

Taste of Bali

MENIU – valori nutriționale și alergeni

[Gustări](#)

[Feluri principale vegetariene](#)

[Feluri principale cu carne](#)

Gustări

Lumpia daging – rulouri cu legume (3 buc.)

Calorii 504

Grăsimi totale 5,3 g
Grăsimi saturate 1,5 g
Colesterol 55 mg
Sodiu 685 mg
Carbohidrați totali 83,8 g
Fibre alimentare 8,8 g
Zaharuri totale 8,2 g
Proteine 31 g

Alergeni: gluten, țelină

Lumpia sayur – rulouri cu carne de porc și legume (3 buc.)

Calorii 420

Grasimi totale 2 g
Grăsimi saturate 0,4 g
Colesterol 9 mg
Sodiu 675 mg
Carbohidrați totali 87 g
Fibre alimentare 9,8 g
Zaharuri totale 9,8 g
Proteine 15,8 g

Alergeni: gluten, țelină

Feluri principale vegetariene

Gado gado – legume tofu și sos de arahide

Calorii 442

Grăsimi totale 5,1 g
Grăsimi saturate 1,1 g
Colesterol 0 mg
Sodiu 82 mg
Carbohidrați totali 79,9 g
Fibre alimentare 14,3 g
Zaharuri totale 11 g
Proteine 23,6 g

Alergeni: arahide, soia (tofu)

Kolobak sayur – legume în sos dulce acrișor

Calorii 426

Grasimi totale 1,8 g
Grăsimi saturate 0,3 g
Colesterol 0 mg
Sodiu 1153 mg
Carbohidrați totali 94,8 g
Fibre alimentare 13,4 g
Zaharuri totale 21,8 g
Proteine 14,2 g

Alergeni: gluten (făina pt tempura)

Mie goreng sayur – tăiței prăjiți cu legume

Calorii 490

Grăsimi totale 3,8 g
Grăsimi saturate 1,9 g
Colesterol 53 mg
Sodiu 928 mg
Carbohidrați totali 91,4 g
Fibre alimentare 15 g
Zaharuri totale 11 g
Proteine 23,1 g

Alergeni: gluten, susan (ulei), soia (sos)

Opor sayur – opor de tofu și legume + ou

Calorii 950

Grăsimi totale 58,3 g
Grăsimi saturate 45 g
Colesterol 164 mg
Sodiu 132 mg
Carbohidrați totali 91,6 g
Fibre alimentare 18,3 g
Zaharuri totale 14,1 g
Proteine 32,9 g

Alergeni: ou (opțional), nuci (candle-nut zdrobite), soia (tofu)

Feluri principale cu carne

Bebek betutu – rață cu iarbă de lămâie și legume urap

Calorii 694

Grăsimi totale 8,4 g
Grăsimi saturate 0,5 g
Colesterol 0 mg
Sodiu 886 mg
Carbohidrați totali 107,3 g
Fibre alimentare 9,9 g
zaharuri totale 14,3 g
Proteine 49,8 g

Alergeni: nuci (candle-nut zdrobite)

Cap Cay – ghiveci de legume cu carne de porc

Calorii 633

Grasimi totale 22 g
Grăsimi saturate 8,8 g
Colesterol 0 mg
Sodiu 1175 mg
Carbohidrați totali 82,8 g
Fibre alimentare 14,3 g
zaharuri totale 13,4 g
Proteine 30,4 g

Kolobak – porc tempura in sos dulce acrișor

Calorii 921

Grasimi totale 33 g
Grăsimi saturate 12 g
Colesterol 141 mg
Sodiu 364 mg
Carbohidrați totali 108,3 g
Fibre alimentare 14,9 g
zaharuri totale 35,2 g
Proteine 54,6 g

Alergeni: gluten (făina pt tempura)

Mie ayam – tăiței cu pui

Calorii 869

Grăsimi totale 15,6 g
Grăsimi saturate 4,2 g
Colesterol 167 mg
Sodiu 724 mg
Carbohidrați totali 101,6 g
Fibre alimentare 6g
zaharuri totale 3,5 g
Proteine 71,9 g

Alergeni: gluten, nuci (candle-nut zdrobite)

Mie goreng babi – tăiței prăjiți cu porc și legume

Calorii 927

Grăsimi totale 44,8 g

Grăsimi saturate 15,2 g

Colesterol 152 mg

Sodiu 3100 mg

Carbohidrați totali 76,1 g

Fibre alimentare 10,9 g

zaharuri totale 7,5 g

Proteine 55,4 g

Alergeni: gluten, susan (ulei), soia (sos)

Nasi ayam – tocană de vită cu legume urap

Calorii 966

Grasimi totale 30,7 g

Grăsimi saturate 18,7 g

Colesterol 138 mg

Sodiu 130 mg

Carbohidrați totali 115,1 g

Fibre alimentare 14,2 g

zaharuri totale 26,7 g

Proteine 61,3 g

Alergeni: nuci (candle-nut zdrobite)

Opor Lebaran – opor de pui

Calorii 1076

Grăsimi totale 90,9 g

Grăsimi saturate 54,3 g

Colesterol 361 mg

Sodiu 257 mg

Carbohidrați totali 21,9 g

Fibre alimentare 8,2 g

Zaharuri totale 13,1 g

Proteine 52,7 g

Alergeni: ou, nuci (candle-nut zdrobite)

Sate ayam – frigărui de pui cu sos de arahide

Calorii 1147

Grăsimi totale 74,3 g

Grăsimi saturate 18 g

Colesterol 158 mg

Sodiu 520 mg

Carbohidrați totali 82,8 g

Fibre alimentare 6,7 g

zaharuri totale 22,6 g

Proteine 43 g

Alergeni: arahide, nuci (candle-nut zdrobite)