

<div>Desserts</div>			<div><div><div><div><div></div><div>De. Wan</div><div>1958</div></div><div><div></div><div>by Chef Wan</div><div></div></div></div></div></div>		
<div><div><div><div><div></div><div>Cendol De.Wan</div><div></div></div><div><div></div><div>RM14</div></div></div><div><div><div>A traditional favourite, this shaved ice dessert is infused with rich pandan flavour and Melaka palm sugar syrup, topped with a dollop of rich cendol ice-cream.</div></div></div></div></div>		<div><div><div><div><div></div><div>Pulut Hitam</div><div></div></div><div><div></div><div>RM14</div></div></div><div><div><div>Thick black glutinous rice boiled with fresh coconut milk, served with kelapa gula Melaka ice-cream, this bowl of sweetness will bring you on a trip down memory lane.</div></div></div></div></div>			
<div><div><div><div><div></div><div>Som-Som</div><div></div></div><div><div></div><div>RM16</div></div></div><div><div><div>Soft rice flour pudding, topped with creamy coconut milk and cinnamon-infused palm sugar syrup, this classic Indonesian dessert is the perfect way to end your meal.</div></div></div></div></div>		<div><div><div><div><div></div><div>Local Fruits</div><div></div></div><div><div></div><div>RM20</div></div></div><div><div><div>Carefully selected pick of fresh tropical fruits, including the Sarawak pineapple, papaya, watermelon, and honeydew. Served with citrus yogurt.</div></div></div></div></div>			
<div><div><div><div><div></div><div>Sago Gula Melaka</div><div></div></div><div><div></div><div>RM14</div></div></div><div><div><div>Chilled pearl sago pudding served with creamy coconut milk and a drizzle of rich palm sugar syrup, offering a classic balance of sweetness and indulgence.</div></div></div></div></div>		<div><div><div><div><div></div><div>Gelato / Sorbet</div><div></div></div><div><div></div><div>RM10</div></div></div><div><div><div>A scoop of frozen dessert to finish your meal on the perfect note. Choose from:</div><div><div><div>• Ulaman</div><div>• Cendol</div><div><div><div></div><div>• Durian Kerisik (add RM4)</div><div></div></div><div><div><div></div><div>• Kelapa Gula Melaka</div><div></div></div><div><div><div>• Bunga Kantan</div><div>or talk to our friendly staff to find out what other extraordinary flavours are available.</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>			
<div><div><div><div><div><div><div><div><div><div></div><div>Having a function, event or party?</div><div>Scan the QR code below to make a reservation</div><div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>					

Mains To Share		Truly Malaysian		Sets	
<div><div><div><div><div><div></div><div>Ayam Rendang Selangor</div><div>RM 35</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Braised and simmering chicken in spicy rendang paste and creamy coconut milk, flavoured with fresh turmeric and kerisik.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Ayam Kapitan</div><div>RM35</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Also known as the captain's chicken, this aromatic curry is cooked using a unique mixture of local herbs and spices, the perfect amalgamation of our multicutural roots. A truly Malaysia dish indeed.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Daging Besamah</div><div>RM49</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Juicy beef slow cooked in curry paste and aromatic spices, this is a tender meat dish steeped in tradition from the North (Kedah).</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Daging Brisket Asam Pedas</div><div>RM49</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Beef brisket braised in spicy tamarind sauce infused with ground local spices and cooked with eggplant and okra for a mouth-watering feast.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Lamb Shoulder Opor Hijau</div><div>RM49</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Lamb shoulder braised in creamy coconut milk, green chillies and aromatic spice paste with pea eggplants and Thai basil leaves for added flavour.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Telur Itik Masak Lemak Cili Padi</div><div>RM24</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Duck eggs simmered in spice-infused coconut cream and cili padi for an excellent spicy dish.</div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Vegetables</div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Nyonya Chap-Chai</div><div>RM24</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A satisfying plateful of dried lily buds, cauliflower, and crunchy carrots, stir-fried with dried shrimp and black fungus mushrooms.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Terung Sambal Udang</div><div>RM28</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Creamy eggplant lightly stir-fried in Chef Wan's special sambal paste, for a delightfully fragrant and flavourful dish.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Pucuk Paku & Cendawan Kukur Lemak Cili Padi</div><div>RM28</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A rich, spicy coconut curry made with wild fern shoots, cendawan kukur (wood ear mushrooms) and clams. Creamy, fragrant and full of flavour.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Bendi Goreng Jintan Halus</div><div>RM24</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A simple yet satisfying dish of fresh okra full of flavourful spices, sauteed with cumin, fennel, coriander root, onions, and tomatoes.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Tempe Goreng Petai Ikan Bilis</div><div>RM26</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Fermented soybeans stir-fried generously with petai and spicy sambal with anchovies, this is a dish that's both tasty and healthy.</div></div></div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Bakar Bakar</div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Ayam Rendang, Nasi Delima, Kerabu Mango, Telur Asin & Keropok</div><div>RM36</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Savoury Ayam Rendang for a mouthwatering meal, served with aromatic pandan pomegranate rice, mango salad and keropok.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Lamb Opor Hijau, Nasi Minyak Badam, Kerabu Mango, Telur Asin & Keropok</div><div>RM38</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Lamb Shoulder braised in a creamy coconut milk and aromatic spice paste. Served with almond ghee rice and mango salad.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Udang Lemak Kalio, Nasi Kukus, Kerabu Mango, Telur Asin & Keropok</div><div>RM38</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Tiger Prawn cooked in a Nyonya-style coconut turmeric sauce. Served with steamed rice and mango salad.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Ikan Tenggiri Sambal Petai, Nasi Kukus, Kerabu Mango, Telur Asin & Keropok</div><div>RM38</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Grilled tenggiri fish with spicy petai sambal, steamed white rice</div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Set Dulang Peranakkan (for 2 pax)</div><div>RM143</div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Hidangan Nyonya</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Crispy Popia Ikan, Ayam Kapitan Sotong Bakar Assam, Terung Sambal and Nasi Putih.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Condiments</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Kerabu Mango, Sambal Tempoyak, Telur Asin and Keropok Ikan.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Dessert</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Mini Cendol</div></div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Set Dulang Malay (for 2 pax)</div><div>RM153</div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Hidangan Kampung</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Kerabu Pucuk Paku Kerang, Ayam Panggang Istimewa, Ikan Lemak Cili Padi, Daging Rendang Selangor, Acar Jelatah, Nasi Delima/Putih.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Condiments</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Ulamam, Sambal Belacan, Telur Asin and Keropok Malinjo.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Dessert</div></div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Buah-buahan and Som-Som.</div></div></div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Side Dishes</div></div></div></div></div>	
<div><div><div><div><div></div><div>Udang Harimau Segar</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Fresh tiger prawns cooked in your preferred style.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Gulai Lemak Kalio</div><div>RM58</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Slow cooked in creamy coconut milk, yellow turmeric, and galangal, for a thick golden gulai.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Kari Hijau Telur Asin</div><div>RM58</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Sauteed in aromatic green curry sauce, enhanced further with salted egg.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Sambal Petai</div><div>RM62</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Cooked with petai in special sambal chilli paste, this dish is perfectly spicy with a touch of sweetness.</div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Choose any three of Chef Wan's specially made dipping sauces to go with your choice of BBQ meat and seafood</div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Sos Tempoyak (Fermented durian paste) / Sambal Hijau Thai (Homemade green chilli sambal) / Sambal Belacan (Traditional fermented prawn paste sambal) / Air Asam Madu (Honey and tamarind sauce) / Sambal Kicap (Traditional sweet soy sauce sambal)</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Ayam Dara Panggang Istimewa</div><div>RM52 1/2 bird</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Spring chicken meat marinated and flavoured with Chef Wan's signature blend of spices, and charcoal grilled to perfection.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Jumbo Sotong</div><div>RM56</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Fresh jumbo-sized squid grilled with perfect timing to achieve ideal tenderness.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Ekor Bakar</div><div>RM62</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Lightly seasoned oxtail, marinated in tamarind and honey, seared over a charcoal grill until smoky and tender.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Lamb Shoulder</div><div>RM69</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Approximately 1kg of elegantly seasoned lamb shoulder, flavourfully barbecued over a charcoal grill.</div></div></div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Rice</div></div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>From Wok to Bowl - Authentic Asian Noodles</div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Nyonya Curry Laksa</div><div>RM29</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A dish that's full of flavours- slightly creamy soup infused with coconut milk, the spicines of the chilli and fragrance of spices never fails to satisfy.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Chik Ani's Mee Rebus</div><div>RM28</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Chef Wan's favourite dish- a luxuriously comforting bowl of yellow noodles bathed in a rich, velvety sweet potato and beef broth gravy, crowned with a hard-boiled egg, crisp beansprouts and silky bean curd.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Chef Wan's Soto Ayam</div><div>RM28</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A chicken base soup simmering with lemongrass and a medley of local spices, creating a warm and flavourful broth. Finished with shredded chicken, crispy potato begedil, golden shallots, fresh coriander and spring onion. Served with nasi impit (rice cubes) and our signature spicy black sauce.</div></div></div></div><div><div><div><div><div></div><div>Laksa Johor</div><div>RM28</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Laksa with a royal twist. This Johor specialty features spaghetti in a rich, slow cooked fish-based coconut gravy infused with aromatic spices, lemongrass and dried shrimp. Garnished with local fresh herbs.</div></div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div></div><div>Ayam Goreng Kid Style</div><div>RM26</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>The original fried chicken, crunchy and juicy, just the way the kids (and adults!) like it.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Nasi Goreng Malinja Kid Style</div><div>RM24</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Simple yet tasty Chinese-style fried rice, served with chicken satay, fried egg, and keropok losong Terengganu.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Telur Dadar Cili Bawang</div><div>RM16</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>A local Malay-style omelette fried with cut onions and chillies, served with sambal belacan dipping sauce.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Sambal Petai Bawang</div><div>RM16</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Onions and petai cooked in special sambal chilli paste, this is a must-have addition to your meal.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Mantou</div><div>RM10</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Plain mantou fried to a golden brown, this is perfect to go with any dish, especially savoury sauces.</div></div></div></div> <div><div><div><div><div></div><div>Chakoi</div><div>RM14</div></div></div><div><div><div></div><div></div><div></div></div><div>Also known as Youtiao, or Yu Char Kway, these long golden-brown fried breadsticks are simply too good to miss.</div></div></div></div>		
<div><div>Prices are subject to 10% service charge & 6% SST.</div><div><div><div></div><div>Chef Wan recommendation</div></div><div><div><div></div><div>Vegetarian</div></div></div></div></div>		<div><div>Prices are subject to 10% service charge & 6% SST.</div><div><div><div></div><div>Chef Wan recommendation</div></div><div><div><div></div><div>Vegetarian</div></div></div></div></div>			