



# MENU



## **Apa yang kita makan menjadi bagian diri kita!**

Kami menyediakan makanan yang berbahan local dan diolah alami serta toyib baik dengan hati tulus.

## **Bumbu Alami**

Semua bumbu dari bahan alami, menggunakan minyak kelapa, sayuran musiman dari kebun sendiri atau kebun terpercaya lainnya.

## **Nasi Pecah kulit alami**

Nasi pecah kulir mempertahankan manfaat/gizi 90% lebih baik daripada nasi putih

## **Tur Kebun**

Bersama institute, kami menyediakan tur kebun untuk mengenal konsep pertanian terpadu permakultur dan pengembangan kehidupan berkelanjutan

## **Bumi Langit Institute**

Jalan Imogiri- Mangunan km.3  
Desa Giriloyo, Wukirsari, Imogiri,  
Bantul, Yogyakarta  
Hibungi // *Contact*  
[mail@bumilangit.org](mailto:mail@bumilangit.org)  
(+62) 896 6011 1730 (Nung)

## ***We are what we eat!***

*We serve natural foods that are wholesome, locally sourced and processed and produced wholeheartedly.*

## ***Natural Ingredients***

*All food is cooked with natural ingredients, coconut oil, seasonal fresh harvest from the farm or other trusted sources.*

## ***Unpolished Natural Rice***

*Brown rice retains 90% of the nutritional benefits compared to polished white rice.*

## ***Farm Tour***

*With the institute, we offer a guided tour to introduce an integrated permaculture farming and sustainable living.*



## MAKANAN RINGAN

*Snack*

### **Roti Panggang // *Toasted Bread***

**20k**

Roti buatan sendiri dengan gandum dan cantel. Lapis dengan selai:

*Homemade with whole wheat and sorghum. Top it with the following jams:*

Markisa // *Passionfruit*

murberi // *Mulberry*

Manga // *Mango*

Kacang // *Peanut Butter*

Susu Kental // *Condensed milk*

### **Pisang Goreng // *Banana Fritters***

**15k**

Pisang kepok dengan tepung beras, kayu manis, dan gula kelapa

*Fried "kepok" banana in rice flour batter, topped with cinnamon and coconut sugar*

### **Tahu dan Tempe Goreng // *Fried Tofu and Tempeh***

**15k**

Tempe dan tahu goreng dari kedelai organik

*Fried soybean cake and fermented soybean from organic soybean*



## SAYURAN SEGAR

*Fresh Vegetables*

**Urap Bali // Balinese Salad** **15k**

Campuran sayur dengan bumbu khas Bali dan parutan kelapa bakar  
*A mixture of veggies with Balinese-styled seasonings and shredded grilled coconut*

**Plecing kangkung atau kacang panjang // Spicy sautéed  
Water Spinach or Long Beans** **15k**

Kangkung atau kacang panjang dengan bumbu cabe, bawang putih, bawang merah, tomat, terasi, dan jeruk sambal  
*Water Spinach or long beans served with a spicy sauce of chilli, shallots, onion, shrimp paste, tomato, with a citrus salsa*

**Terong Balado// Stir-Fried Eggplant** **15k**  
*Eggplant Stir-fried with chillies*

**Tumis Sayuran Segar// Stir-Fried Vegetables** **15k**

Tumisan sayur segar lokal  
*Stir-fried fresh local vegetables*





## MAKANAN UTAMA

### Main Course

#### **Nasi Campur // Rice Combination**

*Nasi, sayur, blado terong, urap bali. Pilih satu campuran di bawah:  
An assortment of local vegetables and rice. Choose a combination below:*

##### **Vegetarian // Vegetarian**

**30k**

*Nasi Campur dengan tahu, dan tempe  
Rice Combination with tofu and tempeh*

##### **Spesial Ayam Bumbu Bali // Balinese spiced Chicken \***

**40k**

*Nasi Campur dengan tahu, tempe dan ayam bumbu bali  
Rice Combination with tofu, tempeh and shredded spicy chicken*

##### **Spesial Daging Blado // Special Beef**

**40k**

*Nasi Campur dengan tahu, temped an daging blado  
Rice Combination with tofu, tempeh and spicy beef*

#### **Nasi Goreng Suwir Ayam Kampung // Chicken Fried Rice**

**35k**

*Nasi Goreng dengan telur dan suwiran ayam kampung, digoreng dengan minyak kelapa.*

*Stir-fried rice with egg and free-range chicken using coconut oil*

#### **Nasi Goreng Kambing // Lamb Fried Rice**

**40k**

*Nasi Goreng dengan potongan daging kambing dan telur mata sapi  
Stir-fried rice with diced lamb and fried egg*

#### **Nasi Goreng Kecombrang // Torched Ginger Flower Fried Rice**

**30k**

*Nasi Goreng dengan Kecombrang dan petai dan ikan teri dan telur mata sapi*

*Stir-fried rice with slices of torch ginger flower, sator bean, salted fish and fried egg*



## **Ayam Goreng // Fried Chicken**

**Ayam Kampung Goreng // Free-ranged Fried Chicken** **65k**

Nasi dengan ayam goreng (Paha atau dada), sambal dan lalap timun  
*Chicken thigh or breast with rice, accompanied with chilli sauce and cucumber*

**Ayam Geprek Bumbu Serai // Lemongrass Chicken** **75k**

Nasi dengan ayam goreng bumbu serai, sambal dan lalap timun  
*Geprek is the action of crushing fresh produce in the preparation process.*  
*Crushed Chicken thigh or breast with rice, seasoned with lemongrass spices, accompanied with chilli sauce and cucumber*

**Mie Kuah // Noodle Soup** **35k**

Mie Kuah letek dengan telur dana ayam kampung  
*"Lethek" noodle with egg and chicken in chicken broth*

**Mie Goreng // Fried Noodle\*** **35k**

Mie Lethek dengan telur dana ayam kampung  
*Fried "letheke" noodle with egg and free-range chicken*

**Spaghetti Desa // Local Spaghetti** **30k**

Mie Ketala dengan bumbu tomat ditaburi keju parmesan  
*Cassava noodles topped with tomato sauce and grated parmesan cheese*

**A la Bolognese** **40k**

Spaghetti Desa dengan daging sapi giling  
*Local Spaghetti with ground beef*

**Sup Ayam Bumi Langit // Bumi Langit's Chicken Soup** **50k**

Ayam kampung, dengan wartel, kayu manis, merica, dan daun mint  
*Free-ranged Chicken cooked in a broth of carrots, Cinnamon, black pepper and mint leaves*



## **IKAN SEGAR**

*Fresh Fish*

**Gurame Goreng // *Fried Gourami*** **17k/ons**

**Sup Gurame // *Gourami Fish Soup*** **17k/ons**

## **ERA**

*Side Dishes*

**Sambal Mentah // *Fresh Chilli Salsa*** **5k**

**Sambal Serai // *Lemongrass Chilli Salsa*** **5k**

**Sambal Dabu-Dabu // *Tomato Chilli Salsa*** **5k**

**Nasi Pecah Kulit // *Steamed unpolished rice*** **10k**



## MINUMAN

### *Beverages*

<b>Kefir</b>	20k
Susu Fermentasi // <i>Fermented Milk</i>	
Pilih dengan/ <i>Choose with:</i>	
Madu // <i>Honey</i>	25k
Selai Buah // <i>Fruit Jam</i>	25k
<b>Lassy Kefir*</b>	30k
Kefir Jus Buah // <i>Fruit Juice Kefir</i>	
<b>Jus Buah // <i>Fruit Juice</i></b>	25k
Pilih satu atau dua campuran: <i>Choose one or two fruits:</i>	
Markisa // <i>Passionfruit</i>	
Mangga // <i>Mango</i>	
Besaran // <i>Mulberry (musiman//depending on season)</i>	
Sirsak // <i>Soursop</i>	
Jeruk // <i>Tangerine</i>	
<b>Kombucha</b>	20k
Minuman Fermentasi // <i>Fermented Drink</i>	
<b>Jeruk Nipis Gula Batu // <i>Squeezed Lime with Rock Sugar</i></b>	20k
<b>Mint Serai // <i>Mint and Lemongrass</i></b>	20k
Panas // <i>Hot</i>	
Dingin // <i>Iced</i>	
<b>Teh Manis Gula Batu // <i>Tea Sweetened with Rock Sugar</i></b>	10k
Panas // <i>Hot</i>	
Dingin // <i>Iced</i>	
<b>Teh Poci Gula Batu // <i>Pot of tea with Rock Sugar</i></b>	20k
<b>Wedang Uwuh // <i>Imogiri's own local herbal tea</i></b>	20k
<b>Wedang Jahe // <i>Ginger tea</i></b>	20k
<b>Kopi // <i>Coffee</i></b>	15k
Tubruk // <i>Balinese style</i>	
<b>Kefir Air // <i>Water Kefir</i></b>	25k