



F A C E S

# LUNCH MENU

## SALADS RP. ,000

GREEN SALAD (gf/v) 90

Mix lettuce, avocado, tomat cherry, onion, lemon olive oil dressing

CAESAR SALAD (gf/v) 135

baby cos lettuce, anchovy aioli, crispy bacon, croutons, parmesan

CUMIN CRUSTED TUNA (gf) 150

watermelon, feta, parsley, pine nuts, orange vinaigrette

INSALATA CAPRESE (gf/v) 170

beefsteak tomatoes, fresh mozzarella, extra virgin olive oil, basil, sea salt

## SOUPS

PUMPKIN SOUP (gf/v) 90

Butternut squash pumpkin soup with cream fraiche

WATERMELON GAZPACHO (gf/v) 100

chilled tomato & watermelon soup with avocado sorbet, basil oil

SWEET CORN SOUP (gf/v) 115

pan seared prawns, lobster oil, chervil

## SANDWICHES

BEEF BURGER 180

tomato, lettuce, pickles, sauteed onion, french fries or potato wedges

CHICKEN BURGER 160

chicken, tomato, cheese, sautéed onion, french fries or potato wedges

BEEF STEAK SANDWICH 170

beef steak with ciabata, pomery mustard, onion ring, capsicum, olive tapenade and wild rucolla

THE BALE CLUB 150

whole wheat bread, chicken, bacon, fried egg, cheddar, french fries or potato wedges

PITA POCKET 130

Pita bread, breaded chicken finger, cucumber, capsicum, avocado, serve with chili lemon mayonnaise

## PIZZAS

RENDANG PIZZA 150

napolitana sauce, beef stew. onions, mozzarella, lemon basil

PRAWN PIZZA  165

diced tiger prawns, capers, olives, chilli flakes, raddichio lettuce

MARGARITA PIZZA (v) 115

napolitana sauce, tomato cherry, mozzarella cheese and basil

CHICKEN PIZZA 130

napolitana sauce, shredded roasted chicken, chilli salsa, mozzarella, sweet basil

HAWAIIAN PIZZA 125

tomato sauce, ham, pineapple, capsicum, onions, mozzarella, basil

VEGETARIAN PIZZA (v) 120

napolitana sauce, daily fresh vegetables, mozzarella, basil

(gf) this dish is gluten free or can be made gluten free on request | (n) this dish contains traces of nuts  
(v) this dish is vegetarian or can be made vegetarian on request | () spicy

All prices are indicated in thousand Rupiah and subject to 11% Government tax and 10% service charge



F A C E S

# LUNCH MENU

MAINS	RP. ,000
CLASSIC FISH & CHIPS (gf) tartar sauce, lemon	180
TUNA STEAK (gf) grilled tuna with Greek salad, lemon olive oil dressing	230
STEAK FRITES (gf) grilled sirloin steak, asparagus, cheese, french fries, cafe de paris butter	250
PASTAS	
LINGUINE (gf/v) clam dara, garlic ,cherry tomato and parsley	150
PRAWN SPAGHETI (gf/v) prawns, garlic, chilli, extra virgin olive oil	195
RISOTTO (gf/v) mushroom, olive and asparagus risotto, salsa verde	160
INDONESIAN & THAI	
SATAY CAMPUR (gf/n) beef, chicken, pork and minced fish satay, rice cake and peanut sauce	185
GADO GADO (v/n) vegetable salad, spicy peanut sauce, quails egg, rice cake and crackers	110
MIE GORENG (v) chicken and shrimp fried egg noodles, prawn cracker	140
NASI GORENG (gf/v) chicken and shrimp fried rice, seafood satay, fried egg and prawn cracker	150
IKAN MANGUT (gf) grilled reef fish, Balinese spicy sambal, lemon basil, lime	165
GANG KEOW WARN GAI OR GOONG (n) Green curry of chicken or prawn with eggplant and thai basil	150/195
PAD KRA PAOW GAI (n/v) Thai stir fried rice noodle with chicken, garlic coriander paste, chili, and thai hot basil	175
DESSERT	
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM & SORBET / SCOOP Vanila ice cream, Chocolate ice cream, Banana ice cream, Strawbery ice cream, Cinnamon raisin ice cream, Raspbery sorbet, Mango sorbet, Avocado sorbet,Coconut sorbet, Lemon sorbet	40
AFFOGATO espresso, vanilla ice cream, biscotti	80
PANNACOTTA Raspberry pannacotta served with vanilla sauce	95
MANGO PARFAIT cardamom brandy snap, white chocolate, mango coulis	80
CHEESECAKE sesame seed almond base, tamarillo compote, fresh chocolate mint	90
DOUBLE MOUSE Hazelnut and chocolate mouse served with passion fruit coulis and vanilla ice cream	90
TRIO BRULLE Coffe, vanilla and green tea brulle with caramelized sauce and tuile	85

(gf) this dish is gluten free or can be made gluten free on request | (n) this dish contains traces of nuts  
(v) this dish is vegetarian or can be made vegetarian on request | (🔥) spicy

All prices are indicated in thousand Rupiah and subject to 11% Government tax and 10% service charge



F A C E S

## SALADS サラダ

RP. ,000

- GREEN SALAD (gf/v) グリーンサラダ 90  
ミックスレタス、アボカド、チェリートマト、オニオン、レモンオリーブI オイルドレッシング
- CAESAR SALAD (gf/v) シーザー・サラダ 135  
ベビー・コス・レタス、アンチョビ・ガーリック・マヨネーズ、  
クリスピー・ベーコン、クルトン、パルメザン
- CUMIN CRUSTED TUNA (gf) クミン・クラスト・ツナ 150  
まぐろとすいかのサラダ フェタチーズと松の実の香り
- INSALATA CAPRESE (gf/v) インサラタ・カプレーゼ 170  
トマト、フレッシュ・モッツアレラ、バジル、オリーブ・オイル、海塩

## SOUPS スープ

- PUMPKIN SOUP (gf/v) パンプキンスープ 90  
バターナッツパンプキンスープ
- WATERMELON GAZPACHO (gf/v) ウォーターメロン・ガスパチョ 100  
トマトとスイカの冷製スープ、アボカド・シャーベット添え
- SWEET CORN SOUP (gf/v) スイート・コーン・スープ 115  
スイートコーンスープ 海老のソテー添え

## SANDWICHES サンドイッチ

- BEEF BURGER ビーフバーガー 180  
トマト、レタス、ピクルス、玉葱のソテー、フレンチフライまたはポテトウェッジ添え
- CHICKEN BURGER チキンバーガー 160  
チキン、トマト、チーズ、玉葱のソテー、フレンチフライまたはポテトウェッジ添え
- BEEF STEAK SANDWICH ビーフステーキサンドイッチ 170  
ビーフ照り焼きとパプリカとルッコラのフォッカッチャサンド
- THE BALE CLUB ザ・バレ・クラブ 150  
チキン、ベーコン、卵焼き、チェダーチーズのクラブハウスサンド ポテトウェッジ添え
- PITA POCKET ピタポケット 130  
ピタパン、チキンフィンガー、キュウリ、チリレモンマヨネーズ添え

## PIZZAS ピッツァ

- RENDANG PIZZA レンダン・ピッツァ 150  
ナポリタンソース、ビーフシチュー、オニオン、モッツアレラチーズ、バジル
- PRAWN PIZZA 🍤 プラウン・ピッツァ 165  
海老、ケッパー、オリーブ、チリフレーク、ラディッチオレタスのピッツァ
- MARGARITA PIZZA (v) マルゲリータ・ピッツァ 115  
チェリートマト、モッツアレラチーズ、バジルのピッツァ
- CHICKEN PIZZA チキン・ピッツァ 130  
ローストチキン、チリサルサ、モッツアレラチーズ、スイートバジルのピッツァ
- HAWAIIAN PIZZA ハワイアン・ピッツァ 125  
ハム、パイナップル、パプリカ、オニオン、モッツアレラチーズ、バジルのピッツァ
- VEGETARIAN PIZZA (v) ベジタリアン・ピッツァ 120  
日替わりの新鮮野菜、モッツアレラチーズ、バジルのピッツァ

(gf) この印のメニューはグルテン無使用またはリクエストにてグルテン無使用に変更が可能です。  
(v) この印のメニューはベジタリアンメニューまたはリクエストにてベジタリアン用に変更が可能です。  
(🍤) この印のメニューはスパイシーです。(n) この印のメニューはナッツ類を含みます

上記料金は千ルピア単位となり、11%の政府税と10%のサービス料が加算されます。



F A C E S

## MAINS メイン

RP. ,000

CLASSIC FISH & CHIPS (gf) クラシック・フィッシュ&チップス 180  
白身魚のフライとフライドポテト タルタル・ソース添え

TUNA STEAK (gf) マグロのステーキ 230  
マグロのグリル グreekサラダとレモンオリーブオイルドレッシングを添えて

STEAK FRITES (gf) ステーキ・フリット 250  
サーロイン・グリル、フレンチ・フライ、カフェ・ド・パリ・バター

## PASTA パスタ

LINGUINE (gf/v) リンゲイニ 150  
かに肉、ガーリック、チェリートマト、パセリのリンゲイニパスタ

PRAWN SPAGHETTI (gf) プロウン・スパゲッティ 195  
海老、ガーリック、チリ、エキストラバージンオリーブオイルのスパゲッティ

RISOTTO (gf/v) リゾット 160  
きのこのリゾット サルサ・ベルデ (パセリとアンチョビのソース)

## INDONESIAN &amp; THAI インドネシアン&amp;タイ

SATAY CAMPUR (gf/n) サテ・チャンプル 185  
ビーフ、チキン、ポーク、シーフードミンチの串焼き ライスケーキとピーナッツソース添え

GADO GADO (v/n) ガドガド 110  
温野菜とうずら卵のインドネシア風サラダ スパイシーピーナッツソースとクラッカー添え

MIE GORENG (v) ミーゴレン 140  
チキンと海老のインドネシア風焼きそば えびせん添え

NASI GORENG (gf/v) ナシゴレン 150  
チキンと海老のインドネシア風炒飯、シーフードのサテ、目玉焼き、えびせん添え

IKAN MANGUT (gf) イカン・マンガツ 165  
白身魚のインドネシア風カリパニニーズサンバル、レモンバジル、ライス添え

GANG KEOW WARN GAI OR GOONG (N) 150/195  
茄子とチキンまたは海老のグリーンカレー

PAD KRA PAOW GAI (N/V) 175  
チキンとライスヌードルのガーリックコリアンダーペースト炒め

## DESSERT デザート

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET / 1 スクープ 40  
バニラアイス、チョコレートアイス、バナナアイス、ストロベリーアイス、  
シナモンレーズンアイスラズベリーソルベ、マンゴーソルベ、アボカドソルベ、  
ココナッツソルベ、レモンソルベ

AFFOGATO アフォガート 80  
バニラアイスクリームのエスプレッソがけ ビスコッティ添え

PANNACOTTA パンナコッタ 95  
ピーナツバターパンナコッタ イチゴのグラニータとクッキー添え

MANGO PARFAIT マンゴーパルフェ 80  
マンゴーのアイスクーキ ホワイトチョコレート マンゴーのソース

CHEESE CAKE チーズケーキ 90  
濃厚レアチーズケーキ タマリロのコンポート添え

DOUBLE MOUSE ダブルムース 90  
ヘーゼルナッツとチョコレートムース、パッションフルーツソースとバニラアイス添え

TRIO BRULLE トリオブリュレ 85  
コーヒー、バニラ、グリーンティのブリュレ

(gf) この印のメニューはグルテン無使用またはリクエストにてグルテン無使用に変更が可能です。  
(v) この印のメニューはベジタリアンメニューまたはリクエストにてベジタリアン用に変更が可能です。  
(●) この印のメニューはスパイシーです。(n) この印のメニューはナッツ類を含みます

上記料金は千ルピア単位となり、11%の政府税と10%のサービス料が加算されます。