|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Content name** | **Localise** | Where to eat in Bali - a food and dining guide | Где поесть на Бали – путеводитель по ресторанам |
| 2 | **POS** | **Don't change** |  |  |
| 3 | **Locale** | **Don't change** | RU | RU |
| 4 | **URL friendly part** | **Don't change** | Where-to-eat-in-Bali-a-food-and-dining-guide | Where-to-eat-in-Bali-a-food-and-dining-guide |
| 5 | **Channels** | **Don't change** | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID | WEB\_DESKTOP, WEB\_DESKTOP\_ON\_PHONE, WEB\_DESKTOP\_ON\_TABLET, WEB\_PHONE, WEB\_FEATURE\_PHONE, WEB\_TABLET, APP\_PHONE, APP\_TABLET, IPHONE, IPAD, BLACKBERRY, ANDROID, ANDROID\_TABLET, NOKIA, APP\_OTHER, APP\_OTHER\_FACEBOOK, APP\_TABLET\_IPAD, APP\_TABLET\_ANDROID, APP\_TABLET\_WIN, APP\_PHONE\_IPHONE, APP\_PHONE\_ANDROID, APP\_PHONE\_NOKIA, APP\_PHONE\_WIN, APP\_PHONE\_WIN8, APP\_PHONE\_BLACKBERRY, WEB\_PHONE\_IPHONE, WEB\_PHONE\_ANDROID, WEB\_TABLET\_IPAD, WEB\_TABLET\_ANDROID |
| 6 | **Go live date** | **Don't change** | 41659.59747685185 | 41659.59747685185 |
| 7 | **Tags** | **Don't change** | Where to Eat | Where to Eat |
| 8 | **Destination** | **Don't change** | Bali Indonesia (1633553) | Bali Indonesia (1633553) |
| 9 | **Article title** | **Don't change** | Where to eat in Bali - a food and dining guide | Where to eat in Bali - a food and dining guide |
| 10 | **Main image** | **Don't change** | default/bali\_0\_BXNJ3X.jpg | default/bali\_0\_BXNJ3X.jpg |
| 11 | **Introduction** | **Localise** | <p>  Light, fragrant and infused with a gentle mix of local spices, eating in Bali is a cultural experience. A fraction of the price compared to western food, small rice-based and seafood dishes are affordable staples found in abundance. Authentic Balinese food is a little harder to come by, however, with most local eateries and warungs (cafes) serving Chinese, Indonesian or Halal cuisine from Sumatra.  </p> | <p>  Еда на Бали легка, ароматна и приправлена местными пряностями, что превращает простой приём пищи в целый культурный опыт. Местные небольшие рисовые блюда, а также блюда с морепродуктами стоят значительно дешевле западных блюд и придутся по карману любому туристу. Традиционную балийскую еду, однако, найти будет сложнее, поскольку в большинстве местных ресторанов и варунгах (кафе) подают китайские, индонезийские и халяльные блюда с Суматры.  </p> |
| 12 | **Body** | **Localise** | <p>  Eating together in Bali is a rare occasion, with most locals preferring to eat on the go. On a sacred day, however, dining transforms into a social event whereby local dishes such as Babi Guling (suckling pig) and Sate Lilit (seafood sate) are specially prepared and enjoyed as a community. Ingredients commonly used within Balinese cooking include fish pate, palm sugar, chili and root ginger, mixed together to form an authentic concoction of local flavors.  </p>  <p>    </p>  Rubbed with spices and spit-roasted whole, suckling pig is somewhat of a specialty in Bali.  Known locally as Babi Guling, this slow-cooked dish is typically infused with coriander, lemongrass, black pepper and garlic and found in the warungs of Ubud.  <p>  </p> | <p>  Собраться всем вместе за одним столом на Бали получается весьма редко, и большинство балийцев предпочитают есть на ходу. Несмотря на это, в дни священных празднеств приём пищи превращается в общественное мероприятие, и по этому случаю в расчете на всех близких и родственников специально готовятся местные блюда вроде Баби Гулинг (молочный поросёнок) и Соте Лилит (соте из морепродуктов). В балийской кухне обычно используется рыбный паштет, пальмовый сахар, перец чили и корень имбиря, при смешивании которых возникает настоящая местная вкусовая гамма.  </p>  <p>  </p>  Молочный поросёнок, смазанный ароматными специями и целиком зажаренный на вертеле, считается фирменным балийским блюдом. Здесь это блюдо известно как Баби Гулинг. Поросёнка готовят на медленном огне, заправляют кориандром, цимбопогоном, чёрным перцем и чесноком. Такого поросёнка можно отведать в любом варунге в районе Убуд.  <p>  </p> |
| 13 | **Body 2** | **Localise** | <strong>  Restaurants  </strong>  <p>    </p>  Today, dining in Bali can be a global experience, with countless restaurants offering a wide variety of international cuisine.  Being so close in geographical proximity, Thai, Indian Chinese, Japanese and Australian gastronomy have all become popular on the island. Western food has also started to see a rise in recent years, with French and Italian food reaching many of the resorts and restaurants. Unsurprisingly, however, freshly caught fish and seafood continues to dominate most of the menus along all beachside restaurants and bars.  <p>    </p>  <strong>  Warungs  </strong>  <p>    </p>  Street-side food stalls or tiny family owned snack bars, Warungs are great for grabbing food on the go. With a mixture of Asian and western food on the menu such as grilled fish, sandwiches, soups and fried rice, these hawker style venues are ideal for helping budget backpackers to keep the costs down. Warungs are located all over the island; however, you will find a strong concentration of them in the Ubud area. Of all the warungs, Warung Babi Guling Ibu Oka - located in the middle of downtown Ubud - is one of the most popular spots. Here you will find mouthwatering slices of roast suckling pig for a mere Rp7,000 m per helping.  <p>  </p>  ?  <em>  Warung Babi Guling Ibu Oka  </em>  , Jl Tegal Sari No2, Bali, Indonesia  <p>    </p>  <strong>  Night Markets  </strong>  <p>    </p>  At night, Bali transforms into a bazaar of bustling street vendors selling all kinds of wares. While handcrafted goods and locally-sourced art feature prominently at these markets, food is also high up on the agenda. Gianyar night market, located just 10 kilometers northeast of Ubud, is one such place. Tempting you with competing smells of sweet cakes, fried bananas and flaked coconut, Gianyar jostles with local life and offers a window into the authentic spirit of Bali.  <p>  </p>  ?  <em>  Gianyar Night Market  </em>  , Main Street, Bali, Indonesia  <p>    </p>  <strong>  Fine Dining  </strong>  <p>    </p>  On the opposite end of the spectrum, Bali has seen a rapid growth in its fine dining scene. As innovative dishes spread across the island, relocated chefs have brought with them a distinctly new set of flavours. With Australian, Japanese and French influence all thrown into the mix, unique dishes such as saffron crab bisque, blackened mahi mahi and prawn gyoza have begun to be feature on showcase menus such as Sardine, a restaurant with its own private rice paddy and lily pond surroundings.  <p>  </p>  <p>    ?  <em>  Sardine  </em>  , Jalan Petitenget, Kerobokan, +62 361 738 202  </p> | <strong>  Рестораны  </strong>  <p>  </p>  В наши дни на Бали можно отведать еду со всего мира, на острове открыто множество ресторанов, где подают блюда кухонь разных стран. В силу географической близости особую популярность на Бали получила тайская, индийская, китайская, японская и австралийская кухни. В последние несколько лет на острове также появились блюда европейской кухни, в особенности итальянские и французские блюда. В то же время неудивительно, что блюда из свежепойманной рыбы и морепродуктов в пляжных ресторанах и барах не уступают западным блюдам.  <p>  </p>  <strong>  Варунги  </strong>  <p>  </p>  Варунги, так на Бали называют уличные стойки с едой или небольшие семейные закусочные, – превосходный вариант для того, чтобы поесть на ходу. В меню таких ресторанчиков всегда можно найти смесь восточных и западных блюд, таких как жареная рыба, сэндвичи, супы, жареный рис. Поесть в варунге – отличная идея для бюджетного отдыха. Варунги разбросаны по всему острову, но особенно много их в районе города Убуд. Одним из самых популярных считается Warung Babi Guling Ibu Oka, расположенный в центре города. Здесь вы сможете отведать жареного молочного поросенка всего за 7 тысяч рупий за порцию  <p>  </p>  ?  <em>  Warung Babi Guling Ibu Oka  </em>  , Jl Tegal Sari No2, Бали, Индонезия  <p>  </p>  <strong>  Ночные рынки  </strong>  <p>  </p>  Вечером Бали превращается в большой базар, на улицы выходят продавцы со всевозможными товарами. На рынках много не только кустарных изделий и произведений искусства местных авторов, но и еды. Ночной рынок в Гианьяре, расположенный всего в 10 километрах на северо-восток от Убуда, – как раз такое место. На этом рынке, завлекающем туристов ароматами сладостей, жареных бананов и кокосовой стружки, всегда кипит жизнь и чувствуется настоящий дух Бали.  <p>  </p>  ?  <em>  Ночной рынок в Гианьяре  </em>  Main Street, Бали, Индонезия  <p>  </p>  <strong>  Элитные рестораны  </strong>  <p>  </p>  За последние годы элитных ресторанов на Бали стало больше. По мере того, как новые блюда распространялись по острову, балийские шеф-повара тоже переезжали, принося с собой новые рецепты и вкусовые сочетания. В результате на Бали появились уникальные блюда с явными австралийскими, японскими и французскими мотивами, такие как крабовый суп с шафраном, жареная рыба махи-махи и гиозы с креветками. Теперь эти блюда можно найти во многих ресторанах, включая Sardine – ресторан со своим собственным небольшим рисовым полем и прудом с кувшинками.  <p>  </p>  <p>  ?  <em>  Sardine  </em>  , Jalan Petitenget, Керобокан, +62 361 738 202  </p> |
| 14 | **Similar destinations** | **Don't change** |  |  |
| 15 | **Meta title** | **Localise** | Where to eat in Bali - a food and dining guide | Где поесть на Бали – путеводитель по ресторанам |
| 16 | **Meta description** | **Localise** | Where to eat in Bali - a food and dining guide | Где поесть на Бали – путеводитель по ресторанам |
| 17 | **Meta keywords** | **Localise** | Bali, Indonesia, where to eat, food, restaurants, cafes, Hotels.com | Бали, Индонезия, где поесть, еда, рестораны, кафе, Hotels.com |
| 18 | **Author name** |  |  |  |
| 19 | **Author title** |  |  |  |
| 20 | **Author description** |  |  |  |
| 21 | **Author image** |  |  |  |
| 22 | **Author logo** |  |  |  |
| 23 | **Article URL** | **Don't change** | ar003091 | ar003091 |