



Dinner **MENU**

AVAILABLE FROM **5.00PM - 10.00PM**





The Story of

ARANG RESTAURANT & BAJAU LAUT

Located on the stunning shores of Manukan Island, Arang Restaurant takes its name from the Malay word for "charcoal," a nod to the traditional cooking methods that have long been a part of Sabah's culinary heritage. In Sabah, the Bajau Laut, who are traditionally nomadic sea dwellers, have long utilized charcoal grilling as part of their cooking methods. The Bajau are known for their seafood dishes, which are often grilled over open flames or charcoals.

Arang combines the island's serene ambiance with a menu that offers a variety of dishes, from familiar favourites to innovative plates that showcase the best of local and international flavours. Our chefs carefully balance modern techniques with a respect for traditional methods, offering guests a culinary experience that's as diverse as it is delicious.

Whether you're enjoying fresh seafood, tender meats, or lighter fare, each dish at Arang Restaurant is crafted with the same dedication to quality and taste prepared with vibrant, fresh ingredients to highlight the natural flavors of Sabah and beyond.

At Arang, it's about more than just the food; it's about a dining experience that blends tradition with contemporary comfort, all in the heart of paradise.

Start Fresh

清新开胃 | 전채요리

01 > BRUSCHETTA (V)

RM16

意式烤面包 (素) | 브루스케타 (채식)

Toasted bread with garlic, diced tomatoes, basil and extra virgin oil.

烤面包片配蒜蓉、番茄丁、罗勒和特级初榨橄榄油。

구운 빵에 마늘, 토마토, 바질, 엑스트라 버진 올리브 오일을 곁들여 제공합니다.



02 > AVOCADO & BABY SPINACH SALAD (V)

RM36

牛油果婴儿菠菜沙拉 (素)

아보카도와 어린 시금치 샐러드 (채식)

Fresh baby spinach and avocado with blueberries, mango, pear, strawberries and roasted walnuts. Lightly drizzled with a housemade honey lime dressing.

新鲜婴儿菠菜与牛油果，搭配蓝莓、芒果、梨、草莓和烤核桃，淋上自制蜂蜜青柠酱。

신선한 어린 시금치와 아보카도 샐러드로 블루베리, 망고, 배, 딸기, 구운 호두와 함께 수제 허니 라임 드레싱을 살짝 뿌려 제공합니다.

03 > MOZARELLA CHEESE & TOMATO SALAD (V)

RM38

马苏里拉奶酪番茄沙拉 (素)

모짜렐라 치즈와 토마토 샐러드 (채식)

Creamy bocconcini, sweet cherry tomatoes and handpicked garden greens, drizzled with extra virgin olive oil and balsamic vinaigrette and fresh basil pesto.

浓郁的博康奇尼奶酪、甜小番茄和精选田园蔬菜，淋上特级初榨橄榄油、香醋酱和新鲜罗勒酱。

크리미한 보콘치니 치즈, 달콤한 방울토마토와 손으로 딴 신선한 채소에 엑스트라 버진 올리브 오일, 발사믹 비네그레트, 바질 페스토를 뿌려 제공합니다.



From the Kettle | 滋补热汤 | 뜨끈한 국물 요리

04

04 > WHITE BEAN SOUP (V) 白豆蔬菜汤 (素) 흰콩 수프 (채식)

RM24

A hearty blend of white beans, navy beans and vegetables, topped with Parmesan cheese and served with garlic bread.

白豆、海军豆与蔬菜的浓郁混合，撒上帕玛森芝士，配蒜香面包。

흰 콩, 흰 강낭콩과 야채를 듬뿍 넣은 영양 가득한 수프로 파르마산 치즈를 뿌려 마늘빵과 함께 제공합니다.

05

05 > CREAM OF FOREST MUSHROOM 蘑菇奶油汤 쿤다상 버섯 크림 수프

RM28

A velvety blended of assorted local fresh mushroom in a creamy soup, accompanied by garlic bread.

“多种本地新鲜蘑菇熬制的顺滑奶油汤，配蒜香面包。”

다양한 신선한 현지 버섯으로 만든 부드러운 크림 수프로 마늘빵과 함께 제공됩니다.

Hearty Mains

丰盛主食 | 메인 요리

06 > PENNE PRIMAVERA (V)

RM36

春季时蔬斜管意面 (素) 펜네 프리마베라 (채식)

Penne pasta tossed with garlic, broccoli, carrots, zucchini, egg plant and bell peppers, in a fragrant herb-infused tomato sauce, finished with shaved parmesan cheese.

斜管意面配蒜蓉、西兰花、胡萝卜、节瓜、茄子和甜椒，佐以香草番茄酱，撒上帕玛森奶酪。

마늘, 브로콜리, 당근, 주키니호박, 가지, 피망을 허브향 가득한 토마토소스에 버무린 펜네 파스타로 파르마산 치즈를 얹어 제공합니다.

07 > CHICKEN DUO

RM40

双味鸡 | 치킨 듀오

A delicious pairing of stuffed chicken supreme, alongside with chicken leg confit. Served on a bed of spiced green lentil, finished with a garlic herbs creams sauce.

酿鸡胸与油封鸡腿的美味组合，搭配香料绿扁豆，佐以蒜香香草奶油酱。

속을 채운 치킨 수프림과 닭다리 콩피가 조화를 이루는 요리로 매콤한그린 렌틸콩을 올리고 마늘 허브 크림 소스를 곁들여 제공합니다.

06

08 > SEAFOOD LINGUINE AGLIO OLIO

RM58

海鲜蒜香细面 해산물 링귀니 알리오 올리오

Linguine pasta tossed with garlic, chili, tomato and olive oil served with a medley of seafood, prawn, mussels, squid and clams.

蒜蓉、辣椒、番茄和橄榄油炒意大利细面，搭配虾、青口、鱿鱼和蛤蜊等多种海鲜。

마늘, 칠리, 토마토, 올리브오일에 볶은 링귀니 파스타로 새우, 홍합, 오징어, 조개 등 다양한 해산물과 함께 제공합니다.

08

09 > SALMON FILLET

RM62

香煎三文鱼排 연어 필레

Pan-roasted salmon fillet with a Parmesan cheese crust, served with garden vegetables and roasted almond bell pepper puree.

香煎三文鱼柳，配帕玛森芝士脆皮，搭配田园时蔬及烤杏仁甜椒泥。

파르마산 치즈 크러스트를 입혀 팬에 구운 연어 필레에 신선한 채소와 구운 아몬드, 파프리카 퓨어를 곁들여 제공합니다.



10

LAMB SHANK

07

CHICKEN DUO

13

BEEF
TENDERLOIN
STEAK

09

SALMON FILLET

11

10 > LAMB SHANK

炖羊小腿
양다리 찜

Slow cooked lamb shank served on a bed of creamy homemade mashed potato. Accompanied by roasted pumpkin, cherry tomatoes and edamame.

慢炖羊小腿 · 配自制奶油土豆泥 · 烤南瓜 · 小番茄及毛豆

부드럽게 익힌 양 다리살을 크림리한 수제 매쉬 포테이토 위에 올리고, 구운 단호박, 방울토마토와 풋콩을 곁들여 제공합니다.

RM65

11 > PAELLA VALENCIANA

瓦伦西亚海鲜饭
파에야 발렌시아나

Saffron-infused rice with mixed seafood, chicken, spicy chicken sausage, bell peppers, green peas and kalamata olives.

番红花香米炒混合海鲜 · 鸡肉 · 辣味鸡肉香肠 · 甜椒 · 青豆与卡拉马塔橄榄

사프란 향이 배인 쌀에 해산물, 닭고기, 매콤한 치킨 소시지, 파프리카, 완두콩, 칼라마타 올리브를 넣어 만든 발렌시아식 파에야입니다.

RM78

12 > BEEF TAGLIATA

意式牛排切片
비프 탈리아타

Grilled Black Angus sirloin steak served with homemade cheesy roasted mashed potatoes. Fresh rocket salad and balsamic reduction.

炭烤黑安格斯西冷牛排 · 配自制芝士烤土豆泥 · 新鲜芝麻菜沙拉及香醋酱汁

구운 블랙앵거스 등심 스테이크에 구운 치즈 매쉬 포테이토, 신선한 루꼴라 샐러드와 발사믹 소스를 곁들여 제공합니다.

RM98

13 > BEEF TENDERLOIN STEAK

牛里脊排
소고기 안심 스테이크

Grilled Black Angus beef tenderloin steak. Served with a potato cake, sauteed spinach, Shimeji mushrooms and rich Béarnaise sauce.

炭烤黑安格斯牛里脊排 · 配马铃薯饼 · 炒菠菜 · 白玉菇及浓郁贝尔奈酱

구운 블랙앵거스 안심 스테이크에 감자 케이크, 볶은 시금치, 만가닥 버섯, 풍부한 베아르네즈 소스를 함께 제공합니다.

RM115

12



14

14 > MIXED VEGETABLES WITH TOFU (V) RM33

什锦蔬菜豆腐 (素)
두부와 혼합 채소 볶음 (채식)

Stir-fried fresh garden vegetables and tofu, served with steamed fragrant rice and sweet and sour bean curd roll.

清炒田园蔬菜与豆腐，配香米饭及酸甜豆皮卷。

신선한 채소와 두부를 볶아 향긋한 밥, 두부 탕수 롤과 함께 제공합니다.

15

15 > SUP EKOR LEMBU RM33

牛尾汤 | 소꼬리 수프

Slow-boiled oxtail, simmered with aromatic spices and vegetables, served with garlic bread.

■ 慢炖牛尾 · 配香料和蔬菜熬煮 · 蒜香面包

■ 향신료와 채소를 넣어 천천히 끓여낸 소꼬리 수프로 마늘빵과 함께 제공합니다.



16 > AYAM MASAK LEMAK RM36

椰浆黄姜鸡
아얌 마삭 르막

Chicken cooked in a fragrant blend of aromatic turmeric and rich coconut cream, served with steamed rice and seasonal vegetables.

■ 黄姜和浓郁椰浆慢炖鸡肉，配香米饭和时蔬

■ 강황과 코코넛 크림으로 향긋하게 조리한 닭고기 요리로 밥과 계절 채소를 곁들여 제공합니다.



17

17 > SEAFOOD FRIED RICE RM50

海鲜炒饭 | 해산물 볶음밥

Butter-fried rice with crab meat, prawns, salmon, squid, egg and fried garlic. Served with prawn bean curd roll topped with tobiko.

■ 黄油炒饭配蟹肉、虾、三文鱼、鱿鱼、鸡蛋与炸蒜片 · 虾仁豆皮卷 · 点缀飞鱼籽

■ 게살, 새우, 연어, 오징어, 계란, 마늘을 넣어 버터에 볶아 날치알을 올린 두부피로 만든 새우 춘권과 함께 제공합니다.



18 > SWEET & SOUR FISH RM52

酸甜鲈鱼 | 탕수어

Crispy seabass fillet, served with a tangy sweet and sour sauce, accompanied with garlic fried rice and seasonal vegetables.

香脆鲈鱼柳 · 搭配酸甜酱汁 · 配蒜香炒饭与时令蔬菜

바삭한 농어 튀김에 새콤달콤한 소스를 곁들여, 마늘 볶음밥과 제철 야채와 함께 제공합니다.



19 > OXTAIL ASAM PEDAS RM75

酸辣炖牛尾
매콤 새콤 소꼬리찜

Hot and sour braised oxtail with local herbs, served with steamed fragrant rice. Seasonal vegetables, salted egg and crackers.

搭配本地香料的酸辣炖牛尾 · 配香米饭 · 时蔬 · 咸蛋及脆饼

현지 허브로 맛을 낸 매콤새콤한 소꼬리찜으로 향긋한 밥과 계절 채소, 소금에 절인 달걀, 크래커와 함께 제공합니다.

Sweet Treats
甜点 | 달콤한 디저트

20 > CHOCOLATE FONDANT RM20

巧克力熔岩蛋糕
초콜릿 풍당

Warm chocolate lava cake served with a scoop of vanilla ice cream.

热巧克力熔岩蛋糕 · 配一球香草冰淇淋

따뜻한 초콜릿 라바 케이크에 바닐라 아이스크림 한 스푼을 곁들인 디저트입니다.



21 > BLACK FOREST COUPE RM25

黑森林圣代
블랙 포레스트 쿠페

2 scoops chocolate ice cream layered with Oreo cookie, pitted cherries, and chocolate brownies. Topped with whipped cream and chocolate sauce.

两球巧克力冰淇淋 · 搭配奥利奥饼干 · 无核樱桃 · 巧克力布朗尼 · 淋上巧克力酱 · 盖以鲜奶油

초콜릿 아이스크림 2스쿱, 오레오 쿠키, 체리, 초콜릿 브라우니와 휘핑크림과 초콜릿 소스를 얹은 디저트입니다.

22 > MANUKAN COUPE RM25

马努干圣代 마누칸 쿠페

3 scoops coconut ice cream served with jackfruit, water chestnuts, screw pine jelly, basil seeds and roasted peanuts.

三球椰子冰淇淋·
搭配菠萝蜜·
马蹄、班兰果冻·
罗勒籽和烤花生

코코넛 아이스크림 3스쿱,
잭프룻, 마름밤, 판다나스
젤리, 바질씨, 구운 땅콩과
함께 제공됩니다.
디저트입니다.



22



23

23 > TIRAMISU RM25

提拉米苏 티라미수

Mascarpone cheese, layered with espresso ladyfinger biscuits and cocoa powder.

马斯卡彭芝士配浓缩咖啡手指饼干与可可粉分层制作

에스프레소에 적신 레이디핑거
비스킷과 마스카포네 치즈,
코코아 파우더를 층층이 쌓은
정통 이탈리아 디저트입니다.

BEVERAGES | 饮料 | 음료 (NON-ALCOHOLIC)



Juices | 新鲜果汁 | 신선한 주스 | RM 13

Orange | 橙汁 | 오렌지
Green Apple | 青苹果汁 | 초록 사과
Watermelon | 西瓜汁 | 수박
Honey Dew | 蜜瓜汁 | 허니듀
Lime | 酸橙汁 | 라임
Lemon | 柠檬汁 | 레몬
Mixed Juice | 杂果汁 | 혼합 주스

Signature Cooler | 招牌清凉饮品 | 시그니처 쿨러 | RM 18

Frozen Calamansi | 冰桔柠檬梅汁 | 얼음 칼라만시
Appleberry | 苹果果汁 | 애플베리
Homemade Lemonade | 自制柠檬汁 | 수제 레모네이드
Fruit Punch | 水果鸡尾酒 | 과일 펀치

Bundaberg | 汽水 | 탄산 음료 | RM 19

Root Beer
Ginger Beer - Diet
Lemon Lime & Bitters
Apple Cider
Tropical Mango
Sparkling Peach
Sparkling Guava

Other Beverages | 其他饮料 | 기타 음료

Milk | 牛奶 | 우유
Milo | 美禄 | 마일로
Hot Chocolate | 热可可 | 핫 초콜릿
Lemon Honey | 柠檬蜂蜜水 | 레몬 허니
Pandan Coconut | 香兰椰子水 | 판단 코코넛

RM 13
RM 13
RM 13
RM 13
RM 19

Coffee | 咖啡 | 커피 | RM 13

Cappuccino | 卡布奇诺 | 카푸치노
Cafe Latte | 拿铁咖啡 | 카페 라떼
Espresso | 浓缩咖啡 | 에스프레소
Freshly Brewed | 新鲜冲泡咖啡 | 신선하게 내린 커피
Nescafe | 雀巢咖啡 | 네스카페
Nescafe Tarik | 雀巢拉茶 | 네스카페 타릭
Coffee Tarik | 咖啡拉茶 | 커피 타릭
Local Tenom "Robusta Coffee"
丹南 "罗布斯塔" 咖啡 | 테놈 로부스타 커피

Tea | 茶 | 차 | RM 13

Tea Tarik | 拉茶 | 테 타릭
Sabah Tea "Camellia Sinensis"
沙巴茶 "茶花" | 사바 차 "카멜리아 시넨시스"
Earl Grey | 伯爵茶 | 얼 그레이
English Breakfast | 英式早餐茶 | 잉글리시 브렉퍼스트
Japanese Green Tea | 日本绿茶 | 일본 녹차
Peppermint | 薄荷茶 | 페퍼민트
Chamomile | 洋甘菊茶 | 카모마일
Lemon Tea with Honey | 柠檬蜂蜜茶 | 레몬 꿀 차

Milkshakes | 奶昔 | 밀크셰이크 | RM 15

Vanilla | 香草 | 바닐라
Chocolate | 巧克力 | 초콜릿
Strawberry | 草莓 | 딸기

Carbonated Drinks | 汽水 | 탄산음료 | RM 13

Coca Cola | 橙可口可乐 | 코카 콜라
Sprite | 雪碧 | 스프라이트
100 Plus | 100 冲劲 | 100플러스
Ginger Ale | 姜汁艾尔 | 진저 에일
Soda Water | 苏打水 | 소다 워터
Tonic Water | 奎宁水 | 토닉 워터

Water | 水 | 물

Hot Water | 热水 | 뜨거운 물
Watertree Pod
"Watertree" 盒装水 | "Watertree" 팟
500ml
Perrier Sparkling Water
巴黎气泡水 | 페리에 스파클링 워터

RM 9
RM 11
RM 22

BEVERAGES | 饮料 | 음료

(ALCOHOLIC)

Draught Beer | 扎啤酒 | 생맥주

HALF PINT | RM 35

Sapporo
Kronenbourg Blanc

Cocktail | 鸡尾酒 | 칵테일

GLASS | 杯 | 잔 | RM 38

Margarita
Long Island
Pina Colada
Blue Lagoon
Coco Loco
Gin Tonic
Screwdriver
Daiquiri
Tequila Sunrise
Whisky Sour

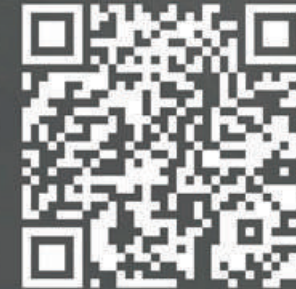
House Wine | 自制酒 | 하우스 와인

GLASS | 杯 | 잔 | RM 28 — **BOTTLE** | 瓶 | 병 | RM 138

House White Wine
House Red Wine



tripadvisor
SCAN FOR REVIEW



SUTERA SANCTUARY@MANUKAN ISLAND



*PRICES ARE QUOTED IN MYR (MALAYSIAN RINGGIT) AND INCLUSIVE OF SALES & SERVICE TAX (SST)
PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY. ACTUAL PRODUCT MAY VARY DUE TO PRODUCT ENHANCEMENT

+6017 833 5644 (Front Office) / +6017 833 2311 (Restaurant Hotline)

