

开胃小吃类 APPETIZERS

开胃全色什锦

APPETIZER ASSORTMENT

包括腌汁荷叶鸡肉, 明虾饼, 鱼肉饼和 蔬菜春卷各二份(可供两人享用)

酸甜什锦春卷

POA PIA JUAN

新鲜春卷内, 以虾肉, 猪肉糜, 豆芽, 薄荷叶和罗勒叶为馅。

金钱包

THUNG TONG

新鲜春卷皮包裹成钱包状里面是混有青豆和胡萝卜的明虾和猪肉末, 轻微油炸至金黄色。

腌汁荷叶鸡肉

GAI HOR BAI TOEY

鲜美多汁的腌汁鸡肉, 包以芳香的潘丹叶, 轻微油炸

明虾饼

TOD MAN GOONG

明虾和猪肉糜煎成金黄色饼, 铺上一层甜辣沙司

鱼肉饼

TOD MAN PLA

混以咖喱和泰国香料的鱼肉

蟹肉球

SAI GROK POO

蟹肉糜和猪肉糜捏成“球”状, 油炸后配以甜辣酱食用

鸡肉蔬菜春卷

POA-PIA TOD

鸡肉蔬菜馅的金黄色春卷, 铺上一层甜酸沙司

甜酸沙司蔬菜春卷

POA-PIA JAY

新鲜蔬菜馅金黄色春卷, 铺上一层甜酸沙司

香煎虾饼

GOONG KHA BEANG

碎猪肉和虾肉糜一起做成薄饼状, 并翻煎至深金黄色, 配上酸甜酱一并呈上与您。

串烧 - (每份四串)

SATAYS - (4 satays per portion)

- MOO / 猪肉
- NUA / 牛肉
- GAI / 鸡肉

汤类 SOUPS

酸辣明虾汤

TOM YAM GOONG

煨炖明虾芳香酸辣汤

鲜美椰奶鸡肉汤

TOM KHA GAI

椰奶炖鸡肉和柠檬茎, 略带辛辣味

鲜美椰奶明虾汤

TOM KHA GOONG

椰奶炖明虾和柠檬茎, 略带辛辣味

蔬菜明虾汤

GAENG SOM RUAM MIT GOONG

多种蔬菜和虾烹制而成的浓味酸辣虾汤, 加入罗望子果汁

翡翠白玉汤

GAENG JEAD TAO HU

口味滑嫩的豆腐蔬菜汤

烘烤类 OVEN COOKED

芳香明虾粉丝煲

GOONG OB WOON SEN

将鲜明虾和粉丝配以香菜, 蒜蓉, 猪肉酱油及泰国香料放入泥制煲内入烘箱烧烤而成, 这是一道香味浓郁的菜肴, 并盛在别具特色的泰国传统泥煲内上桌, 您是一定要品尝一下的!

香脆猪肉片

MOO KROB NAM PRIK PAOW

炭火烤制的猪肉, 切成片状, 并配以甜辣沙司

色拉 SALADS

酸辣海鲜色拉

PLA TALAY

甜辣椒酱加柠檬茎炒海鲜, 制成酸辣色拉

薄牛肉色拉

YAM NUA

炭火烧烤牛肉, 切成薄片, 拌黄瓜制成凉色拉

泰国香草鸡肉糜色拉
LARB LAN NA
鸡肉碎粒拌以泰国香草制成色拉
- 或 MOO/猪肉
- 或 NUA/牛肉

海鲜线面
YAM WOON SENG
炒线面拌海鲜,蘑菇,小玉米和胡萝卜
色拉

线面时蔬色拉
YAM JAY
炒线面拌蘑菇,小玉米和胡萝卜色拉

青木瓜色拉
SOM TAM
新鲜青木瓜配以虾仁,花生,青柠汁
和辣椒

炒菜类 STIR-FRIED

美味海鲜
PHAD TALAY NAM PRIK PAOW
甜味辣酱和罗勒叶炒小虾,鱿鱼和鳕鱼
- 或 MOO/猪肉

鲜味鳕鱼排
PLA PHAD TAU SI
新鲜的鳕鱼排配以洋葱,甜圆椒,香葱及
泰国香料翻炒而成

蒜椒炒明虾
GOONG NANG TOD KRA TIAM
PRIK THAI
大蒜胡椒沙司炒明虾
- 或 NUA/牛肉
- 或 GAI/鸡肉

鲜嫩椰味明虾
CHOO-CHEE GOONG NANG
油炸明虾加浓厚椰子沙司

罗勒叶虾肉
GOONG PHAD BAI KRA PROW
小虾炒草菇和辣罗勒叶
- 或 GAI/鸡肉

甜酸虾肉
PHAD PRIEW WARN GOONG
甜酸小虾炒鱿鱼
- 或 GAI/鸡肉

炒虾仁
GOONG PHAD "SHANGHAI"
虾仁用辣椒,新鲜洋葱,辣椒酱和泰国香料翻炒

泰式炸鱿鱼卷
PLA MUK TOD
新鲜鱿鱼卷拌以大蒜和泰国香料油炸,
呈香脆金黄色

油香软壳蟹
POO NIM THOD KROB
油炸软壳蟹,佐以青葱和酸辣沙司

红酒小排
SEE KRONG MOO LAOW DAENG
腌制后的猪小排,配以蒜肉煸炒并
淋上红酒汁调味

芥兰猪肉
MOO KROB PHAD KANAR
鲜嫩的橄榄菜与香脆猪肉片翻炒而成

鲜蔬嫩牛肉
NUA PHAD KANAR NAMAN HOY
新鲜的橄榄菜与切片的牛肉翻炒而成

蚝油鸡柳腰果
GAI PHAD MED MAMUANG
鸡肉加腰果,用蚝油爆炒
- 或 MOO/猪肉

鲜鸡柳姜丝
GAI PHAD KHING
嫩鸡肉炒姜丝
- 或 MOO/猪肉

黑胡椒炒鸡肉
PHAD GAI PRIK TAI DAM
将嫩鸡肉与黑胡椒沙司,洋葱片和甜圆椒一
起放入少许油微炒。
- 或 GOONG/虾仁

泰式风味蛋卷
KAI YAT SAI
鸡蛋卷裹以嫩煎的猪肉,番茄,洋葱和青豆
- 或 NUA/牛肉
- 或 GAI/鸡肉

柠檬茎炒鸡肉
GAI TA KHAI
油炸无骨嫩鸡肉用泰式香料和柠檬茎翻
炒。

牛肉炒花椰菜
NUA PHAD NAN MAN HOI
牛肉片与花椰菜配以生蚝汁翻炒。

日式豆腐炒猪肉糜

TO FU SONG KRUANG

日式豆腐配以泰式酱汁和猪肉糜用慢火翻炒。

罗勒叶炒软壳蟹

POO NIM PHAD CAI

油炸软壳蟹，佐以罗勒叶和泰式辣酱。

青柠汁拌清蒸虾

GOONG MANOW

清蒸海虾上淋上新鲜酸辣青柠汁。

罗望子明虾

GOONG MA KHAM

两只大明虾各自片成两片后油炸，出锅后淋上极具泰国风味的罗望子酱。

整鱼类 WHOLE FISH

香油炸哥洛琶

PLA KAOW SAM ROD

油炸石斑鱼淋上甜辣沙司

传统特色煎鲷鱼

PLA JARAMET RAT PRIK

将整条大鲷鱼油炸后淋上以罗勒叶等原料烧制而成的甜辣酱。

煎桂鱼

PLA THOD DAET DIAW

桂鱼裹以面粉后油煎，配以酸辣芒果酱食用

清蒸桂鱼

PLA KE POONG NUNG MANOW

调以青柠沙司的泰式清蒸桂鱼

烧烤类 CHARCOAL GRILLED

泰式烤鸡

GAI YANG

将半只嫩鸡用香葱，柠檬草和蜂蜜渍再切块串烧而成。配以用罗望子，果汁，冬葱和鸟椒特制的沙司上桌。

海鲜串烧

SATAY TALAY

新鲜鳕鱼排，明虾和鱿鱼，用柠檬草和鸟椒的汁液腌制。配以青柠沙司上桌。泰国传统烧烤猪肉

泰国传统烧烤猪肉

KHO MOO YANG

将用泰国香料腌制后的纯精猪肉放

炭火上烧烤，随后切片上桌，配以泰式辣鱼露酱。

泰国传统烧烤鱿鱼

PLA MUK YANG

整只鱿鱼用泰国香料腌制后放于炭火上烤制而成，配以泰式甜辣酱。

泰式传统烧烤大明虾

GOONG POW

两只大明虾各自片成两半后放于炭火上烤熟，配以大蒜青辣椒酱。

蔬菜类 VEGETABLES

嫩炒绿鲜蔬

PHAD PAK BOONG FAI DANG

将空心菜等用油微炒而成

清蒸蔬菜

PHAD PAK SEE SAHAAY HUA POO

将胡萝卜，香菇，橄榄菜和玉米笋清蒸并淋上蟹肉沙司

嫩炒素什锦

PHAD PAK BENJARONG

将胡萝卜等蔬菜混合在一起用油微炒而成

炒茄子

MA KUAR YOW PHAD TAO JEAW

黄豆酱炒长茄子

填香菇

HED HORM SONG KRUANG

香菇内填入配以泰国香料的猪肉和虾肉糜，蒸熟后淋上蚝油汁

咖喱类 CURRIES

鸭肉咖喱

LAN NA GAENG PHED PED YANG

美味烧烤咖喱红咖喱，菠萝，樱桃番茄和红提配以烤鸭肉烧煮

海鲜黄咖喱

PHAD TALAY PHAD POONG CURRY

将虾肉，鱿鱼和鳕鱼放入黄色微甜的咖喱酱中烧煮成一道极具特色的海鲜咖喱。

红咖喱猪肉

GAENG HANG LEI

嫩猪肉，生姜和花生中红咖喱酱烹制而成

GAI- 鸡肉, GOONG- 虾, NUA- 牛肉
MOO- 猪肉, 或 JAY- 蔬菜
(以下咖喱菜肴可选择上述任何一种
加以烹制)

青咖喱

GAENG KIEW WARN

用辛辣开胃的奶油味咖喱配以青柠汁
和罗勒叶烧制而成

黄咖喱

GAENG KRARI

黄色咖喱配以鲜椰奶拌炒, 制成深黄色
咖喱酱

印泰特色咖喱

GAENG MASSAMAN

MASSAMAN 加豆蔻叶和籽煮几个小时,
制成精美的咖喱酱

红咖喱

GAENG PHED

红色咖喱加泰国香料和鲜竹笋烧煮, 略
带辣味

干咖喱

GAENG PANANG

干咖喱酱铺以柠檬叶

GOONG - 虾肉

NUA- 牛肉, GAI - 鸡肉

MOO- 猪肉

JAI- 蔬菜

*注: 所有的菜肴我们都以温和口味准备,
您若需要更辛辣些, 可以在点菜时向
服务员提出

面食与米饭类 NOODLES & RICE

泰国炒面

PHAD THAI

酸甜的罗望子沙司炒面条及小虾, 配以
青柠, 香葱, 豆芽和碎花生

菠萝炒饭

KHOW PHAD SUPPAROD

泰国香米, 鲜虾, 新鲜菠萝丁与特制咖喱酱一起
翻炒, 再配以鸡蛋丝和肉松, 盛放于菠萝中。

炒米饭

KHOW PHAD

- TALAY- 海鲜炒米饭

- MOO- 猪肉炒米饭

- NUA- 牛肉炒米饭

- GAI- 鸡肉炒米饭

- JAY- 鲜蔬炒米饭

泰式香米饭

KHOW

厨师 Thipha Suajamsil 精选

莲子飘浮

BUA LOY SAM SEE

将南瓜肉和芋头肉蒸熟透后, 混以糯米做成小球
状, 放入盛满椰奶的小碗, 犹如飘浮在水面上的
莲子。

椰香菠萝蜜

TAB TIM GROB

清香可口的地梨, 菠萝蜜和白玉丹浸在泰国椰奶
中, 在淋上冰霜, 爽口怡人。

潘丹叶裹椰子绿豆

TAKO

把绿豆粉和木薯粉内加糖浆煮至果冻状,
加入芫荽点缀, 然后倒入潘丹叶做的容器内,
在顶上淋一层椰奶。

椰奶嗜喱糕

WUN KA-THI BAI TOEI

将潘丹叶煮透后, 取其汁及香料
与嗜喱粉混合做成小糕状,
上面盖一层椰奶铺面。

水果拼盘

POLLAMAI

小盘

大盘