

Bamboo Food Menu

CHARGEABLE DINNER MENU 18:30 to 22:00

STARTER



Vegetable Spring Roll- 24.⁰⁰

Golden Brown Fried Cabbage and Carrot Rolls. Served with Sweet Chili Sauce.



Vegetable Tempura- 24.⁰⁰

Tempura Fried Cauliflower, Long Beans, Broccoli, Sweet Bell Pepper, Carrot, Young Corn, Tamarind Sauce



Por Pia Pla Foo- 26.⁰⁰

Thai Rice Paper Rolls, Glass Noodles, Fried Soft Fish Fillet, Coriander, Romaine, Tamarind Dressing



Prawn Tempura- 34.⁰⁰

Tempura Fried Prawns, Ginger, Radish, Soy Sauce



Gai Thod Bai Makroot- 29.⁰⁰

Thai Style Fried Chicken Pieces, Kaffir Lime Leaf, Chili

SALAD



Som Tum - 24.⁰⁰

Thai Green Papaya Salad, Red Onion, Tomato, Birds Eye Chili, Long Green Beans, Coriander, Som Tum Dressing



Asian Mix Green Salad- 22.⁰⁰

Onion, Cucumber, Carrot, Green Bell Pepper, Pickled Radish, Young Papaya, Red Radish, Mix Lettuce, Sesame Dressing

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Vegetarian

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Nuts

Poultry

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan



SALAD

Som Tum Kung– 26.00

Thai Prawn & Papaya Salad, Birds Eye Chili, Red Onion, Tomato, Coriander, Long Green Beans, Som Tum Dressing



Yum Neua– 26.00

Thai Spicy Grilled Beef Salad, Lemongrass, Red Chili, Cucumber, Cashews, Mix Lettuce, Thai Chili Dressing

SOUP



Sup Sayur Sariratu– 19.00

Indonesian Vegetable Clear Soup, Carrot, Tomato, Broccoli, Leek, Potato



Malaysian Laksa– 24.00

Spicy Seafood Noodle Soup, Tofu, Boiled Egg, Scallions



Tom Yum Goong– 24.00

Hot and Sour Thai Prawn Soup, Lemongrass, Galangal, Shallot, Tomato, Coriander



Tom Kha Gai– 24.00

Thai Chicken Coconut Soup, Mushroom, Coriander



Pho Bo– 24.00

Sliced Beef, Rice Noodles, Basil, Coriander, Spring Onion, White Onion, Bean Sprouts, Fish Sauce, Lime, Beef Broth



Tofu Nabe– 22.00

Soyabean Paste, Shitake Mushroom, Leek, Tofu, Spring Onion

MAIN COURSE

RICE



Yang Chow Fried Rice (Vegetarian Option Available)–33.00

Cantonese Style Fried Rice, Chicken, Beef, Prawns, Carrot, Green Peas, Sweet Corn



Nasi Goreng Kampung–30.00

Indonesian Fried Rice, Chicken, Fried Egg, Vegetable Pickle, Prawn Crackers



Khao Phad Bamboo–33.00

Bamboo's Special Fried Rice, Prawns, Squid, Carrot, Scallions, Vegetable Pickle, Fried Egg

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Vegetarian

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Nuts

Poultry

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan

NOODLES



Wok Fried Vegetable Noodles- 29.00

Flat Rice Noodles, Garlic, Onion, Asian Vegetables, Soy Sauce



Pad Thai Vegetarian- 29.00

Thick Rice Noodles, Cabbage, Carrot, Leek, Mushroom, Tofu, Chives Peanuts



Prawn Pad Thai- 33.00

Thick Rice Noodles, Cabbage, Carrot, Leek, Mushroom Tofu, Chives, Peanuts, Prawn



Mee Goreng Mamak- 33.00

Malaysian Stir-Fried Rice Noodles, Chicken, Soya Sauce, Vegetable Pickle, Prawn Crackers



Beef Chow Mein (Vegetarian Option Available)- 33.00

Stir Fried Beef, Egg Noodles, Asian Vegetables, Black Bean Sauce

TASTE OF ASIA



Wok Fried Hoisin Vegetables - 24.00

Asian Vegetables, Black Pepper, Hoisin sauce, Noodles



Plam Sam Rod- 29.00

Thai Style Fried Fish, Bird's Eye Chili, Lemongrass Sauce, Steamed Rice



Chicken Mango-33.00

Crumb Fried Chicken Thigh, Mango Lemongrass Chili Sauce, Turmeric Coconut Rice



Mongolian Beef-33.00

Braised Beef, Rich Soy Sauce, Broccoli, Green Bean, Steamed Rice



Beef Black Pepper-33.00

Chinese Stir Fried Beef in Spicy Black Pepper Sauce, Steamed Rice



Bun Bo Xiao-33.00

Grilled Beef, Vermicelli Rice Noodles, Lettuce, Carrot, Sweet Garlic Vinegar Dipping Sauce

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Vegetarian

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Nuts

Poultry

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan

STEWES AND CURRIES



Yellow Curry Vegetable– 29.00

Asian Vegetables, Coriander, Tofu, Steamed Rice



Nonya's Singapore Salmon Stew– 33.00

Chili Coconut Sauce, Steamed Rice



Red Curry Prawn– 36.00

Thai Eggplant, Red Chili, Long Beans, Coriander, Coconut Cream, Steamed Rice



Gaeng Kiew Wan Gai– 34.00

Thai Green Curry Chicken, Thai Eggplant, Sweet Basil, Steamed Rice



Massaman Neua– 36.00

Southern Thai style Beef Curry, Potato, Basil, Steamed Rice

DESSERTS



Dadar Gulung– 19.00

Indonesian Crepes, Sweet Grated Coconut Filling, Coconut Ice Cream



Kluay Thod Bamboo–19.00

Thai Fried Bananas, Roasted Sesame Seed, Sweet Fermentation Chili Dipping Sauce, Coconut Ice Cream



Mango Sticky Rice–19.00

Thai Sticky Rice, Fresh Ripe Mangoes and Coconut Cream



Leche Flan–19.00

Asian Version of Crème Caramel



Ice Cream (choice of 3 scoops)–16.00

Vanilla, Chocolate, Strawberry, or Mango



Sorbets (choice of 3 scoops)–16.00

Strawberry, Mango, Passion Fruit, or Lemon



Seasonal Fruits Platter –19.00



Fresh Fruit Salad with Honey and Yoghurt –19.00

Seasonal Fresh Fruits, Honey, Flavoured Yoghurt

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Vegetarian

Beef

Dairy

Egg

Fish

Gluten

Gluten-Free

Hot & Spicy

Nuts

Poultry

Seafood

Sesame

Shellfish

Soy

Vegan

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based



Bliss

Plant Based Bliss



STARTER



Vegetable Spring Roll- 28.00

Golden Brown Fried Cabbage and Carrot Rolls. Served with Sweet Chili Sauce



Vegetable Tempura- 28.00

Tempura Fried Cauliflower, Long Beans, Broccoli, Sweet Bell Pepper, Carrot, Young Corn, Tamarind Sauce

SALAD



Som Tum- 28.00

Thai Green Papaya, Red Onion, Tomato, Birds Eye Chili, Long Beans, Coriander, Sum Tum Dressing



Asian Mix Green Salad- 25.00

Onion, Cucumber, Carrot, Green Bell Pepper, Pickled Radish, Young Papaya, Red Radish, Mix Lettuce, Sesame Dressing

SOUP



Sup Sayur Saritatu - 22.00

Indonesian Vegetable Clear Soup, Carrot, Tomato, Broccoli, Leek, Potato



Tom Kha Pak- 28.00

Thai Vegetable Coconut Soup, Mushroom, Coriander



Malaysian Laksa-28.00

Spicy Vegetable Noodle Soup, Tofu, Coconut Milk, Scallions



Tofu Nabe-22.00

Soyabean Paste, Shitake Mushroom, Leek, Tofu, Spring Onion

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Gluten

Vegan

Gluten - Free

Sesame

Nuts

Hot & Spicy

Soy

MAIN COURSE

RICE



Yang Chow Fried Rice-38.00

Cantonese Style Fried Rice, Green Peas, Sweetcorn, Garlic, Bell Pepper, Corn Oil, Sesame Oil



Nasi Goreng Kampung- 36.00

Indonesian Fried Rice, Vegetable Pickle, Tomato, Cucumber, Carrot, Leek, Cabbage, Corn Oil, Sesame Oil

NOODLES



Wok Fried Vegetable Noodles- 35.00

Flat Rice Noodles, Garlic, Onion, Asian Vegetables, Soya Sauce



Pad Thai Vegetarian- 35.00

Thick Rice Noodles, Cabbage, Carrot, Leek, Mushroom, Tofu, Peanuts



Vegetarian Chow Mein- 35.00

Thick Rice Noodles, Asian Vegetables, Soya Sauce, Sweet Soya Sauce

TASTE OF ASIA AND CURRIES



Wok Fried Hoisin Vegetables- 28.00

Asian Vegetables, Black Pepper, Hoisin Sauce, Steamed Rice



Yellow Curry Vegetables- 35.00

Asian Vegetables, Coriander, Tofu, Steamed Rice

DESSERT



Seasonal Fruits Platter - 22.00



Kluay Thod Bamboo- 22.00

Thai Fried Bananas, Roasted Sesame Seed, Sweet Fermentation Chili Dipping Sauce, Coconut Ice Cream



Mango Sticky Rice-22.00

Thai Sticky Rice, Fresh Mangoes and Coconut Ice Cream

The prices are in US Dollars, subject to a 10% service charge and 17% T-GST. For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the Manager.

Gluten

Vegan

Gluten - Free

Sesame

Nuts

Hot & Spicy

Soy

Bamboo

МЕНЮ БЛЮД

Платное (а-ля карт) ужин
18:30 до 22:00

STARTER - ПЕРВОЕ БЛЮДО



Vegetable Spring Roll / Овощной Спринг-Ролл – 24.00

Золотисто-коричневые ролетики из жаренной капусты и моркови, подаются со сладким соусом чили.



Vegetable Tempura / Овощная темпура – 24.00

Обжаренные в темпуре цветная капуста, стручковая фасоль, брокколи, сладкий болгарский перец, морковь, молодая кукуруза, соус тамаринд



Por Pia Pla Foo – 26.00

Тайские роллы из рисовой бумаги, рисовая лапша, жареное филе мягкой рыбы, кориандр, ромэн, заправка из тамарида



Prawn Tempura / Креветка Темпура – 34.00

Жареные креветки темпура, имбирь, редис, соевый соус



Gai Thod Bai Makroot – 29.00

Жареные кусочки курицы по-Тайски, чеснок, лист каффир лайма, чили

SALAD - САЛАТЫ



Som Tum – 24.00

Тайский салат из зеленой папайи, красного лука, арахис, помидоров, чили "птичий глаз", зеленой стручковой фасоли, кориандра, заправки Сом Тум



Asian Mix Green Salad – 22.00

Зеленый салат Азиатский микс

Лук, огурец, морковь, зеленый болгарский перец, маринованный редис, молодая папайя, красный редис, микс листьев салата, кунжутная заправка

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергиями: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Вегетарианец

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные (например, креветки, крабы)

Соя

Веган



SALAD - САЛАТЫ

Som Tum Kung– 26.00

Тайский салат из креветок и папайи, чили "птичий глаз", красный лук, помидоры, кориандр, длинная зеленая фасоль, заправка Сом Тум



Yum Neua– 26.00

Тайский острый салат из говядины на гриле, лемонграсс, красный чили, огурец, кешью, микс салата, тайская заправка чили



SOUP- СУПЫ

Sup Sayur Sariratu– 19.00

Индонезийский овощной прозрачный суп, морковь, помидоры, брокколи, лук-порей, картофель



Malaysian Laksa / Малайзийская Лакса – 24.00

Острый суп с лапшой из морепродуктов, сыр тофу, вареное яйцо, лук-шалот



Tom Yum Goong– 24.00

Острый и кислый Тайский суп с креветками, лемонграсс, галангал, лук-шалот, помидоры, кориандр



Tom Kha Gai– 24.00

Тайский кокосовый суп с курицей, грибами, кориандром



Pho Bo / Фо бо– 24.00

Кусочки говядины, рисовая лапша, базилик, кориандр, зеленый лук, белый лук, стручки фасоли, рыбный соус и лайм в говяжьем бульоне



Tofu Nabe / Тофу набэ– 22.00

Соевая паста, грибы шиитаке, лук-порей, тофу, зеленый лук

MAIN COURSE - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

RICE - РИС



Yang Chow Fried Rice (Vegetarian Option Available)–33.00

Доступны вегетарианские опции

Жареный рис по-кантонски, курица, говядина, креветки, морковь, зеленый горошек, сладкая кукуруза.



Nasi Goreng Kampung–30.00

Индонезийский жареный рис, курица, жареное яйцо, овощной маринад, крекеры с креветками

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергиями: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

V Вегетарианец

B Говядина

D Молочные

E Яйца

F Рыба

G Глютен

GF Безглютеновые

H Острое и пряное

N Орехи

PT Птица

MR Морепродукты (в широком смысле)

S Кунжут

SF Ракообразные (например, креветки, крабы)

S Соя

V Веган

RICE - Рис



Khao Phad Bamboo-33.00

Специальный жареный рис "Bamboo", креветки, кальмары, морковь, лук-шалот, маринад из овощей, жареное яйцо

NOODLES- Лапша



Wok Fried Vegetable Noodles – 29.00

Овощная лапша, обжаренная в Воке

Рисовая лапша, чеснок, лук, азиатские овощи, соевый соус



Pad Thai Vegetarian / Пад Тай Вегетарианс – 29.00

Крупная рисовая лапша, капуста, морковь, лук-порей, грибы, тофу, шнитт-лук, арахис



Prawn Pad Thai / Пад Тай с Креветками – 33.00

Крупная рисовая лапша, капуста, морковь, лук-порей, грибы, тофу, шнитт-лук, арахис



Mee Goreng Mamak- 33.00

Малазийская рисовая лапша, обжаренная с курицей, соевый соус, маринад из овощей, креветки



Beef Chow Mein (Vegetarian Option Available)- 33.00

Доступны вегетарианские опции

Жареная говядина, яичная лапша, азиатские овощи, соус из черных бобов.

TASTE OF ASIA - Вкус Азии



Wok Fried Hoisin Vegetables – 24.00

Овощи, обжаренные в воке с хойсином

Рисовая лапша, чеснок, лук, азиатские овощи, соевый соус



Plam Sam Rod- 29.00

Жареная рыба по-тайски, чили "птичий глаз", соус из лимонграсса, рис на пару.



Chicken Mango / Курица с манго –33.00

Куриное бедро, обжаренное в сухарях, манго, соус чили с лимонграссом, рис с куркумой и кокосом

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Вегетарианец

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные (например, креветки, крабы)

Соя

Веган

TASTE OF ASIA - Вкус Азии



Mongolian Beef / Говядина по-монгольски –33.00

Тушеная говядина, насыщенный соевый соус, брокколи, стручковая фасоль, рис на пару



Beef Black Pepper / Говядина с черным перцем –33.00

Жареная говядина по-Китайски в остром соусе с черным перцем, рис на пару



Bun Bo Xao– 33.00

Говядина на гриле, рисовая лапша-вермишель, салат-латук, морковь, сладкий чесночный уксусный соус

STEWES AND CURRIES

Тушеные блюда и карри



Yellow Curry Vegetable /Желтый карри с овощами – 29.00

Азиатские овощи, кориандр, сыр тофу, рис на пару



Nonya's Singapore Salmon Stew – 33.00

Сингапурское рагу из лосося от Ноньи

Кокосовый соус с чили, рис на пару



Red Curry Prawn / Красная Креветка Карри – 36.00

Тайские баклажаны, красный чили, стручковая фасоль, кориандр, кокосовые сливки, рис на пару



Gaeng Kiew Wan Gai– 34.00

Тайская зеленая курица карри, тайские баклажаны, сладкий базилик, рис на пару



Massaman Neua– 36.00

Карри из говядины в южно-тайском стиле, картофель, базилик, рис на пару

DESSERTS - ДЕСЕРТ



Dadar Gulung – 19.00

Индонезийские блины, сладкая начинка из тертого кокоса, кокосовое мороженое



Kluay Thod Bamboo–19.00

Тайские жареные бананы, жареный кунжут, сладкий соус чили, кокосовое мороженое

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Вегетарианец

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные (например, креветки, крабы)

Соя

Веган

DESSERTS - ДЕСЕРТ



Mango Sticky Rice / Сладкий Рис с Манго –19.⁰⁰

Тайский липкий рис, кокосовый крем, свежее спелое манго



Leche Flan –19.⁰⁰

Азиатская версия карамельного крема



Ice Cream (choice of 3 scoops) –19.⁰⁰

Мороженое (на выбор 3 шарика)

Ванильное, шоколадное, клубничное, или манго



Sorbets (choice of 3 scoops) –16.⁰⁰

Сорбеты (на выбор 3 шарика)

клубника, манго, маракуйя, или лимон



Seasonal Fruits Platter /Блюдо из сезонных фруктов –19.⁰⁰



Fresh Fruit Salad with Honey and Yoghurt – 19.⁰⁰

Салат из свежих фруктов с медом и йогуртом

Сезонные свежие фрукты, мед, ароматизированный йогурт

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST.
Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание
узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за
консультацией.

Вегетарианец

Говядина

Молочные

Яйца

Рыба

Глютен

Безглютеновые

Острое и пряное

Орехи

Птица

Морепродукты (в широком смысле)

Кунжут

Ракообразные
(например,
креветки, крабы)

Соя

Веган

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based



Bliss

Зелёное наслаждение



STARTER - ПЕРВОЕ БЛЮДО



Vegetable Spring Roll / Овощной Спринг-Ролл – 28.⁰⁰

Золотисто-коричневые рулетики из жаренной капусты иморкови, Подаются сосладким соусом чили



Vegetable Tempura / Овощная темпура – 28.⁰⁰

Обжаренные в темпуре цветная капуста, стручковая фасоль, брокколи, сладкий болгарский перец, морковь, молодая кукуруза, соус тамаринд

SALAD - САЛАТЫ



Som Tum – 28.⁰⁰

Тайский салат из зеленой папайи, красного лука, арахис, помидоров, чили "птичий глаз", зеленой стручковой фасоли, кориандра, заправки Сом Тум



Asian Mix Green Salad – 25.⁰⁰

Зеленый салат Азиатский микс

Лук, огурец, морковь, зеленый болгарский перец, маринованный редис, молодая папайя, красный редис, микс листьев салата, кунжутная заправка

SOUP - СУПЫ



Sup Sayur Saritatu – 22.⁰⁰

Индонезийский овощной прозрачный суп, морковь, помидоры, брокколи, лукпорей, картофель



Malaysian Laksa / Малайзийская Лакса – 28.⁰⁰

Острый суп с лапшой из морепродуктов, сыртофу, вареное яйцо, лук-шалот

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.

Глютен

Веган

Безглютеновые

Кунжут

Орехи

Острое и пряное

Соя

SOUP - СУПЫ



Tom Kha Pak / Том Кха – 28.00

Тайский овощной кокосовый суп, грибы, кориандр



Tofu Nabe / Тофу набэ – 22.00

Соевая паста, грибы шиtake, лук-порей, тофу, зеленый лук

RICE - РИС



Yang Chow Fried Rice – 38.00

Доступны вегетарианские опции

Жареный рис по-кантонски, курица, говядина, креветки, морковь, зеленый горошек, сладкая кукуруза.



Nasi Goreng Kampung – 36.00

Индонезийский жареный рис, курица, жареное яйцо, овощной маринад, крекеры с креветками

NOODLES - ЛАПША



Wok Fried Vegetable Noodles – 35.00

Овощная лапша, обжаренная в Воке

Рисовая лапша, чеснок, лук, азиатские овощи, соевый соус



Pad Thai Vegetarian / Пад Тай Вегетарианс – 35.00

Крупная рисовая лапша, капуста, морковь, лук-порей, грибы, тофу, шнитт-лук, арахис



Vegetarian Chow Mein / вегетарианское чау-мейн – 35.00

Крупная рисовая лапша, азиатские овощи, соевый соус, сладкий соевый соус

TASTE OF ASIA AND CURRIES

Азиатские блюда и карри



Wok Fried Hoisin Vegetables – 28.00

Овощи, обжаренные в воке с хойсино

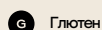
Азиатские овощи, черный перец, соус хойсин, рис на пару



Yellow Curry Vegetable / Желтый карри с овощами – 35.00

Азиатские овощи, кориандр, сыр тофу, рис на пару

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST. Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.



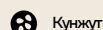
Глютен



Веган



Безглютеновые



Кунжут



Орехи



Острое и пряное



Соя

DESSERT - ДЕСЕРТ



Seasonal Fruits Platter /Блюдо из сезонных фруктов – 22.00



Kluay Thod Bamboo– 22.00


Тайские жареные бананы, жареный кунжут, сладкий соус чили, кокосовое мороженое




Mango Sticky Rice Сладкий Рис с Манго – 22.00


Тайский липкий рис, кокосовый крем, свежее спелое манго

Цены указаны в долларах США и подлежат 10% сервисному сбору и 17% налогом T-GST.
Для гостей с особыми диетическими потребностями или аллергией: если есть желание узнать побольше об используемых ингредиентах, пожалуйста, обратитесь к менеджеру за консультацией.


 Глютен

 Веган

 Безглютеновые

 Кунжут

 Орехи

 Острое и пряное

 Соя

Bamboo

菜单

付费晚餐菜单
18:30至22:00

STARTER-开胃小食



Vegetable Spring Roll / 蔬菜春卷 - 24.00

金黄色的炸卷心菜和胡萝卜卷。配上甜辣椒酱。



Vegetable Tempura / 蔬菜天妇罗 - 24.00

天妇罗炒花椰菜，长豆，西兰花，甜甜椒，胡萝卜，嫩玉米，罗望子酱。



Por Pia Pla Foo / 春卷 - 26.00

泰国米粉卷、米粉、炒软鱼片、香菜、罗望子酱



Prawn Tempura / 天妇罗大虾 - 34.00

天妇罗炒对虾，姜，萝卜，酱油



Gai Thod Bai Makroot / 香辣烤鸡 - 29.00

泰式炸鸡片，大蒜，酸橙叶，辣椒

SALAD-沙拉



Som Tum / 泰式青木瓜沙拉 - 24.00

泰国青木瓜沙拉，红洋葱，花生，番茄，鸟眼辣椒，长青豆，香菜香豆



Asian Mix Green Salad / 亚洲混合绿色沙拉 - 22.00

洋葱，黄瓜，胡萝卜，青椒，腌萝卜，小番木瓜，红萝卜，混合生菜，芝麻酱

价格以美元为单位，另加10%的服务费和17%的商品及服务税。
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人，希望了解更多的食物成分，请问经理。

V 素食

F 鱼

N 坚果

SF 贝类

B 牛肉

G 面筋

PT 家禽

S 大豆

D 乳制品

GF 无麸质

SEA 海鲜

纯素

E 鸡蛋

辣热菜

芝麻



SALAD - 沙拉

Som Tum Kung / 泰式青木瓜沙拉 - 26.00

泰国虾木瓜沙拉, 小辣椒, 红洋葱, 番茄, 香菜, 青豆, 豆酱



Yum Neua / 泰式牛肉沙律 - 26.00

泰国辣烤牛肉沙拉, 柠檬草, 红辣椒, 黄瓜, 腰果, 混合生菜, 泰国辣椒酱

SOUP - 汤



Sup Sayur Sariratu / 蔬菜汤 - 19.00

印尼蔬菜清汤, 胡萝卜, 番茄, 花椰菜, 韭菜, 土豆



Malaysian Laksa / 马来西亚叻沙 - 24.00

辣海鲜面汤, 豆腐, 煮蛋, 葱



Tom Yum Goong / 冬阴功 - 24.00

热酸泰国虾汤, 柠檬草, 高朗良姜, 大葱, 番茄, 香菜



Tom Kha Gai / 泰国鸡汤 - 24.00

泰国鸡椰子汤, 蘑菇, 香菜



Pho Bo / 越南牛肉河粉 - 24.00

在牛肉汤, 牛肉粒, 米粉, 罗勒, 香菜, 葱, 白洋葱, 豆芽, 鱼露和酸橙



Tofu Nabe / 豆腐锅 - 22.00

豆酱, 香菇, 韭菜, 豆腐, 葱

MAIN COURSE - 主食

RICE - 米



Yang Chow Fried Rice (Vegetarian Option Available) - 33.00

扬州炒饭 (提供素食选择)

中式炒饭、鸡肉、牛肉、对虾、胡萝卜、青豆、甜玉米



Nasi Goreng Kampung / 印尼炒饭 - 30.00

印尼炒饭, 鸡肉, 炸蛋, 蔬菜泡菜, 虾饼干



Khao Phad Bamboo / 竹香炒饭 - 33.00

竹香特色炒饭, 对虾, 鱿鱼, 胡萝卜, 葱, 蔬菜泡菜, 煎蛋

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问问经理。

素食

鱼

坚果

贝类

牛肉

面筋

家禽

大豆

乳制品

无麸质

海鲜

纯素

鸡蛋

辣热菜

芝麻

NOODLES - 面条



Wok Fried Vegetable Noodles / 越南牛肉河粉 - 29.00

扁平的米粉, 大蒜, 洋葱, 亚洲蔬菜, 酱油



Pad Thai Vegetarian / 泰国炒米粉 - 29.00

米粉, 卷心菜, 胡萝卜, 韭菜, 蘑菇, 豆腐, 韭黄, 花生



Prawn Pad Thai / 泰式大虾炒米粉 - 33.00

米粉, 卷心菜, 胡萝卜, 韭菜, 蘑菇, 豆腐, 韭黄, 花生



Mee Goreng Mamak - 33.00

马来西亚炒米粉, 鸡肉, 酱油, 蔬菜泡菜, 虾饼



Beef Chow Mein (Vegetarian Option Available) - 33.00

牛肉面 (素食版)

炒牛肉, 鸡蛋面, 亚洲蔬菜, 黑豆酱

TASTE OF ASIA - 亚洲风味



Wok Fried Hoisin Vegetables / 海鲜酱炒时蔬 - 24.00

亚洲蔬菜, 黑胡椒粉, 海鲜酱, 米饭



Plam Sam Rod / 泰式鱼干 - 29.00

泰式炸鱼, 红辣椒, 柠檬草酱, 米饭



Chicken Mango / 鸡肉芒果 - 33.00

碎炸鸡大腿, 芒果, 柠檬草辣椒酱, 姜黄椰子米



Mongolian Beef / 蒙古式牛肉 - 33.00

炖牛肉, 浓酱油, 花椰菜, 绿豆, 米饭



Beef Black Pepper / 牛肉黑胡椒酱 - 33.00

中国香辣黑胡椒酱炒牛肉, 米饭



Bun Bo Xao - 33.00

烤牛肉, 粉丝米粉, 生菜, 胡萝卜, 甜蒜醋蘸酱

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问问经理。

素食

鱼

坚果

贝类

牛肉

面筋

家禽

大豆

乳制品

无麸质

海鲜

纯素

鸡蛋

辣热菜

芝麻

STEWES AND CURRIES- 咖喱炖菜



Yellow Curry Vegetable / 黄咖喱蔬菜 – 29.00

亚洲蔬菜、香菜、豆腐、米饭



Nonya's Singapore Salmon Stew / 新加坡三文鱼炖菜 – 33.00

辣椒椰子酱, 米饭



Red Curry Prawn / 红咖喱虾 – 36.00

泰国茄子, 红辣椒, 长豆, 香菜, 椰子奶油, 米饭



Gaeng Kiew Wan Gai – 34.00

泰国绿咖喱鸡, 泰国茄子, 甜罗勒, 米饭



Massaman Neua / 沙文咖喱牛肉 – 36.00

泰国南部风格的咖喱牛肉, 土豆, 罗勒, 米饭

DESSERTS - 甜品



Dadar Gulung – 19.00

印尼可丽饼, 甜磨碎的椰子馅料, 椰子冰淇淋



Kluay Thod Bamboo – 19.00

泰式炸香蕉, 烤芝麻, 甜辣椒蘸酱, 椰子冰淇淋



Mango Sticky Rice / 芒果糯米饭 – 19.00

泰国糯米, 新鲜的成熟芒果和椰子奶油



Leche Flan / 焦糖蛋奶冻 – 19.00

亚洲版的焦糖奶油



Ice Cream (choice of 3 scoops) / 冰激凌 (任选三款) – 16.00

香草、巧克力、草莓或芒果



Sorbets (choice of 3 scoops) / 果汁冰糕 (任选三款) – 16.00

草莓, 芒果, 百香果, 柠檬



Seasonal Fruits Platter / 季节性水果盘 – 19.00



Fresh Fruit Salad with Honey and Yoghurt – 19.00

时令新鲜水果, 蜂蜜, 调味酸奶

价格以美元为单位, 另加10%的服务费和17%的商品及服务税
对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。

V 素食



鱼



坚果



贝类

B 牛肉



面筋



家禽



大豆

D 乳制品



无麸质



海鲜



纯素

E 鸡蛋



辣热菜



芝麻

Plant

Plant-Based Bliss' is Sun Siyam's promise to elevate and enhance the beauty of vegetarian and vegan dining for the guest.

Meet Cherie Tu. The Sydney born-and-bred cookbook author, recipe developer, and internet sensation has garnered a community of over 1 million followers across Youtube, TikTok, and Instagram—all drawn to her plant-based recipes ranging from a three-ingredient matcha mousse to King oyster mushroom 'scallops' to her 'Salads that Don't Suck' series.

Among her followers is the Sun Siyam culinary team, with whom she is tweaking, testing, and tasting dishes — all plant-based—that will ultimately make up 30% of the resorts' menus and buffets. Desserts included. During her trip to the Maldives, which she claims "looks even better in person", she discovered *dhiyaa hakaru*, traditional Maldivian sweetener made from coconut sap.

While Cherie has been plant-based for 10 years and believes in incorporating more plant foods into one's diet, she isn't a fan of labels and rules. The plant-based dishes at Sun Siyam can be enjoyed by anyone and everyone. "Even if someone doesn't want to go full vegan, just swapping out a couple of their usual animal-based dishes for my plant-based ones is a positive change."

Growing up in an Asian household meant lots of delicious and deeply flavourful food—namely Chinese and Vietnamese cuisine. And while she draws inspiration from her mother's cooking, ultimately, she's creating for her community. Their feedback and input is everything. "I love to create content that they enjoy and benefit from."

When asked about her dream dinner party guests, she's earnest: "Is it corny to say my dream guests would simply be my closest friends and family? Feeding people who I love and care about brings me the most joy."

■ Find her on Instagram at [@thrivingonplants](#)

Based



Bliss

植物基的 幸福



STARTER - 开胃小食



Vegetable Spring Roll / 蔬菜春卷

金黄色的炸卷心菜和胡萝卜卷。配上甜辣椒酱



Vegetable Tempura / 蔬菜天妇罗

天妇罗炒花椰菜, 长豆, 西兰花, 甜甜椒, 胡萝卜, 嫩玉米, 罗望子酱

SALAD - 沙拉



Som Tum / 泰式青木瓜沙拉

泰国青木瓜沙拉, 红洋葱, 花生, 番茄, 鸟眼辣椒, 长青豆, 香菜, 香豆



Asian Mix Green Salad / 亚洲混合绿色沙拉

洋葱, 黄瓜, 胡萝卜, 青椒, 腌萝卜, 小番木瓜, 红萝卜, 混合生菜, 芝麻酱

SOUP - 汤



Sup Sayur Saritatu / 蔬菜汤

印尼蔬菜清汤, 胡萝卜, 番茄, 花椰菜, 韭菜, 土豆



Tom Kha Pak / 汤姆卡帕克

印尼蔬菜清汤, 胡萝卜, 番茄, 花椰菜, 韭菜, 土豆



Malaysian Laksa / 马来西亚叻沙

辣海鲜面汤, 豆腐, 煮蛋, 葱



Tofu Nabe / 豆腐锅

豆酱, 香菇, 韭菜, 豆腐, 葱

对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问问经理。

面筋

纯素

无麸质

芝麻

坚果

辣热菜

大豆

MAIN COURSE- 主食

RICE - 米



Yang Chow Fried Rice / 扬州炒饭

中式炒饭、鸡肉、牛肉、对虾、胡萝卜、青豆、甜玉米



Nasi Goreng Kampung / 印尼炒饭

印尼炒饭, 鸡肉, 炸蛋, 蔬菜泡菜, 虾饼干

NOODLES- 面条



Wok Fried Vegetable Noodles / 越南牛肉河粉

扁平的米粉, 大蒜, 洋葱, 亚洲蔬菜, 酱油



Pad Thai Vegetarian / 泰国炒米粉

米粉, 卷心菜, 胡萝卜, 韭菜, 蘑菇, 豆腐, 韭黄, 花生



Vegetarian Chow Mein / 素食炒面

粗米粉、亚洲蔬菜、酱油、甜酱油

TASTE OF ASIA AND CURRIES

亚洲风味和咖喱



Wok Fried Hoisin Vegetables / 炒蔬菜面

扁平的米粉, 大蒜, 洋葱, 亚洲蔬菜 · 酱油



Yellow curry Vegetables / 黄色蔬菜咖喱

黄色蔬菜咖喱

DESSERT - 甜品



Seasonal Fruits Platter / 季节性水果盘



Kluay Thod Bamboo / 炸香蕉竹

泰式炸香蕉, 烤芝麻, 甜辣椒蘸酱, 椰子冰淇淋



Mango Sticky Rice / 芒果糯米饭

泰国糯米, 新鲜的成熟芒果和椰子奶油

对于那些有特殊饮食要求或有过敏的人, 希望了解更多的食物成分, 请问经理。

 面筋

 纯素

 无麸质

 芝麻

 坚果

 辣热菜

 大豆