



S A L A T H A I

Рождественское

Аппетайзеры

Пор Пиа с Лососем

Лососевый спринг-ролл, сливочный соус, зелёное карри, базилик

Пу Джа

Краб-кейк (котлета из краба), жареное крабовое мясо, рубленый цыпленок, кисло-сладкий чили соус

Гун Пан Син

Креветки Кона, маринованные в тайских травах

Салат

Салат «Гонг Янг»

Салат из зелени с креветками-гриль и тайским травяным соусом

Суп

Том Ям Талай

Острый и кислый суп с креветками, кальмарами, мидиями, лимоном, калганом

Сорбет

Клубничный сорбет

Основное Блюдо

Талай Пад Капрау

Морепродукты, креветки, кальмары, мидии, перец чили, базилик, овощи

Нуа Пад Наммонхой

Говядина, нарезанная тонкими ломтиками в воке, овощи, устричный соус

Ганг Кхьеу Ван Гай

Зелёное карри с курицей

Кхау Суай

Приготовленный на пару жасминовый рис

Десерт

Кхау Ньеу Мамонг, Итим Крати

Тайский сладкий липкий рис с манго, кокосовым молоком, кокосовым льдом (мороженым)

Цена 100\$ за человека, включая бутылку игристого вина



S A L A T H A I

Новогоднее Меню

Аппетайзеры

Пау Бан Нунг

Паровой хлебец (булочка) с говядиной и соусом Хойсин

Гонг Пан Син

Жареные креветки, завернутые в лапшу, с кисло-сладким чили соусом

Гай Янг Колеа

Курица-гриль с травами в старинном стиле Южного Таиланда

Салат

Салат «Пла Фу»

Хрустящий морской окунь с салатной заправкой, медово-лимонный соус с тамариндом

Суп

Том Ка Тале

Кокосовый суп с морепродуктами, лемонграссом, калганом, кинзой

Сорбет

И Тим Манау

Лимонный сорбет

Основное Блюдо

Кенг Ку Гунг

Аутентичное тайское красное карри с креветками, кокосовым молоком, ананасом, томатами, луком, тайским базиликом

Гай Нунг Янг Самун Пай

Говядина-гриль и курица с тайскими травами

Фад Пак Руаммит

Овощи, обжаренные в воке, соевый соус

Кхау Суай

Приготовленный на пару жасминовый рис

Десерт

Мон Чеум Итим Крати

Цукаты из сладкого картофеля, кокосовое мороженое

Поларнай Сод

Сезонные свежие фрукты

Цена 120\$ за человека, включая бутылку игристого вина