



帝王鴨

The Duck King



**ALL
YOU
CAN
EAT** **ALA
CARTE**

T&C applied*

Adult **IDR 148.000⁺⁺**

Child **IDR 118.000⁺⁺**

• Only at Baywalk Mall, 4th Floor •

Valid on Friday & Saturday, except Public Holiday (11:00 - 21:00 WIB) • No Joint Promotion

TERMS & CONDITIONS

Adult
IDR **148.000⁺⁺**

Child
IDR **118.000⁺⁺**

Minimum 2 pax

Price are subject 7.5% service charge & 10% government tax

Cannot be used in conjunction with any other promotional, discount, member card or promotion voucher

Child price is applicable for children's height under 120cm

Applicable for dine-in only (strictly no take away)

Price does not include drinks & desserts, except ice / hot tea

Every Friday - Saturday, start from 11:00 - 21:00

Except public holidays

120 Minutes All You Can Eat time limit, last order at 90 minutes

Whilst stocks last, all order will be on first-come-first served basic

Excessive wastage will be charged
as the normal selling price for the item

Offer is subject to availability

Cuisine cooking method can not be replaced

Menus & prices are subjected to changes

Valid only at The Duck King, Baywalk Mall

HIDANGAN PEMBUKA



3



4



6

1. 羅漢齋春卷
Goreng Lumpia Santri
2. 蒜香黃瓜伴海蜇
Timun dan Ubur-ubur
dengan Saus Bawang Putih
3. 雷拍青瓜
Timun Segar Ala “Chongqing”
4. 蒜香酥炸鮮菇
Goreng Jamur Kancing
dengan Bubuk Bawang Putih
5. 酸辣泰式炸豆腐
Tahu Goreng Istimewa Ala Thai
6. 脆皮椒鹽豆腐
Tahu Goreng dengan Cabe Garam
7. 鬆脆油條
Cakwe Goreng
8. 巧手蜜汁雞叉包
Tim Ayam Cha Siew Pao
9. 香滑黃金流沙包
Tim Bakpao
dengan Kuning Telur Asin
10. 北京小曼頭- 蒸/炸
Mantau -Tim / Goreng

湯羹類

SUP

11. 四寶雞絲羹
Sup Ayam Kampung Iris
Ala “Duck King”
12. 四川酸辣羹
Sup Asam Pedas Ala “Szechuan”
13. 蟹肉粟米羹
Sup Jagung dengan Daging Kepiting
14. 南瓜海鮮羹
Sup Labu dengan Seafood
15. 咸菜豆腐魚頭燙 (6 位以上)
Sup Kepala Ikan dengan Tahu
dan Sayur Asin (6 Orang ke atas)



11



13

REKOMENDASI BARBEQUE

16. 明爐帝王鴨 (只限点一次)*
Bebek Panggang Duck King*
 4-5 orang ¼ Ekor, 6-8 orang ½ Ekor
 9 orang keatas 1 Ekor

17. 蜜汁叉燒雞
**Cha Siew Ayam Panggang
 dengan Saus Madu**

18. 豉油白切雞
Ayam Rebus dengan Saus Kecap
 2-5 orang ¼ Ekor, 6-8 orang ½ Ekor
 9 orang keatas 1 Ekor

19. 當紅炸子雞
Ayam Goreng Istimewa
 2-5 orang ¼ Ekor, 6-8 orang ½ Ekor
 9 orang keatas 1 Ekor



16

20. 舟山海蜆
Ubur-ubur dengan Saus Szechuan

21. 汾酒五香牛展
Sengel Sapi Ala "Duck King"

22. 山水河荀鮑片**
Fillet Ikan Malas**

23. 龍虎斑魚片**
Fillet Ikan Krapu Naga**

24. 生猛活草蝦*
Udang Pancet Hidup*

25. 海灣靚花蜆*
Kerang Tahu*
 4-5 orang 1 porsi, 6-8 orang 1½ porsi
 9 orang keatas 2 porsi

**Cara Masak
 Kerang Tahu**

豉椒炒花蜆
 Tumis Kerang Tahu dengan Saus Tausi

星洲辣子焗花蜆
 Tumis Kerang Tahu Ala "Singapore"

甘香炒花蜆
 Tumis Kerang Tahu Ala "Malaysia"

上湯浸花蜆
 Rebus Kerang Tahu dengan Sup Superior

**Cara Masak
 Fillet Ikan Malas / Fillet Ikan Krapu Naga**

泰辣炸
 Fillet Goreng dengan
 Saus "Thai"

糖醋炸
 Fillet Goreng dengan
 Saus Asam Manis

椒鹽炸
 Fillet Goreng dengan
 Cabe Garam

黃金鹹蛋炸
 Fillet Goreng dengan
 Telur Asin

**Cara Masak
 Udang Pancet Hidup**

甘香炒草蝦
 Tumis Udang Pancet
 Ala Malaysia

星洲辣子焗草蝦
 Tumis Udang Pancet
 Ala Singapore

椒鹽草蝦
 Goreng Udang Pancet
 dengan Cabe Garam

奶油麥片草蝦
 Goreng Udang Pancet
 dengan Gandum
 dan Daun Kari

*Hanya sekali order

**Hanya boleh pilih salah satu,
 setiap orang dapat 100 gram & hanya sekali order

斑片

IKAN KRAPU FILLET



26

26. 石燒蝦醬斑腩豆腐
Angsio Tahu dan Ikan Krapu Iris
dengan Saus Terasi dalam Sapo Batu



27

27. 石燒香茅粉絲斑腩
Angsio Ikan Krapu Iris dengan Soun
dan Sereh dalam Sapo Batu

28. 酸甜炸斑片
Goreng Ikan Krapu Fillet dengan
Saus Asam Manis

29. 紅燒斑片豆腐煲
Sapo "Mun" Krapu Fillet dengan Tahu

東海鮮魷

CUMI PACIFIC



30

30. 黃金鮮魷
Cumi Goreng dengan Telur Asin



31

31. 椒鹽鮮魷
Cumi Goreng dengan Cabe Garam

32. 蒜茸蠔龍蒸鮮魷
Tim Cumi dengan Saus Bawang Putih

33. 豉椒蒸鮮魷
Tim Cumi dengan Saus Tausi

UDANG KUPAS

34



34. 帝王沙汁蝦
Udang Goreng dengan
Saus Mayonnaise

36. 金瓜奶油蝦
Udang Goreng dengan Saus Labu

35. 酥炸蝦球
Udang Goreng Tepung

37. 腰果宮保蝦
Tumis Udang dengan Saus Kung - Pao

*Hidangan Udang Kupas
hanya boleh pesan 2 macam saja dalam 1 kali pesanan*

SAPI

38. 黑椒牛肉片
Tumis Sapi Iris dengan
Saus Lada Hitam

39. 鐵板紅酒黑椒牛肉片
Teppan Sapi dengan Saus Bistik
dan Lada Hitam

40. 酸甜牛肉片
Goreng Sapi Iris dengan
Saus Asam Manis

41. 鐵板薑蔥蜆芥牛肉
Teppan Sapi Iris dengan Jahe dan
Daun Bawang Saus Kerang

38



*Hidangan no. 41-44
hanya boleh pesan 2 macam saja dalam 1 kali pesanan*

雞類

AYAM

- 42. 腰果宮保雞
Tumis Ayam dengan Saus Kung - Pao
- 43. 鐵板香爆豆豉雞
Teppan Ayam Tausi
- 44. 甘香炒雞球
Tumis Ayam dengan Saus Malaysia
- 45. 檸檬香酥雞
Goreng Ayam dengan Saus Lemon
- 46. 酸甜炸雞片
Goreng Ayam dengan Saus Asam Manis
- 47. 川胡椒雞
Daging Ayam Goreng dengan Cabe Rawit dan Lada Putih



42



47

豆腐類

TAHU

- 48. 菘菇香蒜自制豆腐
Mun Tahu "Duck King" dengan Jamur Shimeji
- 49. 家常自制豆腐
Mun Tahu "Duck King" dengan Ayam Cincang
- 50. 家乡雞肉丝纹豆腐
Mun Tahu dan Ayam dengan Tausi
- 51. 石燒地魚豆根豆腐
Mun "Taukan" dengan Tahu Jepang dan Ikan Pihe dalam Sapo Batu
- 52. 麻婆豆腐
"Mah Poh" Tahu dengan Sapi Cincang
- 53. 極品海鮮豆腐煲
Sapo Tahu Seafood dengan Saus X.O
- 54. 錦江海鮮自制豆腐
Tumis Tahu "Duck King" dengan Seafood dan Saus Szechuan



48

SAYUR - SAYURAN



56



61



66

55. 瑤柱菇絲扒西蘭花
Brokoli Siram dengan Skalop Kering
dan Saus Tiram

56. 蒜茸炒西蘭花
Tumis Brokoli dengan Bawang Putih
Cincang

57. 鹹魚炒芥蘭仔
Tumis Baby Kailan dengan Ikan Asin

58. 蠔油芥蘭仔
Baby Kailan Siram dengan Saus Tiram

59. 蒜茸芥蘭仔
Tumis Baby Kailan dengan Bawang
Putih Cincang

60. 三皇蛋浸波菜
Po Cai Rebus dengan Aneka Telur

61. 蒜茸炒波菜
Tumis Po Cai dengan Bawang Putih
Cincang

62. 上湯蒜子浸波菜
Po Cai Rebus dengan Bawang Putih
Utuh dan Sup Superior

63. 馬拉盞炒通心菜
Tumis Kangkung dengan Terasi

64. 豆醬炒通心菜
Tumis Kangkung dengan Saus Tauco

65. 蒜茸炒通心菜
Tumis Kangkung dengan Bawang
Putih Cincang

66. 牛鬆干扁四季豆
Tumis Baby Buncis dengan
Sapi Cincang

67. 馬拉盞炒四季豆
Tumis Baby Buncis dengan Saus Terasi

68. 蒜茸蒜菇炒四季豆
Tumis Baby Buncis dengan Jamur
Shimeji dan Bawang Putih Cincang

帝王鴨風味小菜

REKOMENDASI CHEF

69. 漁香牛鬆茄子煲
Sapo Terong dengan Sapi Cincang
dan Ikan Asin

70. 羅漢渡眾生
Sapo "Lo Han Chai"

71. 草梅酸甜油條
Cakwe Goreng dengan Saus Asam
Manis dan Strawberi

72. 蒜椒炒苞菜
Tumis Kol Putih dengan
Bawang putih dan Cabe Rawit

73. 咖喱什菜煲
Sapo Kari Aneka Sayur

74. 鹹魚炒銀芽
Tumis Tauge dengan Ikan Asin

75. 鹹魚雞粒豆腐煲
Sapo Tahu dengan Ayam
dan Ikan Asin

76. 白灼西生菜
Rebus Lotus dengan Kecap
dan Bawang Goreng

77. 雞肉苡蒸水蛋
Tim Telor dengan Ayam Cincang

78. 荷塘鮮綠素
Tumis Sayur Segar Campur
dengan Jamur Kuping



粉，麵，飯

NOODLE / RICE



79. 白米飯
Nasi Putih

80. 海南飯
Nasi Hainan

81. 楊州炒飯
Nasi Goreng Yang Chow

82. 極品醬海鮮炒飯
Nasi Goreng Seafood
dengan Saus X.O



83. 鹹魚雞粒炒飯

Nasi Goreng Ayam dengan Ikan Asin

87. 牛肉鬆滾湯米

Sup Bihun dengan Sapi Cincang

84. 菜粒海鮮泡飯

Sup Nasi dengan Seafood dan Sayur

88. 帝王乾炒牛肉河

Kwetiaw Goreng dengan Sapi Iris

85. 雞絲炒生麵

Mie goreng Ayam

89. 羅漢干炒齋麵

Mie Kuning Goreng Santri

86. 豉油皇銀芽蛋炒生麵

**Mie Goreng Telor dan Tauge
dengan Kecap**



帝王鴨
The Duck King



帝王鴨
The Duck King