



Selah



饮料

咖啡 (提供热饮和冷饮)

| | |
|----------|----|
| DC1 美式咖啡 | 8 |
| DC2 小杯咖啡 | 9 |
| DC3 拿铁 | 10 |
| DC4 白咖啡 | 10 |
| DC5 卡布奇诺 | 10 |
| DC6 摩卡咖啡 | 12 |

茶饮

| | |
|-------------|----|
| DT1 当日冰茶 | 7 |
| DT2 冰柠檬茶 | 9 |
| DT3 柠檬茶&薄荷茶 | 10 |

| | |
|---------------|----|
| DT4 TWG 茶 (壶) | 13 |
|---------------|----|

法国伯爵茶, 银月, 皇帝煎茶, 皇后茉莉花, 英式早餐或薄荷摩洛哥

| | |
|---------------|----|
| DT5 优质中国茶 (壶) | 17 |
|---------------|----|

铁观音

奶昔

| | |
|-----------------------------|----|
| DS1 巧克力、草莓、优酪乳、奶油香草或奥利奥与朱丽叶 | 16 |
|-----------------------------|----|

乳制品 (热饮或冰饮)

| | |
|---------|----|
| DD2 牛奶 | 6 |
| DD3 巧克力 | 12 |

混合冷果汁

| | |
|----------------------|----|
| DJ5 清凉饮料 西瓜与荔枝 | 13 |
| DJ6 开胃饮料 苹果、芹菜和柠檬 | 13 |
| DJ7 脂肪克星 葡萄柚和酸橙 | 13 |

新鲜蔬果汁

| | |
|---------|----|
| DJ1 萝卜汁 | 9 |
| DJ2 西瓜汁 | 9 |
| DJ3 橙汁 | 10 |
| DJ4 苹果汁 | 10 |



汤、沙拉和小吃

FS1 蘑菇汤 15
新鲜出炉的汤汁, 味道浓郁, 轻松满足您的食欲。

FS2 番茄汤 15
用新鲜挑选的西红柿和少许奶油烹制而成。

FS3 越南鸡肉沙拉 18
精选的沙拉和香草, 配以特制酱汁和花生油, 上面放著鸡肉丝。

FS4 希腊沙拉 16
樱桃西红柿、日本黄瓜、洋葱和羊乳酪的混合物, 淋上法式调味料。

FS5 蒜香烤面包 10
新鲜烤制的法式长棍面包配大蒜黄油。

FS6 亚洲风味炸鸡翅 16
鸡翅配主厨特制酱汁

FS7 炸馄饨 18
酥脆的炸馄饨配鸡肉和虾馅

FS8 炸薯条 12
特制薯条

FS9 豆腐皮虾卷 (4个) 15
豆腐皮炸鲜虾馅配塔塔酱



披萨

FW1 夏威夷披萨 25
凤梨和烤鸡肉片, 上面放上我们自制的Marinara酱。

FW2 辣虾披萨 29
新鲜的小虾与辣虾片和辣椒混合在乳酪上。

素食

VG1 素食感汉堡 28
以简单的植物成分制成, 配有黄瓜、番茄、生菜和薯条。

VG2 素食博洛尼亚意大利面 25
沉醉于由素食碎“鸡肉”制成的美味博洛尼亚酱, 盛放在完美煮熟的意大利面上。

VG3 素食鱼肉块 18
由植物成分制成的无肉“鱼肉块”。

意大利面

FW3 马来盞海鲜 27
橄榄汁海鲜意大利面拌上大蒜片和蒜蓉。

FW4 烤千层面 26
经典的意大利面, 层层叠叠的乳酪和澳大利亚碎牛肉。

FW6 肉酱牛肉面 25
每个人都喜欢的澳大利亚牛肉意大利面。

FW7 酱汁牛肉和鸡蛋 25
牛肉条拌上carbonara酱, 上面放着荷包蛋和帕玛森乳酪。

FW8 鸡肉蘑菇阿尔弗雷多 20
用奶油酱烹制的烤鸡肉, 搭配香菇和蘑菇。

FW9 蘑菇阿尔弗雷多 18
以奶油酱烹制, 搭配香菇和蘑菇。

Selah



亚洲餐

FA9 海鮮橄榄油炒飯 25
 时令海鮮炒飯，橄榄油，时令蔬菜，煎鸡蛋和炸鱼饼。

韩式石锅拌飯
 韩式混合米飯配煎蛋，混合蔬菜和辣醬，牛肉或鸡肉烤肉的选择。

FA10 韩式烤鸡肉 22
 腌制鸡肉

FA11 韩式烤牛肉 25
 腌制牛肉

FA2 马来西亚特色海南鸡飯 20
 蒸米飯搭配美味的海南风味水煮鸡。

FA3 马来西亚特色椰浆飯 17
 椰香米飯配鸡腿、煮鸡蛋、黄瓜片、炸凤尾魚、花生，配上香茅醬和叁巴醬，煎蛋。

FA4 烤鰻魚炒飯 25
 鸡蛋和混合蔬菜炒飯，再搭配一份美味的烤鰻魚。

FA5 蒙古鸡扒飯 25
 无骨炸鸡排配特制蒙古醬米飯，可选择土豆沙拉或薯角，以及炒蔬菜或玉米沙拉。

FA6 香辣甘榜炒飯 25
 炒飯佐以空心菜，江魚仔，虾醬，配鱼餅和鸡翅。

FA7 Selah风味炒米粉 17
 Selah 风格的炒米粉配鸡肉片和新鮮大虾。

FA8 炒飯 25
 虾、鱿鱼、鸡肉炒飯 煎鸡蛋和沙拉和炸鱼餅。

印度香料飯套餐 21

FA12 素食 21
 配有咖喱蔬菜、花菜土豆、菜塔和帕帕达姆。

FA13 非素食 28
 配有咖喱鸡肉、花菜土豆、菜塔和帕帕达姆。

FA14 印度香料烤鸡套餐 18
 鸡腿肉用酸奶和香料混合物腌制后，在坦多里烤箱中烤制而成，搭配烤馕餅和薄荷醬一同上桌。

西餐

FW10 脆皮鸡肉汉堡套餐 24
 酥脆的鸡腿放着松脆的蔬菜，在芝麻面包里炒香菇、乳酪和凤梨。

FW11 橄榄树爆汁牛肉汉堡套餐 21
 多汁的牛肉汉堡配薯条、面包洋葱圈和沙拉。

FW12 橄榄树爆汁鸡肉汉堡套餐 19
 多汁的鸡肉汉堡配薯条、面包洋葱圈和沙拉。

FW13 脆皮鸡排套餐 25
 捣碎的无骨鸡腿配黑豆醬、薯条玉米沙拉和蔬菜。

FW14 烤鸡排套餐 25
 无骨鸡腿配黑胡椒醬，配上薯条甜玉米沙拉。

FW15 羊排套餐 32
 我们的羊肉是从新西兰进口的，腌制一夜，并用我們最喜欢香草调味。

FW16 鱼排&薯条套餐 28
 松脆的金黄色炸魚片配自制塔塔醬和薯条&沙拉。

FW17 烤黄油魚 29
 略带调味的烤黄油魚，配烤土豆和混合蔬菜。

所有价格均以马来西亚令吉为计算单位。需缴纳现行税费，如有变更，恕不另行通知。