





Rasakan Kenikmatan, Pilih Sesuai Selara

Jelajahi hidangan istimewa
Khas Minang berbagai
pilihan yang dapat dipesan
dari buku menu atau
dilihat langsung!



Menu Sarapan



Bubur Kampion

Bubur yang berasal dari kata “champion” ini awalnya merupakan ciptaan Amai Zona. Konon, dahulu Amai Zona mengikuti perlombaan memasak bubur. Tidak adanya persiapan, membuatnya memasukkan semua bahan bubur yang ia jual. Tak sangka, buburnya menjadi pemenang. Ketika ditanya nama bubur tersebut, lantas Amai Zona langsung memberikan nama bubur kampion dari kata “champion”

25k



Lontong Pical

25k

Lontong dengan bumbu kacang dicampur gulai disajikan dengan sayuran dan mie kuning

Lontong Sayur

25k

Lontong dan sayuran berpadu dengan kuah santan yang gurih



Nasi Pecel Sayur

25k

Nasi yang disajikan bersama tahu, tempe, dan sayuran dengan bumbu pecel

Nasi Goreng Minang

25k

Nasi Goreng khas dari Sumatera Barat yang memiliki cita rasa unik dan kaya rempah





Nasi Kapau

Nasi yang dipadukan dengan bumbu dan kuah khas Minang. Selain itu, terdapat daun singkong, gulai kapau, dan sambal hijau sebagai pelengkap nasi.

10k



Aneka Olahan Ayam & Bebek



Ayam Gulai

Ayam pejantan yang dimasak dalam
kuah santan kental bercampur
bumbu rempah pilihan

30k

30k



Ayam Goreng Bumbu

Ayam goreng pejantan yang dimarinasi dengan bumbu rempah yang penuh citarasa



Ayam Patah Lado

Ayam pejantan yang dimasak dengan lado hijau dan rempah-rempah



30k

30k



Ayam Bakar

Ayam pejantan yang dimarinasi dan dibakar dengan rempah-rempah yang gurih

Ayam Goreng Balado

Ayam goreng pejantan berpadu dengan sambal merah yang gurih dan pedas



30k

35k



Itiak Lado Mudo

Bebek muda yang dipresto dan disajikan dengan sambal hijau pilihan



Aneka Olahan Daging



Gulai Tunjang

Tunjang yang disajikan dengan kuah gulai yang gurih dan kaya akan rasa

30k

35k



Rendang

Daging sapi yang dimasak dengan santan kelapa dan rempah pilihan

Gulai Cincang

Potongan daging berkuah yang dimasak dengan bumbu rempah dan santan



35k

30k



Gulai Gajeboh

Daging sandung lamur yang memiliki tekstur kenyal dan kuah yang gurih

Dendeng Batokok

Dendeng kering yang disajikan dengan sambal merah/hijau



30k

30k



Dendeng Lambok

Potongan daging yang disajikan dengan sambal merah yang gurih

Aneka Olahan Ikan



Ikan Bilis Polos

Ikan yang memiliki rasa yang gurih ini merupakan ikan air tawar endemik Sumatra. Ikan ini dapat ditemukan di Danau Singkarak, Danau Maninjau, dan sungai yang bermuara pada Danau Singkarak di Sumatra Barat. Karena hanya terdapat di Sumatra Barat dan sekitarnya, ikan ini sering dijadikan masakan yang disajikan di Restoran Minang.

25k



Ikan Bilis Sambal

Ikan Bilis renyah dengan sambal yang pedas gurih

25k

Aneka Olahan Telur



Telur Barendo

Telur bebek khas Padang yang memiliki
tekstur renyah dan gurih

30k

Telur Gulai 10k

Telur yang dimasak
dengan bumbu gulai yang
gurih



Telur Balado 10k

Telur yang disajikan dengan
sambal merah





Lauk Pendamping



Perkedel Kentang

Kentang yang dihaluskan dan digoreng dengan rempah pilihan

10k

Kerupuk Fangek Siram 15k

Kerupuk kulit sapi yang disiram dengan kuah gulai



Additional

Nasi Putih
+8k

Sambal Ijo/Merah
+10k

Gulai Kapau
+10k