



Lunch **MENU**

AVAILABLE FROM **11.00AM - 4.30PM**





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 > MALAYSIAN SATAY

1/2 Doz RM24
1 Doz RM45

马来西亚沙爹串
말레이시아 사테

Grilled marinated beef or chicken skewer, served with compressed rice, cucumber, onion and a rich spiced peanut sauce.

腌制后烧烤的牛肉或鸡肉串，配糯米饭块、黄瓜、洋葱和浓郁香辣花生酱。

양념에 재운 소고기 또는 닭고기 꼬치구이로 찐 밥, 오이, 양파, 진한 땅콩 소스와 함께 제공합니다.



02 > VEGETABLE CROQUETTE (V) RM30

蔬菜可乐饼 (素)
야채 크로켓 (채식)

Deep-fried breaded vegetable and potato croquettes served over a spiced tomato cream sauce and fresh garden salad.

炸蔬菜马铃薯丸，外裹酥脆面包屑，配香辣番茄奶油酱和田园沙拉。

튀긴 야채와 감자 크로켓이 매콤한 토마토 크림 소스와 신선한 샐러드와 함께 제공됩니다.

03 > PRAWN & YOUNG MANGO SALAD

RM32

鲜虾青芒果沙拉
새우와 어린 망고 샐러드

Poached sea prawns mixed with chillies, young mango, cherry tomatoes, and toasted peanuts in Thai fish sauce dressing. Topped with crumbled salted egg yolk and fresh mint.

白灼海虾拌以辣椒、青芒果、小番茄和烤花生，佐以泰式鱼露调味汁。上面撒有咸蛋黄碎和新鲜薄荷。

익힌 새우에 고추, 어린 망고, 방울토마토, 구운 땅콩을 태국식 피시소스 드레싱에 버무려, 소금에 절인 달걀 노른자와 신선한 민트를 얹어 제공합니다.



04 > FRIED CHICKEN WINGS

RM38

炸鸡翅
치킨 윙 튀김

Crispy fried marinated chicken wings, served with a creamy cheese dip.

■ 酥脆的腌制鸡翅，配浓郁奶酪蘸酱

■ 양념한 닭날개를 바삭하게 튀겨 크림치즈 디핑 소스와 함께 제공합니다.



05 > 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 house-made 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, 블루베리, 망고, 배, 딸기, 구운 호두를 곁들여 직접 만든 허니 라임 드레싱을 가볍게 뿌려 제공합니다.

06 > 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。

■ 크림치즈 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

07 > WHITE BEAN SOUP (V)

RM24

白豆浓汤 (素) | 흰콩 수프 (채식)

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

■ 白腰豆、海军豆和蔬菜熬制而成，撒上帕玛森奶酪，配蒜香面包

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



08 > CREAM OF FOREST MUSHROOM

RM28

昆达山蘑菇奶油汤
쿤다상 버섯 크림 수프

A velvety blend of assorted local fresh mushrooms 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.

09 > SUP EKOR LEMBU

RM33

牛尾汤 | 소꼬리탕

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，附蒜香面包

■ 향신료와 채소를 넣고 저온으로 오래 끓인 소꼬리탕으로 마늘빵과 함께 제공합니다.



Burgers & Sandwich

汉堡与三明治 | 버거와 샌드위치

10 > CHICKEN BURGER RM38

鸡肉汉堡 | 치킨 버거

11 > BEEF BURGER RM42

牛肉汉堡 | 비프 버거

Grilled homemade beef or chicken patty with BBQ sauce, melted cheese, breaded onion rings sandwiched in a bamboo charcoal bun. Served with a cherry tomato salad and your choice of potato wedges or crispy fries.

自制烧烤牛肉或鸡肉饼，配BBQ酱、融化奶酪、炸洋葱圈，夹于竹炭汉堡包中。配小番茄沙拉及薯角或脆薯可选。

수제 소고기 또는 치킨 패티를 바비큐 소스, 녹인 치즈, 바삭한 어니언링과 함께 대나무 숯 번에 넣어 방울토마토 샐러드와 웨지감자 또는 바삭한 감자튀김과 함께 제공합니다. 웨지 감자 또는 감자튀김 중 1 선택 가능



12 > SMOKED SALMON SANDWICH RM52

烟熏三文鱼三明治
훈제 연어 샌드위치

Sliced smoked salmon with cream cheese, guacamole, topped with onions, capers and French bread. Accompanied by a cherry tomato salad and crispy fries

烟熏三文鱼片配奶油奶酪和鳄梨酱，搭配洋葱、刺山柑，夹于法棍面包中。附小番茄沙拉和脆薯。

프렌치 브레드 안에 크림치즈와 아보카도 소스를 곁들인 훈제 연어 슬라이스 위에 양파, 케이퍼를 올려 만든 샌드위치로 방울토마토 샐러드와 바삭한 감자튀김과 함께 제공합니다.

13 > BEEF STEAK SANDWICH RM60

牛排三明治
스테이크 샌드위치

Grilled sirloin steak on a bed of sauerkraut, topped with melted cheese and served on toasted sour dough bread. Accompanied by a cherry tomato salad and crispy fries.

烤西冷牛排铺于酸菜上，配融化奶酪，夹于烤酸面包中。附小番茄沙拉和脆薯。

바삭하게 구운 사워도우 빵 위에 그릴에 구운 등심 스테이크, 사우어크라우트와 녹인 치즈를 더한 샌드위치로 방울토마토 샐러드와 바삭한 감자튀김과 함께 제공합니다.



15 > CHICKEN & MUSHROOM FETTUCCINE RM45

鸡肉蘑菇宽面
치킨과 버섯 페투치니

Fettuccine pasta tossed with smoked chicken breast in a rich, creamy mushroom sauce

宽面配烟熏鸡胸肉和浓郁奶油蘑菇酱

훈제 닭가슴살과 함께 진한 크림 버섯소스를 곁들인 페투치니 파스타입니다.



Pasta Bowls | 意面精选 | 파스타 요리

14 > 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.



16 > 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 파스타에 새우, 홍합, 오징어, 조개 등 다양한 해산물과 함께 제공합니다.

Hearty Mains | 丰盛主食 | 메인 요리

17

17 > ROTI PARATHA (V)

RM24

印度煎饼 (素) | 로티 프라타 (채식)

Pan-fried flaky unleavened bread served with mildly spiced vegetable curry.

香煎酥脆的无酵饼，配微辣蔬菜咖喱

바삭하게 구운 무효모 인도식 빵에 순한 향신료를 넣어 만든 야채 커리 제공을 함께 제공합니다.

18 > CHICKEN MILANESE

RM33

米兰式鸡排
치킨 밀라네즈

Pan-fried breaded chicken breast served with Caesar's salad and a zesty lemon mayo.

香煎面包裹鸡胸排，配凯撒沙拉及柠檬蛋黄酱

빵가루를 입혀 구운 닭가슴살에 시저 샐러드와 상큼한 레몬 마요네즈를 함께 제공합니다.

18

19 > AYAM GORENG BEREMPAN

RM35

香料炸鸡腿
향신료 닭다리튀김

Deep-fried spice-marinated chicken leg quarter served with steamed fragrant rice, young papaya salad, sambal tomato and Belinjo crackers.

香料腌制炸鸡腿，配香米饭，青木瓜沙拉，番茄参巴酱及峇林果脆片

향신료로 재운 닭다리 튀김에 향긋한 밥, 어린 파파야 샐러드, 삼발 토마토 소스, 벨린조 크래커를 함께 제공합니다.

19

20 > FISH NOODLE SOUP

RM36

番茄鱼片米粉汤
생선 국수

Blanched rice vermicelli with crispy fried fish fillet, tofu, seaweed, lettuce and salted vegetable, in a rich tangy tomato broth.

烫熟米粉配香脆炸鱼片、豆腐、海带、生菜和咸菜，汤底为浓郁酸香番茄汤

바삭하게 튀긴생선 필레, 두부, 해초, 양상추에 절인 채소를 넣은 쌀국수로 진하고 새콤한 토마토 육수와 함께 제공합니다.

20

21

21 > PENANG FRIED NOODLES

RM36

槟城炒面 | 페낭식 볶음 국수

Penang-style fried fat rice or yellow noodles with egg, sambal, bean sprouts and chives. Choose from beef, chicken or prawns.

槟城风味粗米粉或黄面，炒蛋、参巴酱、豆芽和韭菜，可选牛肉、鸡肉或虾

계란, 삼발소스, 숙주, 부추를 넣은 페낭식 볶음 국수입니다. 넓은 쌀국수(fat rice noodle)와 노란 국수(yellow noodle) 중 1 선택 소고기(beef), 닭고기(chicken), 새우(prawn) 중 1 선택

22 > HOR FUN

RM38

滑蛋河 | 호펀

Flat rice noodles with your choice of beef or seafood along with vegetables coated in a light, flavourful egg gravy.

宽河粉配牛肉或海鲜及蔬菜，淋上香浓蛋汁芡汁

넓은 쌀국수를 소고기 또는 해산물, 야채와 함께 부드럽고 고소한 계란 그레이비소스에 볶은 요리입니다. 소고기(beef) 또는 해산물(seafood) 중 1 선택

22

23

23 > FISH AND CHIPS

RM44

炸鱼薯条
피쉬 앤 칩스

Crispy battered fish fillet served with crispy fries, tangy tartar sauce and a wedge of lemon.

香脆炸鱼排配脆薯条，附酸味塔塔酱和柠檬角

바삭한 튀김옷을 입힌 생선 필레에 감자튀김, 새콤한 타르타르 소스와 레몬 조각을 함께 제공합니다.



24

24 > 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、鸡蛋和蒜酥。
附虾仁豆腐卷和飞鱼籽

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



25

25 > SWEET & SOUR FISH

RM52

糖醋鱼
탕수어

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

香脆鲈鱼柳·配酸甜酱·附蒜香炒饭和时令蔬菜

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



26

26 > ICE KACANG

RM20

冰卡珍 | 말레이시아식 빙수

Shaved ice topped with local fillings, drizzled with palm sugar syrup and evaporated milk.

刨冰配本地配料·淋上椰糖浆和炼奶

빙수 위에 다양한 로컬 토핑을 얹고 팜슈가 시럽과 연유를 뿌린 말레이식 디저트입니다.

27 > COCONUT PUDDING

RM22

椰香布丁 | 코코넛 푸딩

Chilled smooth and creamy coconut milk pudding.

冰凉香滑的椰奶布丁

부드럽고 크림리한 코코넛 밀크 푸딩으로 차갑게 제공합니다.



27



28

28 > 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.

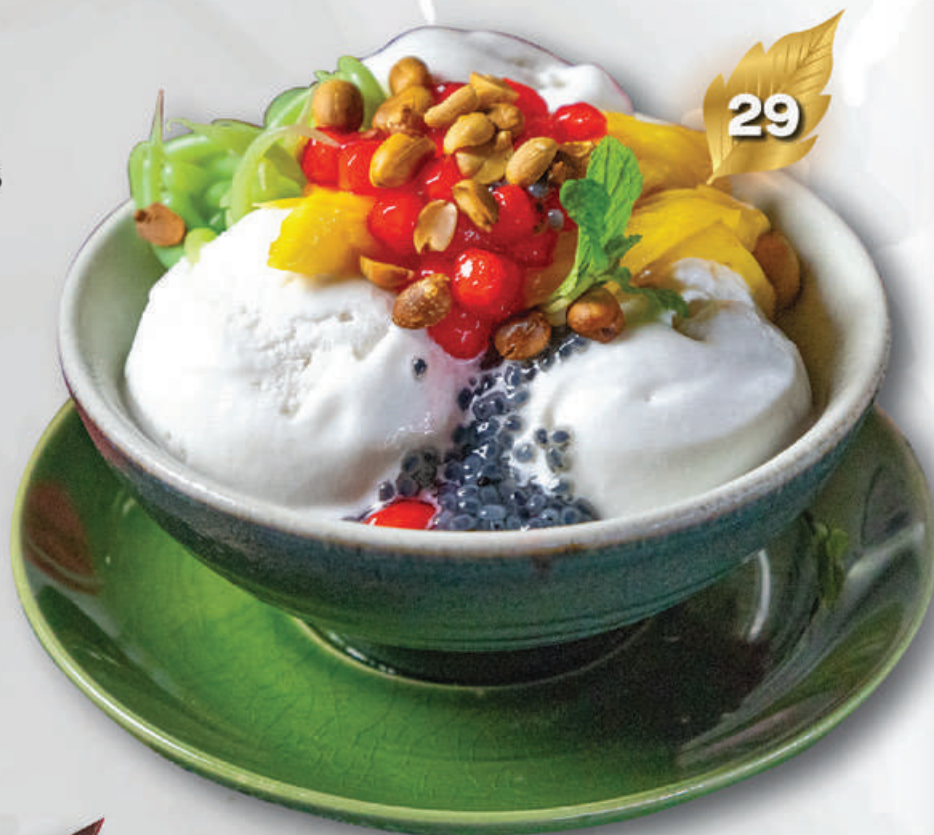
29 > MANUKAN COUPE RM25

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 제공되는 디저트입니다.



29

30

30 > TIRAMISU RM25

提拉米苏 티라미수

Mascarpone cheese, layered with espresso lady finger biscuits and cocoa powder.

마스카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 | 冰桔子酸梅汁 | 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 13

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 | 橙可口可樂 | 코카 콜라
Sprite | 雪碧 | 스프라이트
100 Plus | 100 冲劲 | 100플러스
Ginger Ale | 姜汁艾爾 | 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" 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

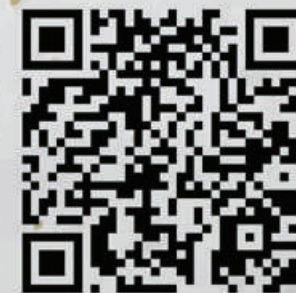
House Wine | 自制酒 | 하우스 와인

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)

