mixed Vegetables, Avocado, Brown Rice, Truffle Vinaigrette.
닭가슴살, 야채모듬, 아보카도, 현미, 트러플 비네그레트

RM60

GRILLED SALMON BANANA LEAF 그릴에 구운 연어 바나나 잎

Salmon grilled on banana leaf, Steamed Vegetables, Pickled Vegetables, Brown Rice.
바나나잎 연어구이, 야채찜, 야채절임, 현미밥

RM100

DARK CHOCOLATE OLIVE OIL CAKE 다크 초콜릿 올리브 오일 케이크

Almond Flour-based Cake, Raspberry Compote, Seasonal Berries.
아몬드가루 케이크, 라즈베리 콤포트, 제철딸기들

RM30



JUNIOR MEALS 주니어 식사

TERRY THE TUNA SANDWICH 테리 더 튜나 샌드위치 RM30

Healthy Brown Bread served with Fries and Ketchup
감자튀김과 케첩을 곁들인 건강한 브라운 빵

GOOEY GRILLED CHEESE 구이 그릴드 치즈 RM35

Grilled Cheese Sandwich with Fries and Ketchup
그릴에 구운 치즈 샌드위치에 감자튀김과 케첩이 함께 제공됩니다.

SLURPY SPAGHETTI 슬러피 스파게티 RM35

Meatballs, Spaghetti and Tomato Sauce
미트볼, 스파게티, 토마토 소스

OOODLES OF NOODLES 우들 국수 RM25

Noodles and Vegetables in Soup.
스프에 국수와 야채가 담겨 제공됩니다.

KINABALU FRIED CHICKEN TENDERS RM35

키나발루 후라이드 치킨 텐더
With Fries and Ketchup 감자튀김과 케첩이 함께 제공됩니다.

DESSERTS 디저트

CHOCOLATE CHEESE BROWNIE 초콜릿 치즈 브라우니 RM35

Dark Chocolate Fudge Brownie with Layered Cream Cheese Cake.
레이어드 크림 치즈 케이크를 곁들인 다크 초콜릿 퍼지 브라우니

RM35

PEAR CARAMEL CUSTARD CRUMBLE RM35

배 카라멜 커스터드 크럼블
With Warm Ganache and White Chocolate Ice Cream.
따뜻한 가나슈와 화이트 초코 아이스크림이 함께 제공됩니다.

RM35

LEMON BAKED CHEESECAKE 레몬 베이킹 치즈 케이크

With Pineapple Compote and Vanilla Ice Cream.
파인애플 콤포트와 바닐라 아이스크림이 함께 제공됩니다.

RM45



BANANA FRITTERS 바나나 튀김

Served with Manjari Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream
만자리 초콜릿 소스와 바닐라 아이스크림이 함께 제공됩니다.

RM35

SELECTION OF ICE CREAM 아이스크림 셀렉션

Choice of Three Scoops served with Berries, Homemade Brownies
베리와 함께 제공되는 3가지 맛의 선택된 아이스크림과 수제 브라우니

RM45

1 SCOOP 1스쿱


RM25



SEASONAL TROPICAL FRUIT PLATTER 제철 열대과일 접시

Platter of Fresh Local Fruits 신선한 현지과일 접시

RM30

"STRESSED IS DESSERTS SPELLED BACKWARDS."

 Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.
우리의 생산물과 요리는 자연에 뿌리를 두고 있으며, 지역 및 윤리적으로 공급되는 최고의 재료들로 구성됩니다.

 Chef's Recommendation 주방장 추천요리  Vegetarian 베지테리언  Contains Nuts 견과류 함유

You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption.
샹그릴라 씨클 포인트로 오늘의 식사 비용을 계산할 수 있습니다. 샹그릴라 씨클의 간단한 포인트 이용에 대해 문의 하세요.

All prices quoted in Ringgit Malaysia and inclusive of 10% service charge and 6% Government Tax (SST). 모든 가격은 말레이시아 링깃으로 계산되었으며 10%의 봉사료와 6%의 서비스 세금이 포함되어 있습니다.

BEVERAGES 음료

FRESH JUICES 신선한 주스

Carrot 당근
Honey Dew 허니듀/멜론
Lime 라임
Orange 오렌지
Pineapple 파인애플
Red or Green Apple 레드 또는 그린 애플
Watermelon 수박
Coconut 코코넛

RM18

JUICES 주스

Apple 사과
Mango 망고
Pineapple 파인애플
Cranberry 크랜베리
Orange 오렌지

RM10

SOFT DRINKS 탄산음료

100 Plus 100 플러스
Diet Coke 다이어트 코크
Ginger Ale 진저 에일
Tonic Water 톤닉워터
Coca-Cola 코카 콜라
Coke Zero 코크 제로
Sprite 스프라이트

RM10

COOLERS 쿨러

Iced Tea 아이스 티
Iced Lemon Tea 아이스 레몬 티
Fresh Lemonade 상큼한 레모네이드

RM18

COLD BEVERAGES 차가운 음료

Milk 우유
Milo 마일로
Iced Chocolate 아이스 초콜릿
Iced Coffee 아이스 커피
Iced Cappuccino 아이스 카푸치노

RM10
RM18
RM18
RM18
RM18

HOT BEVERAGES 따뜻한 음료

Milk 우유
Milo 마일로
Hot Chocolate 핫 초콜릿
Fresh Brewed Coffee 원두 커피
Decaffeinated Coffee 디카페인 커피
Espresso 에스프레소
Double Espresso 더블 에스프레소
Caffe Latte 카페 라떼
Cappuccino 카푸치노
Macchiato 마끼아또

RM10
RM18
RM18
RM18
RM18
RM18
RM18
RM18
RM18
RM18

TEA & INFUSIONS 차 & 인퓨전

Green Tea Infused with Natural Jasmine
English Breakfast 잉글리쉬 블랙퍼스트
Earl Grey 얼 그레이
Lychee 라이치
Chamomile 카모마일
Peppermint 페퍼민트
Sabah Tea 사바 차

RM18

WATER 물

Evian, 500ml 에비앙
Evian, 1250ml 에비앙
Sole Sparkling, 1000ml 소울 스파클링
Local Still, 600ml 현지 미네랄 워터
Local Still, 1500ml 현지 미네랄 워터

RM18
RM28
RM32
RM10
RM18



WINE/BEER/SPIRITS/LIQUEURS 와인 / 맥주 / 증류주 / 리커

WHITE WINE 화이트 와인

Silver Series Tempus Pinot Gris Tempus Two

RM28

RED WINE 레드 와인

Silver Series Shiraz Tempus Two

RM28

CHAMPAGNE 샴페인

Veuve Clicquot Ponsardin
Yellow Label, France

RM108 RM528

SPARKLING WINE 스파클링 와인

Maschio, Ice Spumante Bianco
N.V. Veneto, Italy

RM88 RM408

SPIRITS 증류주

HOUSE SPIRITS

Absolut Vodka
Beefeater Gin
Havana Club Rum 3 Years Old
Ballantine's Finest

RM28

LIQUEURS 리커

Malibu
Amaretto
Bailey's Irish Cream
Cointreau
Jameson Irish Whiskey

RM28

BEERS FROM THE WORLD 세계의 맥주

CAN 캔

Tiger
Carlsberg
Heineken
Anchor Smooth
Guinness Stout
Asahi

RM28

COCKTAILS 칵테일



Bloody Mary 블러디 메리 RM38

Absolut Vodka, Tomato Juice, Tabasco and Worcestershire Sauce
앱솔루트 보드카, 토마토 주스, 타바스코 및 우스터 소스

Daiquiri 다키리 RM38

Havana Club Rum, Fresh Lime, and Sugar Syrup
하바나 클럽 럼주, 신선한 라임과 설탕 시럽

Long Island Ice Tea 롱 아일랜드 아이스 티 RM38

Beefeater Gin, Absolut Vodka, Olmeca Tequila, Havana Club Rum, Cointreau, Whisky, Coca-Cola and Lime Juice
비피터 진, 앱솔루트 보드카, 올메카 데킬라, 하바나 클럽 럼주, 코인트루, 위스키, 코카콜라, 라임 주스

Margarita 마가리타 RM38

Olmeca Tequila, Cointreau and Lime Juice
올메카 데킬라, 코인트루, 라임 주스

Pina Colada 피나콜라다 RM48

Havana Club Rum, Pineapple Juice, Coconut Milk
하바나 클럽 럼주, 파인애플 주스, 코코넛 밀크

Singapore Sling 싱가포르 슬슬링 RM38

Beefeater Gin, Cherry Brandy, Fresh Lime Juice, Soda Water and Grenadine Syrup
비피터 진, 체리 브랜디, 신선한 라임 주스, 소다수 및 석류 시럽

Tequila Sunrise 데킬라 선라이즈 RM38

Olmeca Tequila, Fresh Orange Juice and Grenadine Syrup
올메카 데킬라, 프레즈 오렌지 주스, 그레나딘 시럽

Tom Collins 톰 콜린스 RM38

Beefeater Gin, Fresh Lime Juice, Sugar Syrup and Angostura Bitters
비피터 진, 신선한 라임 주스, 설탕 시럽 및 앙고스투라 비터스

You may use your Shangri-La Circle points to pay for your meal today. Ask us about Shangri-La Circle's instant point redemption.
샹그릴라 씨클 포인트로 오늘의 식사 비용을 계산할 수 있습니다. 샹그릴라 씨클의 간단한 포인트 이용에 대해 문의 하세요.

All prices quoted in Ringgit Malaysia and inclusive of 10% service charge and 6% Government Tax (SST). 모든 가격은 말레이시아 링깃으로 계산되었으며 10%의 봉사료와 6%의 서비스 택스가 포함되어 있습니다.