



Green Mango

R E S T A U R A N T

АЛЛ-ДЕЙ ДАЙНИНГ





Добро пожаловать в ресторан
Green Mango где каждый глоток
это история.

Наши коктейли и безалкогольные
напитки вдохновлены тропической
атмосферой Као Лака в них
сочетаются тайские травы, местные
фрукты и культурное наследие
региона. Каждый напиток это
тщательно созданное произведение
искусства, которое гармонично
дополняет как тайскую, так и
западную кухню. Каждый глоток это
мгновение наслаждения и отдыха,
воплощающее дух Андаманского
побережья.

Сделайте первый глоток и начните
своё вкусовое путешествие.





Классические коктейли

Вечная классика, переосмысленная у берегов Андаманского моря.

Некоторые шедевры никогда не устаревают они просто обретают новое звучание. В Green Mango мы воссоздаём легендарные коктейли со всего мира, вдохновляясь спокойной красотой Пхан Нга и мягким бризом Као Лака.

Созданные из премиум-спиртов и отточенные до совершенства, эти напитки дарят вкус отдыха под пальмами и золотым небом тропиков.

Позвольте классике открыть перед вами новое путешествие в мир вкусов.

ДУХОВНОЕ СТРЕМЛЕНИЕ И МОТИВАЦИЯ



1. Negroni 295.-

Джин, сладкий вермут, Campari

2. Manhattan 295.-

Виски, сладкий вермут, биттер Angostura

ВСТРЯХИВАНИЕ И ЦИТРУСОВЫЕ

3. Whiskey Sour 295.-

Бурбон, свежий лимонный сок, сироп сахара

4. Daiquiri 295.-

Белый ром, свежий сок лайма, сироп сахара

5. Margarita 295.-

Текила, Triple Sec, свежий сок лайма,
солёный край бокала

6. Cosmopolitan 295.-

Водка, Triple Sec, клюквенный сок,
свежий сок лайма, сироп сахара



ОСВЕЖАЮЩЕЕ И ДЛИННОЕ



7. Mojito 295.-

Белый ром, свежий сок лайма, листочки мяты,
тростниковый сахар, сироп сахара, газированная вода

8. Gin Fizz 295.-

Джин, Triple Sec, свежий сок лайма, сироп сахара,
газированная вода

9. Caipirinha 295.-

Кашаса, дольки свежего лайма, сироп сахара

ТРОПИЧЕСКИЕ И ТИКИ-КОКТЕЙЛИ

10. Mai Tai 295.-

тёмный ром, светлый ром, апельсиновый ликёр, апельсиновый и ананасовый сок, свежий сок лайма, сироп сахара, гренадин

11. Piña Colada 295.-

Белый ром, свежий сок лайма, сироп сахара

12. Singapore Sling 295.-

Джин, вишнёвый ликёр, Benedictine, свежий сок лайма, сироп сахара, ананасовый сок, немного гренадина



ИГРИСТОЕ ОСВЕЖЕНИЕ



13. Aperol Spritz 365.-

Aperol, игристое вино и содовая вода

КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ

14. Espresso Martini 295.-

Водка, свежесваренный эспрессо, кофейный ликёр

15. Irish Coffee 295.-

Горячий кофе, ирландский виски, коричневый сахар, свежие сливки





Рекомендации нашего миксолога

Фирменные коктейли и моктейли.

Созданы с вдохновением и страстью, отражая душу провинции Пханг Нга.

Наши фирменные коктейли это эксклюзивные творения, где премиальные спирты соединяются с местными ингредиентами и современными техниками миксологии, рождая незабываемые вкусовые впечатления. Каждый коктейль рассказывает историю от тропической красоты побережья Андаманского моря до богатого культурного наследия южного Таиланда. Откройте смелые и изысканные вкусы, идеально сочетающиеся с атмосферой уюта и элегантности Grand Mercure Khao Lak Bangsak.

Коллекция The Heavenly Delight Thewapirom воплощает изысканные тайские образы мифологию, природу и утончённые вкусовые гармонии.

16. Sakkarā

395.-

Phraya Element Rum, Aperol, вишнёвый ликёр, апельсиновый сок, биттер Angostura

Ритуал огня и движения.

Коктейль, отдающий дань силам природы. Мощный характер рома Phraya и благородная горчинка Aperol в сочетании с вишнёвым ликёром, тамарином, лаймом и апельсином создают насыщенную симфонию вкуса жертвоприношение глубине тайских ароматов.



17. Sita's

395.-

Gordon Gin, ликёр личи, лотосовый сироп, лотосовый чай, сок лайма

Рождённая из любви и преданности.

Вдохновлённый мифической Ситой олицетворением верности, красоты и стойкости этот цветочный коктейль на основе джина Gordon раскрывает нежные ноты личи и лотоса. Лёгкий аромат, утончённая сладость и гармония внутренней силы.

18. Salak Saeng

395.-

Phraya Element Rum, Aperol, вишнёвый ликёр, домашний сироп (тамаринд, корица, пандан, каффир-лайм, дикий мёд), апельсиновый сок

Симфония местных ароматов.

Гармония природных ингредиентов создаёт яркий и живой вкус, наполняющий чувственностью каждое мгновение истинное отражение сокровищ Пханг Нга.



19. Siam Sundae

395.-

Captain Morgan Dark Rum, кокосовый ром, пюре манго, кокосовые сливки, сок манго

Тропическое удовольствие.

Вдохновлённый любимым тайским десертом «Манго с клейким рисом». огатство кокоса, нежность манго и глубина тёмного рома вкусное воплощение тропической роскоши.

20. Bucha

220.-

Пюре тамаринда, апельсиновый сок, дикий мёд, сок лайма

Душевное спокойствие.

Безалкогольный вариант Sakkarā воплощение внутреннего равновесия. Сладкий тамаринд, мёд и цитрусовая свежесть создают ощущение утренней тишины под пологом джунглей



21. Lallana

220.-

Сок личи, лотосовый чай, лотосовый сироп, газированная вода, сок лайма

Расцвет чистого сердца.

Безалкогольное отражение Sita лотос на рассвете: лёгкий, нежный и возвышенный. Искрящийся напиток, воплощающий чистоту, радость и вечную элегантность.



МОКТЕЙЛИ

22. Virgin watermelon Mojito 190.-

Дольки лайма, арбуз, сок лайма,
арбузный сироп, свежая мята, содовая

23. Virgin Strawberry Mojito 190.-

Дольки лайма, пюре клубники,
сок лайма, свежая мята, содовая

24. Virgin Mojito 190.-

Свежая мята, дольки лайма, сок лайма,
сироп сахара, тростниковый сахар, содовая

25. Cool passion 190.-

Свежая маракуйя, пюре маракуйи,
апельсиновый сок, ананасовый сок,
сок лайма, Sprite

26. Mango mule 190.-

Свежий манго, пюре манго, сок манго,
сок лайма, имбирный эйл

27. Cranberry Cooler 190.-

Свежий ананас, пюре ананаса,
люквенный сок, сок лайма

28. Lychee Mint 190.-

Личи (консервированные), пюре личи,
сок лайма, свежая мята, содовая



СВЕЖИЕ ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ

29. Mango Blend 165.-

Свежий манго, пюре манго, сок манго, лёд

30. Pineapple Blend 165.-

Свежий ананас, пюре ананаса, ананасовый сок, лёд

31. Watermelon Blend 165.-

Свежий арбуз, арбузный сироп, лёд

32. Banana Blend 165.-

Свежий банан, банановый сироп, лёд

33. Lime Blend 165.-

Свежий сок лайма, сироп лайма, лёд

34. Coconut Blend 165.-

Свежая кокосовая вода, кокосовый сироп, лёд

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

35. Oreo Milkshake 165.-

Ванильное мороженое, измель cookies Oreo, свежее молоко, ванильный сироп, взбитые сливки

36. Coconut Milkshake 165.-

Кокосовое мороженое, свежее молоко, кокосовый сироп, взбитые сливки

37. Mango Milkshake 165.-

Кокосовое мороженое, пюре манго, свежее молоко, взбитые сливки

38. Strawberry Milkshake 165.-

Кокосовое мороженое, пюре клубники, свежее молоко, взбитые сливки

39. Banana Milkshake 165.-

Кокосовое мороженое, банановый сироп, свежее молоко, взбитые сливки

40. Vanilla Milkshake 165.-

Кокосовое мороженое, ванильный сироп, свежее молоко, взбитые сливки





КОЛЛЕКЦИЯ КОФЕ

НОТ

41. Espresso 75.-

Классический кофейный шот

42. Double Espresso 85.-

Двойной кофейный шот с насыщенным вкусом

43. Americano 85.-

Эспрессо, разбавленный горячей водой мягкий, сбалансированный и ароматный

44. Latte 85.-

Эспрессо с подогретым молоком и лёгкой пенкой

45. Cappuccino 85.-

Эспрессо, покрытый пышной молочной пеной

COLD

46. Iced Americano 120.-

Двойной эспрессо со льдом и холодной водой чистый, бодрящий и освежающий

47. Iced Latte 120.-

Эспрессо с охлаждённой смесью сгущённого, выпаренного и свежего молока нежный и сливочный

48. Iced Cappuccino 120.-

Двойной эспрессо со льдом, покрытый молочной пеной и сливочной смесью

49. Iced Mocha 120.-

Эспрессо, шоколад и молоко, подаётся охлаждённым насыщенный, сливочный и утончённо шоколадный

Молоко на выбор:

Соевое | Овсяное | Миндальное | Нежирное

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.



ФИРМЕННЫЙ ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Особые кофейные композиции, вдохновлённые местными вкусами и тропической атмосферой.

50. Coconut Crampton 150.-

Двойной эспрессо, свежая кокосовая вода и натуральный кокосовый сироп, подаются в кокосовой скорлупе. Изысканное тропическое наслаждение с нежной сладостью и бодрящей свежестью.

51. Golden Pineapple 150.-

Двойной эспрессо, свежий ананасовый сок, кокосовое молоко и немного дикого мёда. Подаётся со льдом мягкий, сливочный и ароматный кофе с ананасовым акцентом.



ФИРМЕННЫЙ ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Авторская коллекция освежающих чайных смесей, созданных на основе травяных настоев, цветочных сиропов и лёгких газированных нот. Вдохновлено вкусами Таиланда и атмосферой тропической элегантности.

52. Mali Mist 150.-

Премиальный чёрный чай со вкусом юдзу и лёгкой кислинкой лайма, подаётся со льдом и содовой. Яркий, цитрусовый и элегантно освежающий вкус.

53. Yuzu Noir 150.-

Ароматный холодный чай, настоянный на лемонграссе и пандане, с лёгкой сладостью жасминового сиропа. Травяной, сбалансированный и гармоничный напиток для истинного расслабления.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.



Коллекция чая

54. Hot Tea Selection 85.-

Освежающий и бодрящий выбор премиальных чаёв

English Breakfast Tea, Earl Grey Tea, Jasmin Green Tea, Mint Green Tea, Lemongrass & Pandan, Chamomile Tea

55. Iced Tea Selection 120.-

Охлаждённые чаи с освежающим вкусом и лёгкой сладостью

56. Classic Thai Iced Tea 120.-

Традиционный тайский чай, заваренный до насыщенного вкуса, подаётся со сгущённым молоком и льдом.

57. Lemon Iced Tea 120.-

Чёрный чай со свежим лимонным соком и сиропом, слегка подслащённый и поданный со льдом яркий и бодрящий вкус.

58. Matcha Latte (Iced) 120.-

Охлаждённый матча, смешанный с молоком мягкий и гармоничный вкус.

59. Peach Iced Tea 120.-

Холодный чай с натуральным ароматом персика и пюре персика сладкий, лёгкий и фруктовый.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ И ВОДА

60. Coca Cola 100.-

61. Coke light 100.-

62. Fanta orange 100.-

63. Sprite 100.-

64. Ginger ale 100.-

СОКИ

65. Апельсиновый 100.-

66. Ананасовый 100.-

67. Яблочный 100.-

68. Лаймовый 100.-

69. Свежий кокос 150.-

ПИВО

70. Singha	150.-
71. Chang	150.-
72. Heineken	150.-
73. San Miguel light	150.-
74. Tiger	150.-
75. Khao Lak Ale	395.-
76. Paulaner weissbier (500мл)	450.-
77. Paulaner weissbier Dunkel (500мл)	450.-

АПЕРИТИВЫ

78. Pernord	250.-
79. Ricard	250.-
80. Campari	250.-
81. Fernet Branca	350.-
82. Martini (Bianco, Dry, Rosso)	250.-

ПОРТВЕЙН И ХЕРЕС

83. Tio Pepe	250.-
--------------	-------

МЕСТНЫЙ РОМ

84. SangSom	190.-
85. Mekhong	190.-

РОМ

86. Bacardi	250.-
87. Havana Club 3 Years	265.-
88. Captain Morgan	250.-
89. Chalong Bay	350.-
90. Phraya Elements	350.-

ВОДКА

91. Smirnoff	250.-
92. Absolut (Original, Citron, Mandarin, Raspberry, Vanilla)	250.-
93. Finlandia	250.-
94. Stolichnaya	250.-
95. Belvedere	450.-
96. Grey Goose	550.-

ТЕКИЛА

97. Sierra Silver	250.-
98. Jose Cuervo Especial Gold	250.-

ДЖИН

99. Gordon's	250.-
100. Gordon's Pink	250.-
101. Bombay Sapphire	280.-
102. anqueray	280.-
103. Hendrick's Gin	550.-

ИРЛАНДСКИЙ И КАНАДСКИЙ ВИСКИ

104. Jameson	250.-
105. Canadian Club	250.-

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

106. Ballantine's Finest	250.-
107. Johnnie Walker Red Label	250.-
108. Chivas Regal	350.-
109. Johnnie Walker Black Label	350.-
110. Glenfiddich 12 Years	550.-

БУРБОН

111. Jim Beam	250.-
112. Jack Daniel	320.-
113. Maker's Mark	450.-

КОНЬЯК

114. ST Henri V.S.O.P.	250.-
115. Martell V.S.O.P.	650.-
116. Hennessy V.S.O.P.	650.-
117. Remy Martin V.S.O.P.	550.-
118. Remy Martin X.O.	2,090.-



В провинции Пханг Нга еда это часть ритма повседневной жизни. Рыбаки возвращаются в плавучие деревни с утренним уловом, рынки наполняются ароматами пряностей, свежих трав и тропических фруктов, а семьи собираются за рецептами, передаваемыми из поколения в поколение. Эти традиции придают душе южнотайландской кухни особую гармонию вкуса, соединяющий землю и море.

В ресторане Green Mango мы сохраняем этот дух в каждой тарелке. Наше меню это праздник юга Таиланда, вдохновлённый прибрежными деревнями и вкусами Пханг Нга, с балансом между аутентичными тайскими блюдами и международной классикой ради комфорта и удовольствия. Это гастрономический опыт, отражающий душевное тепло региона и искреннее гостеприимство Grand Mercure Khao Lak Bangsak.



ТАЙСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

1. Ассорти закусок 390.-

Начните с аппетитного трио: пряный салат из зелёного манго, два классических сатэ из курицы с арахисовым соусом и четыре хрустящие котлетки из цветка банана с карри.

Доступно для    дополнительную плату +200

2. Свежие тайские спринг роллы с креветками Андамана 350.-

Ручной работы роллы из рисовой бумаги, наполненные отварными креветками, вермишелью, свежими травами и овощами. Подаются с домашним пряным арахисовым соусом.

3. Жареные овощные спринг-роллы 200.-

Шесть золотистых роллов, начинённых яркой смесью овощей, стеклянной лапшой и ароматными травами. Подаются с домашним кисло-сладким соусом.

4. Хрустящий тофу по-Такуапа 200.-

Обжаренные кубики тофу, маринованные в лемонграссе и чесноке, подаются с пикантным тamarиндовым соусом с орехами.

5. Банговские котлетки 230.- из цветка банана

Традиционная южнотайская закуска: хрустящие котлетки из цветка банана и тофу с травами и специями. Подаются с соусом чили.



5.



2.

6. Рисовые крекеры 230.- с кешью-дипом

Хрустящие рисовые крекеры с нежным пюре из орехов кешью и лёгким веганским чили-джемом.

7. Классические 220.- куриные сатэ

Четыре шпажки сочной курицы, замаринованной в ароматных специях и обжаренной на открытом огне до дымчатого совершенства. Подаются с густым арахисовым соусом и освежающим огуречным релишем.

8. Тайские рыбные котлеты 220.-

Золотистые котлеты из белой рыбы с красной пастой карри, листьями кафр-лайма и длинной фасолью. Подаются с огуречным соусом, орехами и кориандром.

9. Котлетки из креветок 300.- Андамана

Четыре хрустящие котлетки из свежих андаманских креветок с тайскими травами. Подаются с соусом чили и свежими овощами.

10. Классический салат 200.- из зелёной папайи

Яркий и острый салат в стиле Исана из зелёной папайи, сока лайма, чеснока, рыбного соуса, сушёных креветок, перца чили и жареного арахиса.

 Рекомендация шеф-повара  Вегетарианские варианты доступны  Веганское блюдо  Пшеница
 Молочные продукты  Рыба  Яйца  Арахис  Орехи  Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

 пакетов с включёнными приёмами пищи  Пакеты с полным пансионом  Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ТАЙСКИЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



11. Веганский салат с помело 🌱🥥

Свежие дольки помело с поджаренным кокосом, жареным арахисом, красным луком и хрустящим тофу. Лёгкая заправка из сока лайма, пальмового сахара и перца чили придаёт салату живость и яркий вкус.

12. Салат из зелёного манго 🌱🥥

Яркое блюдо, воплощающее дух кухни Пханг Нга: тёртое зелёное манго, жареный кокос, орехи кешью, тайский лук-шалот и пряная лаймово-чили заправка.

13. Тайский салат с говядиной 🐟🌱

Нежная говядина на гриле, нарезанная тонкими ломтиками и смешанная с ароматными травами, луком, огурцами и фирменной заправкой из лайма и чили.

Доступно для 🟡🟢 дополнительную плату +100

200.- 350.-

ТАЙСКИЕ СУПЫ



14. Том Ям Гунг 🌱🐟🍷

Классический остро-пряный суп с креветками, лемонграссом, листьями кафр-лайма, галангалом и жареной пастой чили.

15. Том Кха Гай 🌱🐟

Нежный кокосовый суп с курицей и грибами, ароматизированный галангалом, лемонграссом и лаймом. Богатый, сливочный и сбалансированный.

16. Прозрачный суп с водорослями и тофу 🌱

Лёгкий и питательный бульон с морскими водорослями, мягким тофу, капустой и белым перцем идеален для мягкого и полезного приёма пищи.

350.- 250.-

★ Рекомендация шеф-повара 🌱 Вегетарианские варианты доступны 🌱 Веганское блюдо 🌱 Пшеница

🥛 Молочные продукты 🐟 Рыба 🥚 Яйца 🥥 Арахис 🥜 Орехи 🍷 Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

🟡 пакетов с включёнными приёмами пищи 🟡 Пакеты с полным пансионом 🟢 Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ТАЙСКИЕ БЛЮДА В МИСКАХ



17. Острый салат из свиного фарша с клейким рисом 300.-

Ароматное блюдо из обжаренного свиного фарша с поджаренным рисом, свежей мятой, кинзой, луком-шалотом и зелёным луком. Заправлено соком лайма, рыбным соусом и хлопьями чили. Подается с хрустящими листьями салата и свежими овощами.

18. Обжарка с базиликом (Пад Крапрао) 290.- 310.-

Выберите вариант:
Свиное мясо или курица
Хрустящая свинина или морепродукты
Фарш, обжаренный с чесноком, овощами и листьями тайского базилика в остром соусе, подается с жасминовым рисом и жареным яйцом.

19. Жареный рис с ананасом по-Пхангнга 290.-

Жареный рис с сочными кусочками ананаса, орехами кешью, изюмом, яйцом и ароматными нотами карри. Подается с хрустящими котлетками из тофу.

20. Жареный рис 290.- 310.-

Выберите вариант:
Свиное мясо или курица
Морепродукты
Жареный рис с чесноком, овощами и соевым соусом. Подается с золотистым жареным яйцом для особого комфорта и домашнего уюта.

21. Курица с кешью и рисом 290.-

Кусочки курицы, обжаренные с болгарским перцем, луком и кешью, подаются с жасминовым рисом и жареным яйцом.



22. Классическая миска Та Куапа 330.- 290.- 250.-

Выберите вариант:
Хрустящая свинина и жареная свинина
Курица на гриле
Грибы королевские Чиангмай, соус терияки
Подается с жасминовым рисом, бок-чой и мягко сваренным яйцом.

23. Лапша с морепродуктами Та Кола 350.-

Жёлтая лапша, обжаренная с креветками, кальмарами и ароматными тайскими травами классика кухни Та Куапа.

24. Пад Тай с речными креветками 350.-

Легендарное тайское блюдо из рисовой лапши, обжаренной в кисло-сладком соусе из тамаринда с тофу, редькой, ростками фасоли и орешками. Подается с крупными креветками.

25. Кхао Сой Чиангмай 350.-

Богатый севернотайландский карри-суп с курицей, кокосовым молоком, хрустящей лапшой, маринованными овощами и красным луком.

26. Прозрачный суп с лапшой и хрустящей свининой 350.-

Яичный суп с кусочками жареной свинины и запечённой свининой, ароматизированный чесночным маслом. Подается с бок-чой и мягким яйцом.

27. Пад Си-Ив 290.- 290.- 290.-

Выберите вариант:
Курица
Свинина
Тофу и сезонные овощи
Обжаренная лапша с яйцом, молодой капустой, морковью и кукурузой в соевом соусе. Простое, но идеально сбалансированное блюдо.



ЮЖНЫЕ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА



30.

28. Сизлинг Вагю 450.- Карри Масаман

Королевское тайское блюдо с персидскими корнями. Тушёная щека мраморной говядины Вагю в густом карри Масаман с арахисом, картофелем, корицей и карамелизированным луком-шалотом. Подаётся с домашней роти.

Доступно для   дополнительную плату +250

29. Тушёная органическая 350.- свинина

Мягкая, тающая во рту свинина, медленно приготовленная с перепелиными яйцами, тёмным соевым соусом и ароматными специями.

30. Филе морского окуня 430.- Бангсак с салатом из зелёного манго

Хрустящее филе морского окуня, подаваемое с фирменным острым салатом из зелёного манго, орехами и свежими тайскими травами.

Доступно для   дополнительную плату +230

31. Южные креветки в 430.- тамариндовом соусе

Четыре хрустящие андаманские белые креветки, обжаренные во фритюре и покрытые насыщенной глазурью из тамаринда. Украшены жареным чесноком, свежим кориандром и хрустящим луком-шалотом.

Доступно для    дополнительную плату +210

32. Обжаренные листья 300.- Мьянг с яйцом по-Пхангнга

Обжаренные листья «Мьянг» с воздушными органическими яйцами, приправленные до совершенства. Ароматное и питательное южнотайское овощное блюдо.

33. Карри Пананг

Выберите вариант:	
Курица	290.-
Говядина	350.-
Тофу	290.-

Богатое и сливочное карри Пананг, приготовленное с кокосовым молоком, красным перцем чили и ароматными листьями кафр-лайма. Подаётся с жасминовым рисом.

34. Тайское зелёное карри с курицей

Выберите вариант:	
Курица	290.-
Говядина	350.-
Тофу и сезонные овощи	290.-

Тайский зелёный карри в насыщенном соусе из свежих трав и кокосового молока с лёгкой остротой. Подаётся с рисом жасмин.

 Рекомендация шеф-повара  Вегетарианские варианты доступны  Веганское блюдо  Пшеница

 Молочные продукты  Рыба  Яйца  Арахис  Орехи  Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

 пакетов с включёнными приёмами пищи  Пакеты с полным пансионом  Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ЗАПАДНЫЕ САЛАТЫ



37.

35. Салат Кобб с курицей-гриль



320.-

Сытный салат с маринованной куриной грудкой, обжаренной на гриле, листьями ромена, черри-помидорами, авокадо, варёным яйцом, сладкой кукурузой и хрустящим нутом. Подается с лёгкой винегретной заправкой или кремовым соусом ранч.

36. Салат с лососем и кунжутной заправкой



350.-

Идеально прожаренный лосось подаётся на подушке из свежей зелени, авокадо, огурца, болгарского перца и помидоров черри. Завершён ароматной кунжутной заправкой.

Доступно для   дополнительную плату +100

37. Салат Капрезе



350.-

Спелые помидоры и свежая моцарелла, уложенные слоями с листьями базилика и микрозеленью, сбрызнутые оливковым маслом первого отжима и украшенные бальзамическим соусом. Освежающее растительное прочтение итальянской классики.

38. Классический салат Цезарь



200.-

Выберите вариант:

С курицей-гриль	290.-
С жареным халлуми	350.-

Хрустящие листья ромена с тёртым пармезаном, чесночными крутонами и фирменным соусом Цезарь.

39. Веганский салат с нутом, манго и авокадо



350.-

Сладкий спелый манго и нежный авокадо в сочетании с питательным нутом, свежими овощами и зеленью. Заправлен лаймово-кинзовым соусом, создающим яркий и бодрящий вкус.

40. Салат из микс-зелени с цитрусами



200.-

Органическая зелень с дольками апельсина, редисом и поджаренным миндалём. Лёгкая цитрусовая заправка придаёт блюду свежесть и элегантность.

СУП

41. Суп дня



290.-

Ежедневное творение шеф-повара, приготовленное из свежих сезонных ингредиентов. Пожалуйста, уточните у нашей команды, какой суп предлагается сегодня.

ЗАПАДНАЯ КЛАССИКА



42. Бургер Гурме с говядиной Вагю  

Сочный бургер из говядины Вагю, прожаренный до совершенства, с расплавленным чеддером, хрустящим беконом, свежим салатом, помидором и карамелизированным луком на булочке с кунжутом. Подается с картофелем фри и фирменным соусом бургера.

43. Бургер из картофеля и киноа  

Плотная хрустящая котлета из картофеля, киноа и ароматных местных трав. Подается в поджаренной булочке с листьями салата, помидором и домашним веганским соусом. Питательно, сытно и полностью астительное блюдо.

44. Клубный сэндвич шеф-повара  

Вечная классика курица-гриль, хрустящий бекон и жареное яйцо в сочетании со свежим салатом, спелыми помидорами и сливочным майонезом между ломтиками тостового хлеба.

45. Веганский клубный сэндвич   **300.-**

Тройной сэндвич с жареными овощами, кремовым авокадо, листьями салата и помидором между цельнозерновыми тостами. Завершён соусом айоли без молочных продуктов полезная и ароматная альтернатива классике.

46. Рыба и картофель фри     **350.-**

Нежная рыба в лёгком хрустящем кляре, подается с золотистым картофелем фри, ароматным соусом тартар и долькой свежего лимона.

Вегетарианская альтернатива доступна с хрустящим сыром халлуми.



 Рекомендация шеф-повара  Вегетарианские варианты доступны  Веганское блюдо  Пшеница

 Молочные продукты  Рыба  Яйца  Арахис  Орехи  Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

 пакетов с включёнными приёмами пищи  Пакеты с полным пансионом  Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ПАНИНИ И КЕСАДИЛЬИ

47. Классический панини   300.-
с ветчиной и сыром

Копчёная ветчина и плавленый чеддер, поджаренные до золотистой корочки.

48. Панини с курицей    280.-
и песто

Куриная грудка-гриль с вялеными томатами, листьями шпината и сливочным соусом песто.

49. Панини Капрезе     280.-
с базиликом

Свежие томаты, моцарелла и соус из тайского базилика.

50. Кесадилья с курицей   290.-
и сыром

Обжаренная тортилья с курицей, моцареллой и кинзой. Подается с соусом ранч и картофелем фри.

51. Кесадилья с   290.-
ветчиной и сыром

Классическое сочетание ветчины и расплавленной моцареллы в хрустящей тортилье. Подается с картофелем фри.



49.



54.

52. Кесадилья Капрезе    280.-

Золотистая тортилья с томатами, моцареллой и свежим базиликом, украшена лёгкой бальзамической глазурью.

53. Ролл Цезарь    280.-

Хрустящий салат ромэн, бекон, пармезан и соус Цезарь, завернутые в мягкую пшеничную тортилью. Подается с картофелем фри.

54. Ролл с курицей сатай    320.-

Маринованная курица сатай с салатом, огурцом и морковью «Crudites», политая насыщенным арахисовым соусом.

55. Ролл с тушёной  350.-
свиной ВВQ

Нежная свинина, томлённая до мягкости, с хрустящими листьями салата, томатом, карамелизированным луком и фирменным дымным соусом барбекю в мягкой тортилье.

 Рекомендация шеф-повара  Вегетарианские варианты доступны  Веганское блюдо  Пшеница
 Молочные продукты  Рыба  Яйца  Арахис  Орехи  Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

 пакетов с включёнными приёмами пищи  Пакеты с полным пансионом  Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ПАСТЫ И ПИЦЦЫ

56. Пенне Болоньезе 390.- с говядиной Вагю

Паста пенне в насыщенном рагу из медленно тушёной мраморной говядины Вагю с томатами, травами и красным вином. Завершается щедрой порцией свеженатёртого пармезана.

57. Фузилли с песто 350.-

Выберите вариант: С курицей-гриль

Ароматный песто из тайского базилика и жареного миндаля покрывает идеально приготовленные фузилли аль денте. Посыпано пармезаном елёный комфорт в итальянском стиле.

58. Макароны с 390.- Сыром и Сливками

Классические макароны в нежном сливочном соусе с чеддером и трюфелем, украшены золотистой крошкой из чесночных сухариков. Богатое, ароматное и невероятно уютное блюдо.

59. Спагетти Аррабьята 350.-

Итальянская классика с характером спагетти в остром томатном соусе с анчоусами, чёрными оливками, каперсами и лёгкой нотой тайского чили.



57.

60. Пицца Маргарита 350.-

Свежая моцарелла, ароматный томатный соус, жареные листья базилика и капля чесночного масла на хрустящей тонкой основе. Вечная итальянская классика.

61. Пицца Дьявола 390.-

Пикантная и насыщенная с острой салями, моцареллой, красным луком, хлопьями чили и маслинами. Наша версия итальянской «огненной» классики.

62. Пицца Гавайская 390.-

Копчёная ветчина и сладкие кусочки ананаса в сочетании с тянущейся моцареллой на томатной основе. Любимая классика со вкусом детства.

63. Пицца Овощной Сад 350.-

Запечённые цукини, болгарский перец, черри-помидоры и карамелизированный лук на основе из моцареллы и томатного соуса. Завершено каплей трюфельного масла и посыпано пармезаном.



61.

 Рекомендация шеф-повара  Vegetарианские варианты доступны  Веганское блюдо  Пшеница

 Молочные продукты  Рыба  Яйца  Арахис  Орехи  Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

 пакетов с включёнными приёмами пищи  Пакеты с полным пансионом  Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ БЛЮДА С ГРИЛЯ



64. Филе морского окуня Андаман
Филе морского окуня с хрустящей кожей, подаётся на подушке из запечённого картофеля и шпината с чесноком. Завершено яркой тропической сальсой из манго.

Доступно для ●● дополнительную плату +200

65. Лосось норвежский гриль
Филе премиального норвежского лосося, обжаренное на гриле и поданное со шпинатом в сливочно-чесночном соусе и золотистым молодым картофелем. Украшено нежным соусом из лимона и укропа.

Доступно для ●● дополнительную плату +250

66. Стейк Ангус Пиканья (200 г)
Отборная мраморная говядина Ангус, приготовленная на гриле по вашему вкусу. Подаётся с картофельным пюре с запечённым чесноком, сезонными овощами и насыщенным соусом из зелёного перца.

Доступно для ●●● дополнительную плату +300

67. Тушёные говяжьи рёбра Ангус
Мягчайшие рёбра из говядины Ангус, томлённые в красном вине до идеальной нежности. Подаются с шёлковым картофельным пюре и карамелизированным луком.

Доступно для ●●● дополнительную плату +200

68. Куриное пармиджано
Куриная грудка, обжаренная до золотистой корочки, покрытая томатно-базиликовым соусом и расплавленной моцареллой. Подаётся с картофелем фри и свежим салатом.

69. Халлуми пармиджано
Хрустящее халлуми под соусом из томатов и базилика, запечённое под расплавленным сыром. Подаётся со свежей зеленью и лёгкой оливковой заправкой. Средиземноморская интерпретация классического итальянского блюда.

70. Стейк из цветной капусты с соусом демиглас
Толстый ломтик запечённой цветной капусты с карамелизированной корочкой. Подаётся с насыщенным соусом демиглас из лука. Растительная интерпретация классики с богатым вкусом умами.

71. Запечённый картофель по-вегански
Местный картофель, запечённый и наполненный обжаренными грибами, карамелизированным луком и сезонной зеленью. Завершён бархатистым кешью-кремом и свежими травами.



★ Рекомендация шеф-повара 🌿 Вегетарианские варианты доступны 🌱 Веганское блюдо 🌾 Пшеница
🥛 Молочные продукты 🐟 Рыба 🥚 Яйца 🌰 Арахис 🌳 Орехи 🦪 Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

● пакетов с включёнными приёмами пищи ● Пакеты с полным пансионом ● Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.
Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.

ДЕСЕРТЫ И СЛАДОСТИ

72. Клейкий рис с манго 200.-

Любимая тайская классика в изысканном исполнении ароматный клейкий рис с сочным спелым манго, насыщенным кокосовым кремом и хрустящей крошкой из мунг-бобов.

73. Кокосовый райский торт 290.-

Воздушный бисквит с ароматом пандана, прослоенный обжаренной кокосовой стружкой и покрытый шелковистой кокосовой глазурью.

74. Королевский шоколадный торт 290.-

Богатый шоколадный мусс на хрустящей основе из шоколадной крошки насыщенный, гладкий и поистине королевский десерт.



72.



77.

75. Панна-котта с маракуйей 250.-

Нежная ванильная панна-котта с соусом из спелой маракуйи, создающим восхитительный баланс сладости и свежести

76. Ассорти тропических фруктов 210.-

Свежие сезонные фрукты сочный, яркий и полезный финал трапезы, искусно оформленный в тропическом стиле.

77. Жареные бананы в кляре 250.-

Хрустящие ломтики банана в лёгком воздушном тесте, подаются тёплыми с нежным ванильным соусом и пудрой сахарной пыли.

78. Премиальное мороженое (2 шарика) 190.-

Выберите любимый вкус: шоколад, ваниль, клубника или кокос.

★ Рекомендация шеф-повара 🌿 Вегетарианские варианты доступны 🌱 Веганское блюдо 🌾 Пшеница

🥛 Молочные продукты 🐟 Рыба 🥚 Яйца 🥜 Арахис 🌰 Орехи 🦪 Моллюски и ракообразные

Пожалуйста, обратите внимание, что некоторые позиции меню могут иметь небольшую дополнительную доплату.

🟪 пакетов с включёнными приёмами пищи 🟢 Пакеты с полным пансионом 🟡 Пакеты с полупансионом

Пожалуйста, сообщите сотрудникам о любых пищевых аллергиях до оформления заказа.

Все цены указаны в тайских батах и включают 7% НДС и 10% сервисный сбор.



GRAND MERCURE
KHAO LAK BANGSAK

T. +66 76 490 998 | hb130@accor.com | 71 Moo 7, Bang Muang, Takuapa District, Phang Nga, 82190, Thailand
grandmercurekhaolakbangsak.com | all.accor.com