



# Menu

The menu applies for All-inclusive packages,  
Full-board & Half-board



Dear Valued Diners,

Thank you very much for choosing to enjoy The Blue.

Please choose: 01 starter; 01 main course and 01 dessert as the menu below  
Alternatively, you could try Karan Hotpot restaurant if you're looking for a new dining experience.

**Уважаемые гости,**

Большое спасибо, что выбрали ресторан The Blue.

Пожалуйста, выберите: 1 закуску, 1 основное блюдо и 1 десерт из меню ниже.

В качестве альтернативы вы можете попробовать ресторан Karan Hotpot, если ищете новые гастрономические впечатления.



**STARTER | ЗАКУСКА**  
**(Choose one) | (Выберите один вариант)**

# STARTER

## СВЕЖИЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

Свежие спринг-роллы с креветками, свининой и зеленью. Подаются с кисло-сладким рыбным соусом.



## FRESH SPRING ROLLS

Pork, prawn, vegetables, herbs in rice paper, fish sauce

## ДОМАШНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ИЛИ КАРТОФЕЛЬ ФРИ (ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО)



## HOMEMADE POTATO WEDGES OR FRENCH FRIES

# STARTER

## ЖАРЕННЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

Жареные спринг-роллы с морепродуктами и свежей зеленью. Подаются с кисло-сладким рыбным соусом.



## DEEP FRIED SPRING ROLLS

Seafood, fresh herbs, sweet & sour fish sauce

## САЛАТ ИЗ СЕРДЦЕВИНЫ КОКОСОВОЙ ПАЛЬМЫ

Салат из сердцевины кокосовой пальмы с морепродуктами и зеленью. Подаётся с крекерами.



## COCONUT PALM HEART SALAD

Coconut palm heart salad with shrimps, squids, carrots and herbs, served with crackers

# STARTER

## САЛАТ СОМТАМ

Салат Сомтам — тайский салат из зелёной папайи с сушеными креветками, пальмовым сахаром и зелёной фасолью.



## SOMTAM SALAD (N)

Thai papaya salad with dried shrimp, palm sugar and green bean

## ОРГАНИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ

с винегретной заправкой



## ORGANIC FRESH GREEN SALAD (V)

With vinaigrette dressing

# STARTER

## САЛАТ С КИНОА

С тыквой, огурцом, болгарским перцем и салатом из красивых листьев



## QUINOA SALAD (V)

With pumpkin, cucumber, capsicum and pretty leaf salad

## САЛАТ С МОРСКИМИ ВОДОРОСЛЯМИ

Перемешано с вакаме, салатом, помидорами, луком и кунжутной заправкой



## SEA GRAPES SALAD (V)

Tossed with wakame, lettuce, tomato, onion and sesame dressing

# STARTER

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ

Ромэн, соус Цезарь, бекон, крутоны, пармезан,  
курица на гриле



## CAESAR SALAD (P)

Romaine, Caesar dressing, bacon, croutons,  
parmesan, grilled

## СЛИВОЧНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Крем-суп с овощами, нарезанными  
морепродуктами и травяным маслом.



## SEAFOOD CHOWDER SOUP

Creamy soup with vegetables, diced seafood and  
herb oil

# STARTER

## СУП С КРАБОВЫМ МЯСОМ И СЛАДКОЙ КУКУРУЗОЙ

Суп с крабовым мясом, сладкой кукурузой и  
яйцом



## CRAB MEAT AND SWEET CORN SOUP

Crab meat, sweet corn and egg drop

## ТОМ ЯМ ГУНГ

Аутентичный тайский острый и кислый суп с  
морепродуктами.



## TOM YUM GOONG SOUP

Authentic Thai style, hot and sour seafood soup

# STARTER

## ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

Индийский суп из красной чечевицы с картофелем, морковью и индийскими специями.



## LENTIL SOUP (V)

Indian red lentil soup with potatoes, carrot and Indian spice

## СУП С МЯГКИМ КРАБОМ И СПАРЖЕЙ

Подаётся с крутонами



## SOFT SHELL CRAB AND ASPARAGUS SOUP(S)

Served with croutons

# STARTER

## КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ



Темпура из грибов с белым трюфельным маслом.



CREAMY MUSHROOM SOUP (V)  
Mushroom tempura and white truffle oil

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

Подаётся с крутонами с сыром.



FRENCH ONION SOUP  
Served with cheese crouton



**MAIN COURSE | ГЛАВНОЕ БЛЮДО**  
**(Choose one) | (Выберите одно)**

# MAINCOURSE

## ХИЯШИ ЧУКА

Японская холодная лапша рамен с яйцом, крабовым мясом, ветчиной, огурцом, помидорами и соусом цюю.



## HIYASHI CHUKA (P)

Japanese cold ramen with egg, crab meat, ham, cucumber, tomato and sauce

## СУКИЯКИ С ГОВЯДИНОЙ И УДОН ЛАПШОЙ

Японская лапша удон с обжаренной говядиной, луком и бульоном из соевого соуса.



## SUKIYAKI BEEF KAKE UDON

Japanese Udon noodles with sautéed beef, onion and soya stock

# MAINCOURSE

## ЧИКЕН НАНБАН

Жареная курица по-японски с соусом тартар, миксом салата и японским рисом



## CHICKEN NANBAN

Deep fried chicken, tartar sauce, mixed salad,  
Served with Japanese

## ЯПОНСКОЕ КУРИНОЕ КАРРИ

Домашнее японское карри с курицей, подаётся с японским рисом.



## JAPANESE CHICKEN CURRY

Homemade Japanese curry with chicken, served  
with Japanese steamed rice

# MAINCOURSE

## НАСИ ГОРЕНГ

Индонезийский жареный рис, куриные сате и жареное яйцо



## NASI GORENG (N)

Indonesian fried rice, chicken satay, fried egg

## ПАД ТАЙ

Обжаренная плоская рисовая лапша с курицей, креветками, чесноком, тофу и арахисом



## PAD THAI (N)

Stir fried flat rice noodles, chicken, prawns, garlic, tofu, peanuts

# MAINCOURSE

## КОРЕЙСКАЯ ЛАПША ШИН РАМЕН

Острая корейская лапша рамен с яйцом, манду  
и кимчи



## KOREAN SHIN RAMEN (N)

Korean spicy ramen noodles with egg, Mandu  
and kimchee

## ТУШЁНАЯ СВИНИНА С КРЕВЕТКАМИ

Тушёная свиная грудинка с креветками,  
подаётся с паровым рисом



## BRAISED PORK WITH SHRIMP (P)

Braised pork belly with shrimp, steamed rice

# MAINCOURSE

## ТУШЁНАЯ МЕСТНАЯ РЫБА В КАРАМЕЛЬНОМ СОУСЕ

Тушёная местная рыба в карамельном соусе,  
подаётся с паровым рисом



## BRAISED LOCAL FISH WITH CARAMEL SAUCE

Braised local fish in caramel sauce, served with  
steamed rice

## КУРИЦА, ОБЖАРЕННАЯ В ВОКЕ С ОСТРЫМ РЫБНЫМ СОУСОМ

Обжаренная курица с острым рыбным соусом,  
подаётся с паровым рисом



## WOK FRIED CHICKEN WITH CHILI FISH SAUCE

Deep-fried, chili fish sauce, served with steamed  
rice

# MAINCOURSE

## ГОВЯДИНА ЛУК ЛАК



Говядина Вагю (AUS), обжаренная в воке с луком, перцем и томатами, подаётся с паровым рисом



## LUC LAC BEEF

Wok fried cubed AUS wagyu beef with onion, capsicum, tomato

## ЖАРЕННЫЙ РИС

- С овощами
- С морепродуктами



## FRIED RICE

- with vegetables (V)
- with seafood

# MAINCOURSE

## ФО БО

Тонкая рисовая лапша в говяжьем бульоне с  
ломтиками говядины



## PHO BO

Thin flat rice noodles in beef broth with slices of  
beef

## МИ КУАНГ

Густая лапша по-данангски с местной курицей  
без костей



## MI QUANG (N)

Danang style thick noodles with local boneless  
chicken

# MAINCOURSE

## БУН БО ХЮЭ

Лапша по-хюэски с говядиной и мясным рулетом



## BUN BO HUE

Hue style rice noodle, beef, meat loaf

## КУРИЦА С РИСОМ ПО-ХОЙАНСКИ

Жёлтый рис по-хойански с курицей, подаётся с прозрачным куриным бульоном



## HOI AN CHICKEN RICE

Hoi An's style yellow rice, shredded chicken served with clear chicken broth

# MAINCOURSE

## БАТТЕР ЧИКЕН

Индийская курица на гриле в сливочно-томатном соусе, подаётся с рисом и лепёшкой наан



## BUTTER CHICKEN

Indian grilled chicken, simmered in a creamy tomato gravy sauce. Served steamed rice and Naan bread

## ИНДИЙСКОЕ ОВОЩНОЕ КАРРИ

Традиционное индийское карри с нутом и картофелем, подаётся с паровым рисом



## INDIAN VEGETARIAN CURRY (V)

Traditional Indian curry with chick pea and potatoes, served steamed rice

# MAINCOURSE

## ПИЦЦА МАРГАРИТА

Томатный соус, моцарелла, базилик



## MARGHERITA PIZZA (V)

Tomatoes, mozzarella, tomato sauce

## ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ

Пепперони, моцарелла, томатный соус



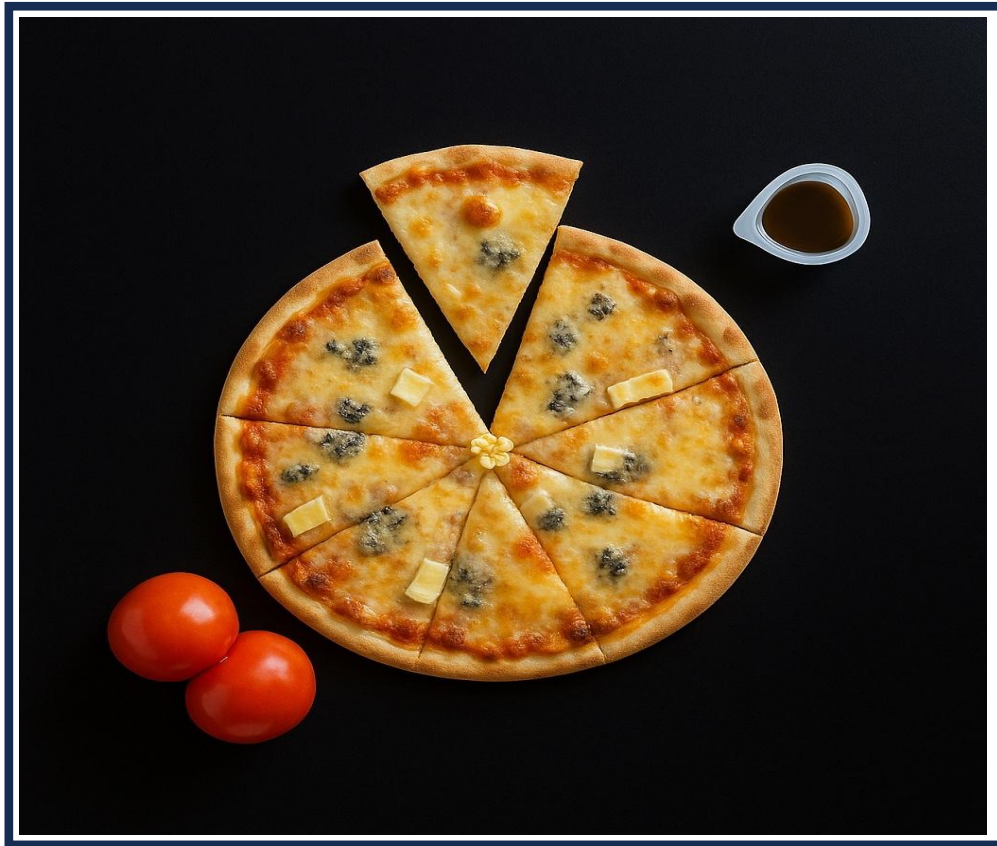
## PEPPERONI PIZZA (P)

Pepperoni, mozzarella, tomato sauce

# MAINCOURSE

## ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сливочный сыр, голубой сыр, чеддер, моцарелла



## FOUR CHEESE PIZZA

Cream cheese, blue cheese, cheddar, mozzarella

## ПИЦЦА «ЛЮБИТЕЛЯМ МЯСА»

Мясной соус, ветчина, колбаса, бекон, моцарелла, томатный соус



## MEAT LOVER PIZZA (P)

Meat sauce, Ham, Sausage, Bacon, Mozzarella, Tomato sauce

# MAINCOURSE

## ПИЦЦА КАПРИЧОЗА

Ветчина, грибы и артишоки с орегано



## CAPRICCIOSA PIZZA

Ham, mushroom and artichoke with oregano

## АЛЬО Э ОЛЬО



С чесноком, оливковым маслом, томатами и травами



## AGLIO E OLIO (V)

Garlic, olive oil, tomato dices and herbs

# MAINCOURSE

## ПАСТА С МОЛЛЮСКАМИ

С моллюсками, чесноком, петрушкой, оливковым  
маслом и чили



## ALLE VONGOLE

With clams, garlic, parsley, olive oil and chili

## ПАСТА С КРАБОВЫМ МЯСОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

С крабовым мясом, сливками и пармезаном



## CREAMY CRAB MEAT

With crab meat, cream and parmesan cheese

# MAINCOURSE

## ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

С говяжьим фаршем, томатным соусом и тёртым пармезаном



## BOLOGNESE

Minced beef, tomato sauce, grated parmesan cheese

## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

С морепродуктами, томатным соусом и базиликом



## FRUTTI DI MARE

Seafood, tomato sauce, basil

# MAINCOURSE

## КУРИНЫЙ СЭНДВИЧ

Куриная грудка на гриле, сыр, салат и  
клюквенный соус



## CHICKEN SANDWICH

Grilled chicken breast, cheese, lettuce and cranberry  
sauce

## СЭНДВИЧ СО СТЕЙКОМ

Говядина на гриле (AUS), луковый джем,  
помидор, салат, сыр и BBQ соус



## STEAK SANDWICH

Grilled AUS beef, onion jam, tomato, lettuce,  
cheese and BBQ sauce

# MAINCOURSE

## ЧИАБАТТА КАПРЕЗЕ

Помидоры, свежая моцарелла, песто из базилика  
и бальзамическая глазурь



## CAPRESE CIABATA (V)

Tomato, fresh mozzarella, basil pesto and balsamic  
reduction

## БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ

Свежий бейгл с кунжутом, слабосоленый  
лосось, сливочный сыр, укроп, лук и каперсы



## SALMON BAGELS

Traditional fresh baked bagel with cured salmon,  
cream cheese, fresh dill, onions & capers

# MAINCOURSE

## БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ МИКАДЗУКИ

Булочка с кунжутом, котлета из говядины Вагю, сыр, бекон, жареный лук, салат, авокадо, помидор



## MIKAZUKI BEEF BURGER (P) (S)

Fresh sesame bun, Wagyu beef patty, cheese, bacon, brown onions, lettuce, avocado, tomatoes

## ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

Запечённая куриная грудка с лаймом, картофельным пюре и сливочно-грибным соусом



## ROASTED CHICKEN BREAST (GF)

Roasted with lime, mash and Creamy mushroom sauce



**SURCHARGE ITEMS**

**ПЛАТНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ  
БЛЮДА**

**ОТБИВНАЯ ИЗ ИСПАНСКОЙ СВИНИНЫ  
ИБЕРИКО – 450.000**

Средней прожарки, трио из яблок, картофель  
фондант и соус из красного вина



**SPANISH IBERICO PORK CHOP (P) – 450.000**  
Medium cooked, trio apple, potato fondant and red  
wine sauce

**КАРЕ ЯГНЁНКА – 350.000**

Ягнёнок в специях дукка с марокканскими  
приправами, сельдерейным пюре, овощами,  
соусом и картофелем фондант



**LAMB RACKS (S) - 350.000**  
Dukkah-coated lamb racks with Moroccan-spiced,  
celery puree, vegetables, jus, potato fondant

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
BLACK ANGUS (AUS) – 450.000

200 г, на гриле, картофельное пюре, подаётся с  
перечным соусом



AUS BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN – 450.000

200 grams, grilled, mashed potatoes, served pepper sauce

РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ BLACK  
ANGUS (AUS) – 450.000

250 г, на гриле, картофельное пюре, обжаренный  
шпинат, соус из чёрного перца



AUS BLACK ANGUS BEEF RIB EYE – 450.000

250sgrams, grilled, mashed potatoes, sautéed spinach,  
black pepper jus

ФИЛЕ МИНЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ  
ВАГЮ (AUS) – 1.050.000

200 г, на гриле, картофельное пюре, подаётся со  
сливочно-перечным соусом



AUS WAGYU BEEF TENDERLOIN – 1.050.000

200 grams, grilled, mashed potatoes, served creamy  
pepper sauce

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ – 150.000

На гриле с травяным маслом, подаются с миксом  
салатов



KING PRAWN – 150.000

Grilled with herb butter, served mixed salad

### ФИЛЕ ЛОСОСЯ – 150.000

Обжарено на сковороде, картофельное пюре, спаржа, шафрановый сливочный соус



### SALMON FILET – 150.000

Pan seared, mashed potato, asparagus, saffron cream sauce

### ЧЁРНЫЙ ТРЕСКОВЫЙ ОКУНЬ – 550.000

Обжарено на сковороде, подаётся с картофельным ризотто, спаржей и листьями рукколы



### BLACK COD – 550.000

Pan seared, Served with potato risotto, asparagus and rocket leaf



**DESSERTS | ДЕСЕРТЫ**  
**( CHOOSE ONE) | (Выберите один)**

# DESSERT

## СЕЗОННОЕ АССОРТИ ФРУКТОВ

Наши ежедневные рекомендации



## SEASONAL FRUIT PLATTER

Our daily recommendation

## ТИРАМИСУ

С ягодным компоте



## TIRAMISU

with berry compote

# DESSERT

## ЧИЗКЕЙК С ЯГОДАМИ

Чизкейк с малиной и ягодным компоте,  
подаётся с клубничным мороженым



## BERRIES CHEESE CAKE

With berry compote Raspberry cheese cake with  
strawberry ice cream

## МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

С цветами сакуры



## WHITE CHOOCOLATE MOUSSE

With cherry blossoms

# DESSERT

## КОКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

Кокосовое желе в половинке кокоса с миксом свежих фруктов



## COCO JELLY

Coconut jelly on whole coco shell and mixed fruits

## ПРЕМИАЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Выбор вкусов: клубника, кокос, маракуйя, матча, шоколад или ваниль



## PREMIUM ICE CREAM

Choice of flavor with strawberry, coconut, passion fruit, matcha, chocolate or vanilla



**DRINK | НАПИТОК**

**(Choose one) | (Выберите один)**

# DRINK

ПЕПСИ



PEPSI

МАНГОВЫЙ СОК



MANGO JUICE

# DRINK

ЯБЛОЧНЫЙ СОК



APPLE JUICE

АНАНАСОВЫЙ СОК



ORANGE JUICE

# DRINK

ГУАВОВЫЙ СОК



GUAVA JUICE

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ



ICED TEA