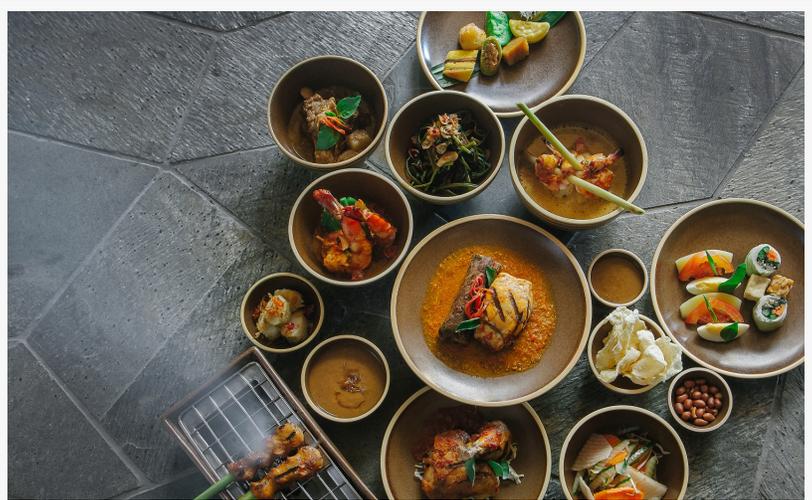


# РЕСТОРАН VEJANA - Кулинарное путешествие по Индонезийскому архипелагу

NUSA DUA, BALI, INDONESIA, October 5, 2018 /EINPresswire.com/ -- [Bejana](#), фирменный ресторан отеля [The Ritz-Carlton, Bali](#) предлагает кулинарное путешествие по Индонезийскому архипелагу. Ресторан расположен на вершине скалы, и гости наслаждаются не только потрясающей кухней, но захватывающими видами на Индийский океан. В июле отель получил награду на престижной премии World Luxury Restaurant. Ресторан Bejana был назван «Лучшим видовым рестораном в Южной Азии».



Бежана Ристстафель

Ресторан представляет уникальное сочетание великолепного сервиса и расслабляющей атмосферы. Он был спроецирован известным архитектором Бурега Фарнелл. Интерьер ресторана выполнен в традиционном балийском стиле на трех различных уровнях, которые включают в себя: атмосферную кулинарную пещеру, где гости могут присоединиться к кулинарным мастер - классам, а также стильный ресторан с романтической атмосферой. А на нижнем уровне расположена открытая терраса с потрясающим видом на Индийский океан.

“

Ресторан Bejana – это вкус и традиции богатого кулинарного наследия Индонезии.

Приготовление блюд в ресторане – это настоящее искусство, которое мы дарим нашим гостям.”

*Карим Таяч*

«Ресторан Bejana – это вкус и традиции богатого кулинарного наследия Индонезии. Приготовление блюд в ресторане – это настоящее искусство, которое мы дарим нашим гостям», - говорит Карим Таяч, генеральный директор отеля The Ritz-Carlton, Bali.

Меню ресторана представлено блюдами из различных регионов Бали и Индонезии, такие как *Vebeke Vetutu* - балийская жареная утка в банановом листе и *Ikan Woku* - пряный морской окунь с Северного Сулавеси. Местный колорит также представлен и в баре ресторана, где фирменные коктейли смешиваются из экзотических фруктов, трав и специй: *Sambal Bongkot Martini* или *Sambal Rujak Pelalah*, виски *Bourbon*, клюквенный сок, пряный сироп, лимонный сок, *Tamarillo* и *Horseradish*.

Шеф-повар *Made Karyasa* предлагает уникальный кулинарный мастер – класс «с рынка на стол» в Кулинарной пещере. Начинается все с посещения утром балийского рынка, где шеф-повар выбирает самые свежие продукты, а затем в ресторане Bejana пройдет

совместный мастер-класс, на котором шеф-повар покажет и расскажет, как готовятся блюда традиционной балийской кухни. Утро завершается праздничным обедом, где гости пробуют блюда, которые они только что создали.

Ресторан Wejana открыт с 6:00 до 11:00 ежедневно. Чтобы зарезервировать столик, пожалуйста, свяжитесь с рестораном по телефону: +62 361 849 8988 или по mail: [rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com](mailto:rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com).

# # #

Об отеле The Ritz-Carlton, Bali. Уникальность роскошного курорта The Ritz-Carlton, Bali, раскинувшегося вдоль побережья Индийского океана на южной оконечности острова – в сочетании белоснежного песка на берегу океана и возвышающегося утеса, на котором он находится. Захватывающие виды на голубую лагуну, 279 просторных и изысканно обставленных номеров и 34 великолепные [виллы](#) отеля делают его идеальным местом как для романтического путешествия, так и для семейных каникул или деловых встреч. На территории курорта – клубный лаунж, шесть элегантных ресторанов, огромный СПА-центр с экзотическими процедурами, детский клуб со множеством развлечений. Великолепная часовня для свадеб на берегу, многофункциональные площадки для проведения деловых и праздничных мероприятий – позволяют создавать события различных форматов, а наши талантливые организаторы сделают все необходимое, чтобы воплотить в жизнь самые заветные желания. Все это наполняет отдых воспоминаниями, которые останутся навсегда. Присоединяйтесь к нам на Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn.

Prhativi Dyah  
The Ritz-Carlton, Bali  
+(62)361 849 8988  
[email us here](#)  
Visit us on social media:  
[Facebook](#)  
[Twitter](#)  
[Google+](#)  
[LinkedIn](#)



Шеф-повар сделал Каряшу



Сото Песмор



мастерская по кулинарной пещере



Ritz-Carlton, Bali предлагает непревзойденный ресторан

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases. © 1995-2018 IPD Group, Inc. All Right Reserved.