

# menu



Kiri  
burger & grill

# APPETIZER

## AP1. FRIED ORGANIC CHICKEN TENDER

Served with French Fries and Ketchup

Картофель-фри. Подается с картофелем фри и кетчупом.

200.-

## AP2. BRUSCHETTA LA POMODORO

Tomato Bruschetta served with Balsamic Caviar.

Брускетта с помидорами подается с бальзамической икрой

150.-

## AP3. FISH STICKS

Served with Tartar Sauce

Рыбные палочки с соусом тар-тар

160.-



AP2

AP3



**Must try!**



AP4

## GARLIC BREAD

Чесночный хлеб

100.-



AP5

## FRENCH FRIES

Картофель-фри

100.-



AP6

## CALAMARI

кальмары

180.-

**Must try!**



**ST1. PHUKET  
PORK DUMPLINGS**

Пельмени со свиной на Пхукете

140.-



**ST4. CHICKEN SATAY**

Сатай из курицы

140.-



**ST5. SHRIMP SATAY**

Сатай из креветок

250.-

**APPETIZER**



**ST2. THAI BBQ  
PORK STICKS**

Тайская свиная палочка барбекю

140.-

**ST3.  
FRIED  
LEMON GRASS  
CHICKEN WINGS**

Жареные куриные  
крылышки с лемонграссом

140.-



**ST6. FRIED SHRIMP CAKE**

Served with Plum Sauce

Торт с жареными креветками,  
подается со сливовым соусом

190.-

**ST7. SPRING ROLL**

Vegetable

Спринг-ролл овощ

140.-



**Signature**

**appetizer**

# Salad

Signature

## SA1. SHRIMP AVOCADO SALAD

*Grilled Butter Shrimp, Avocado, Shallot, Mango, Cherry Tomatoes, Cilantro, Extra Virgin Olive Oil, Cheese*

Салат с креветками и авокадо  
Жареные сливочные креветки, авокадо, лук-шалот, манго, помидоры черри, кинза, оливковое масло Extra Virgin, сыр.

190.-



## SA2. FRESH WATERMELON SALAD WITH FETA CHEESE AND BALSAMIC DRESSING

*Fresh Watermelon, Feta Cheese, Rocket Salad, Feta Cheese, Walnut, Balsamic Glazed.*

Салат с арбузной фетой  
Нарезанный кубиками арбуз, сыр Фета, руккола, сыр Фета, грецкий орех, глазированный бальзамик

170.-



## SA3. CAESAR SALAD WITH SHRIMP

*Cos Salad with Caesar Dressing Served with Grilled Butter Shrimp and Garlic Bread.*

Салат Цезарь,  
подается с жареными креветками и чесночным хлебом.

170.-



## SA4. ROASTED JAPANESE PUMPKIN SALAD WITH YOGURT GARLIC SAUCE

Японский салат из жареной тыквы  
с йогуртово-чесночным соусом

190.-



**SALAD**



## SA5. WHIPPED FETA WITH ROASTED TOMATOES

*Whipped Feta, Roasted Tomatoes*

*Balsamic Caviar, Truffle Oil, Sourdough.*

Взбитая фета, жареные помидоры, бальзамическая икра, трюфельное масло, закваска.

190.-

**Must try!**

## SA6. CAPRESE SALAD

*Fresh Mozzarella Cheese, Tomato, Balsamic Caviar, Basil, Olive Oil.*

Салат Капрезе

Свежий сыр Моцарелла, помидоры, бальзамическая икра, базилик, оливковое масло.

190.-



## SA7. SUNNY SALAD

*Smoked Salmon, Rocket Salad, Soft Boiled Egg,*

*Avocado, Sun-dried tomatoes pesto sauce.*

Копченый лосось, руккола, яйцо всмятку, авокадо, соус песто из вяленых томатов.

245.-

## SA8. PARMA MELON SALAD WITH MOZZARELLA CHEESE

*Parma Ham, Mozzarella Cheese, Melon,*

*Balsamic Glaze, Truffle Oil.*

Пармская ветчина, сыр Моцарелла, дыня, бальзамическая глазурь, трюфельное масло

245.-



## SA9. ORGANIC TOMATOES BURRATA SALAD

*Premium Burrata (120g), Organic Tomatoes,*

*Olive Oil, Glazed Balsamic, Basil.*

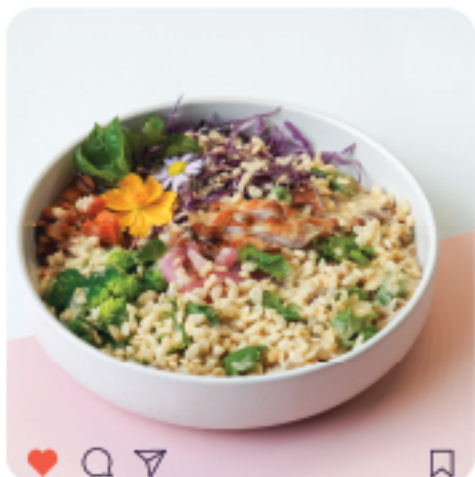
Салат из органических помидоров Буррата

300.-

salad

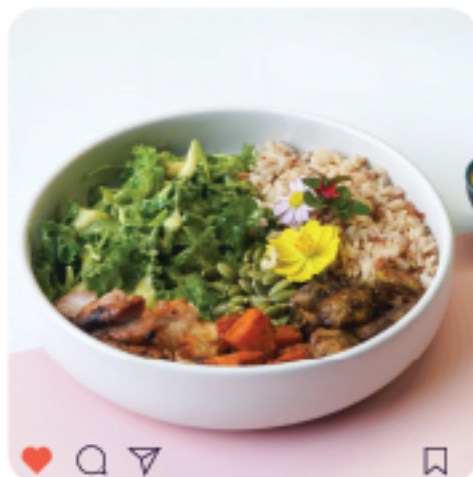
*Fresh Healthy*  
Delicious Salads

We made fresh  
and healthy foods



**Chinese Chicken Bowl** 250.-  
with Sesame Ginger Dressing

Warm riceberry and quinoa top with roasted chicken, rainbow carrots, broccoli, pickled onion, crispy rice, cabbage & cilantro blend



**Harvest Bowl** 250.-  
with White Balsamic vinaigrette

Warm wild rice drizzled with creamy lemon herb dressing and top with roasted chicken, roasted Brussels sprouts, sweet potatoes, marinated kale, toasted pumpkin seeds.

## VEGETERIAN



**Santa Fe Salad** 220.-  
with Chipotle Vinaigrette

Roman Cos Salad, Avocado, Cherry Tomato, Corn, PepperJack Cheese, Crispy Onions, Chipotle Vinaigrette.



**Classic Cobb Salad** 250.-

Roman Cos Salad, Grilled Chicken, Cherry Tomato, Boiled Egg, Blue Cheese, Avocado, Caramelised Crispy Bacon, Butter Milk Ranch Dressing.



**Crispy Chicken Ranch Salad** 250.-  
with Chimichurri Ranch

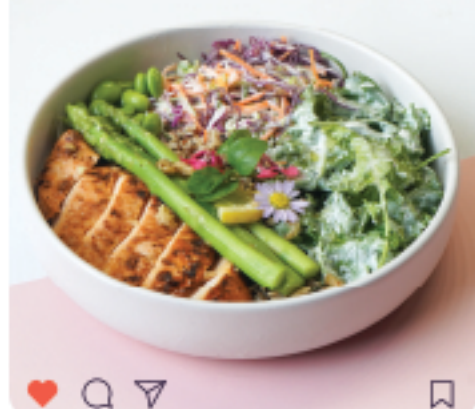
Panko fried chicken, spicy peppers, pepperjack, celery, lettuce blend.

## VEGAN



**Mexicali Vegan Salad** 220.-

Roman Cos, Baby Spinach, Sweet Potato, Hearts of Palm, Cherry Tomato, Bean, Jalapeno, Tortilla Chips, Green Goddess Dressing



**Chimichurri Protein Plate** 250.-

Kale, Red Cabbage, Grilled Chicken Breast, Asparagus, Sunflower Seeds, Edamame, Chimichurri Vinaigrette.



**Chicken Tinga Bowl with** 250.-  
**mexican Goddess Dressing**

Cauliflower rice, braised chicken tinga, avocado, black beans, tortillas chips, scallions, mexican cheese, marinated kale.

# Best Indian Cuisine

Kiri  
burger & grill

## IN1. Tandoori Chicken Bowl

*Indian Curry Rice with Read onion, Cucumber Pickle, Tomato, Sweet Corn & Raita Dressing*

**250.-**



IN2

**Tikka Masala**

*Ambrosial, Buttery, Creamy, Nutty, Luxurious Tomato-based Gravy- Yumm. served with T andoori Skewers and Rice.*

**280.-**



IN3

**Paneer Butter**

*Big flavors, bold, creamy, classic tomatoes and spices. Served with homemade Paneer and Garlic Naan.*

**280.-**



IN5

**Tandoori Quinoa Salad**

*Quinoa Salad and Tandoori Chicken served with Cucumber Raita*

**220.-**



IN6

**Classic Chicken Briyani**

**250.-**



IN7

**Samosa**

*Punjabi Style stuffing Raita dipping*

**160.-**

# VEGAN

# VEGAN



## Mexicali Vegan Salad

Roman Cos, Baby Spinach, Sweet Potato, Hearts of Palm, Cherry Tomato, Bean, Jalapeno, Tortilla Chips, Green Goddess Dressing

220.-



# VEGAN VEGAN



● **Tempe Super Bowl**  
220.-



**Vegan  
Buddha Bowl**  
220.-

# KARAKE

● Karake Chicken  
Snow Onion  
180.-

● Karake  
Chicken with Mayo  
150.-

唐揚げ

**LOBSTER  
Kale-Slaw  
550.-**



# LOBSTER

**Avocado  
LOBSTER  
Salad  
550.-**



# GILLED VEGGIES Burger

## Tempeh Burger

Avocado hummus, Tempeh, grilled veggies, Chipotle sauce and chips

250.-



## Fish Burger

Grilled fish fillet of grouper with coleslaw, green leaf, red pepper pickle, spicy mayo, served with tartar sauce and chips

300.-



## Grilled Chicken Avocado

280.-

# BRUNCH

## BR1. PICKY SMOKED SALMON

*Smoked Salmon, Pickled Capers, Pickled Red Onion, Cucumber, Ricotta Cream Cheese, Extra Virgin Olive Oil, Cheese.*

Копченый лосось, маринованные каперсы, маринованный красный лук, огурец, сливочный сыр рикотта.

245.-

## BR2. MEXICAN HALLOUMI

*Halloumi, Rocket Salad, Green Chili, Cherry Tomatoes, Mexican Guacamole.*

Халлуми, руккола, зеленый перец чили, помидоры черри, мексиканский гуакамол.

220.-

## BR3. HAM & CHEESE

*Ham, Swiss Cheese, Creamy Scrambled Eggs, Mayonnaise.*

Ветчина, швейцарский сыр, сливочная яичница, майонез.

220.-

## Croissant:

Круассан



## Must try!



## Hokkaido Toast:

Хоккайдо Тост

## BR4. CLASSIC ITALIAN

*Cherry Tomatoes, Ricotta Cream Cheese, Balsamic Glaze, Basil.*

Помидоры черри, сливочный сыр рикотта, бальзамическая глазурь, базилик.

220.-

# brunch



## Hokkaido Toast:

Хоккайдо Тост

### BR5. SMOKED SALMON AVOCADO

*Smoked Salmon, Pickled Red Onion, Soft Boiled Egg, Avocado.*

Копченый лосось, маринованный красный лук, яйцо всмятку, авокадо.

245.-



### BR6. TANGY PARMA

*Parma Ham, Orange, Rocket Salad, Ricotta Cream Cheese.*

Пармская ветчина, апельсин, руккола, сливочный сыр рикотта.

245.-



## Sandwich:

Сэндвич



### BR7. KIMCHI SANDWICH WITH FRIED CHICKEN

*Korean Kimchi, Havarti Cheese, Fried Chicken, Korean Mayonnaise.*

Кимчи по-корейски, сыр Хаварти, жареный цыпленок, майонез по-корейски.

220.-



### BR8. FRENCH ONION GRILLED CHEESE WITH FRIED PORTOBELLO

*Caramelised Onion, Cheddar Cheese, Gruyere Cheese, Fried Portobello, Garlic Mayonnaise Dip.*

Карамелизированный лук, сыр чеддер, сыр грюйер, жареный портобелло, чесночно-майонезный соус.

220.-



### BR 9. CLUB SANDWICH WITH FRIES

*White Toasts, Ham, Fried Egg, Tomatoes, Lettuce, Onion Served with Fries and Ketchup.*

Белые тосты, ветчина, жареное яйцо, помидоры, листья салата, лук, подается с картошкой фри и кетчупом.

200.-

BRUNCH

# burger

SIGNATURE



## BG1. BBQ BURGER

*Brioche Bun, Juicy Beef Patty, Caramelized Onion, BBQ Sauce, Served with Fries and BBQ Sauce.*

Булочка бриошь, сочная котлета из говядины, карамелизированный лук, соус барбекю, подается с картофелем фри и соусом барбекю.

300.-



## BG2. BLT BURGER

*Brioche Bun, Juicy Beef Patty, Almond Maple Glazed Bacon, Lettuce, Tomato, Thousand Island Sauce,*

*Served with Fries and Thousand Island Sauce.*

Булочка бриошь, сочная котлета из говядины, бекон, глазированный миндальным кленовым соусом, листья салата, помидоры, соус «Тысяча островов», подается с картофелем фри и соусом «Тысяча островов».

300.-

## BG3. SURF & TURF BURGER

*Brioche Bun, Juicy Beef Patty,*

*Diced Butter Grilled Shrimp,*

*Lettuce, Spicy Mayo Sauce,*

*Served with Fries and Spicy Mayo.*

Булочка бриошь, сочная котлета из говядины, креветки на гриле в масле, листья салата, острый майонезный соус, подается с картофелем фри и острым майонезом.

320.-





### BG5. BURRATA BURGER

380.-

*Brioche Bun, Juicy Beef Patty, 60g Burrata Cheese, Pesto Mayo, Sun-dried Tomatoes, Basil, Balsamic Glazed*

Булочка бриошь, сочная котлета из говядины, 60 г сыра буррата, песто майонез, вяленые помидоры, базилик, бальзамическая глазурь



### BG6. PIZZA BURGER

*Brioche Bun, Juicy Beef Patty, Pepperoni, Mozzarella sticks, Basil, Marinara Sauce, Mayo.*

Булочка бриошь, сочная котлета из говядины, пепперони, палочки моцарелла, базилик, соус маринара, майонез.

380.-

burger





### Deep Blue Burger

Juicy Patty, Glazed Bacon, Pickled Red Cabbage, Blue Cheese, Balsamic Mayo, Lettuce, Onion, Pretzel Buns

300.-



### Panang Chicken Burger

Grilled Chicken, Pickled Red Cabbage, Panang Mayo, Kaffir, Lettuce, Onion, Brioche Bun

280.-



## Signature



### JP.1 LION KING

280.-

*Sushi roll with: Avocado, Crab Stick, Cucumber, Cream Cheese*

*Topped with: Salmon, Ebiko, Spicy Mayo, Uizagi Sauce.*

Суши-ролл с авокадо, крабовой палочкой, огурцом, сливочным сыром  
Подается с: лососем, эбико, острым майонезом, Соус Уизаги.



### JP.2. DRAGON STACK

*Avocado, Cucumber, Shrimps, Nori,*

*Spicy Mayo, Sushi Rice.*

Авокадо, огурец, креветки, нори,  
острый майонез, рис для суши.

260.-

### JP.4. SALMON MAKI TEMPURA

*Deep-Fried Sushi maki with Salmon,*

*Mayo, Ebiko, and Scallion.*

Суши-маки во фритюре с лососем,  
майонезом, эбико и зеленым луком.

250.-

### JP.5. DRAGON ROLL

*Sushi roll with: Shrimp Tempura, Cucumber Ebiko.*

*Topped with: Avocado, Spicy Mayo, Ebiko.*

Суши-ролл с креветкой темпура, огурцом эбико.  
Сверху: авокадо, пряный майонез, эбико.

250.-



### JP.3. DRAGON BOWL

280.-

*Japanese Rice marinade with Tinagi Sauce with Shrimp,*

*Avocado, mango, cucumber, bell pepper,*

*and topped with Spicy Mayo, Nori, Sesami.*

Японский маринад для риса с соусом тинаги с креветками, авокадо, манго,  
огурцом, сладким перцем, сликантным майонезом, нори, сезами.



# Sushi



## TB7. CREAMY MIXED SEAFOOD FRIED RICE

*Fried rice served Creamy Scrambled Eggs, Grouper Fillet, Squid,  
Shrimp, Fatty Shrimp Sauce.*

Жареный рис подается со сливочной яичницей, филе морского окуня,  
кальмарами, креветками, соусом из жирных креветок.

**thaibowl**

450.-

# Pasta

Must try!

## PA1. SPAGHETTI VODKA SHRIMP ROSE

*Spaghetti, Shrimps, Home-made Sun-dried Tomato Sauce, Vodka, Chili oil, Basil, Parmesan.*  
Спагетти, Креветки, Домашний вяленый томатный соус, водка, масло чили, базилик, пармезан.

240.-



## PA2. SPAGHETTI CARBONARA WITH PANCETTA

*Spaghetti, Pancetta, Eggs, 3 cheese: Parmigiano/ Pecorino/ Grana.*  
Жареная курица по-тайски, гуакамоле, лук-шалот, Спагетти, панчетта, яйца, 3 вида сыра: Пармиджано/ Пекорино/ Грана.

200.-

## PA3. WHOLE WHEAT PENNE WITH FERMENTED MUSHROOM AND BURRATA

*Whole-Wheat Penne, Mushroom Cream Sauce, Truffle Oil, Parmesan Cheese.*  
Пенне из цельнозерновой муки, сливочный соус с грибами, трюфельное масло, сыр пармезан.

280.-



## PA4. FETTUCCINE SHRIMP EBIKO CREAM

*Fettuccine, Daishi-Cream Sauce, Ebiko, Nori, Shrimp.*  
Феттучини, сливочный соус Дайси, эбики, нори, креветка.

240.-

## SO1. MUSHROOM SOUP

*Mushroom, Celery, Onion, Thyme, Cream.*  
Грибы, сельдерей, лук, тимьян, сливки

150.-

## SO2. ROASTED RED PEPPER, TOMATO AND BASIL SOUP WITH BURRATA

*Capsicums, Tomatoes, Basil, Onion, Basil, Cream, Burrata.*  
Стручковый перец, помидоры, базилик, лук, базилик, сливки.

220.-



SOLOS

# BOWL

Signature



## BL1. SALMON BOWL

*Pan-Seared Salmon Fillet, Mango Salsa, Carrot-Bacon, Capsicum, Cherry Tomatoes, Mushroom, Lime, Rice.*  
Обжаренное филе лосося, сальса из манго, морковь-бекон, стручковый перец, помидоры черри, грибы, лайм, рис.

350.-



## BL2. GRILLED CHICKEN BOWL

*Thai-style Grilled Chicken, Guacamole, Shallot, Diced Tomatoes, Corn, Lime, Rice berry.*  
Жареная курица по-тайски, гуакамоле, лук-шалот, нарезанные кубиками помидоры, кукуруза, лайм, рисовые ягоды.

220.-

Signature

## BL3. PHUKET'S BRAISED PORK BELLY BOWL

*Sliced Phuket's Braised Pork Belly Bowl, Pickled Cucumber, Pickled Daikon Radish Fukujinzuke, Fried Egg*  
Нарезанная чаша из тушеной свинины на Пхукете, маринованный огурец, маринованный дайкон, редька Фукудзиндзукэ, жареное яйцо

220.-



## BL4. BBQ BOWL

*BBQ Pork, Carrot Bacon, Pickled Cucumber, Pickled Daikon Radish Fukujinzuke, Sliced Spring Onion, Broccoli, Capsicum, Cherry Tomatoes.*  
Свинина барбекю, морковный бекон, маринованный огурец, маринованный дайкон, редька фукудзиндзукэ, нарезанный зеленый лук, брокколи, стручковый перец, помидоры черри.

220.-



## BL5. CALIFORNIA CHICKEN BOWL

*Grilled Spice Chicken, Roasted Cherry Tomatoes, Capsicum, Zucchini, Guacamole, Feta Cheese.*  
Жареная курица со специями, жареные помидоры черри, стручковый перец, цуккини, гуакамоле, сыр фета.

220.-



Pad Thai with Creamy Omelette and Shrimp

ผัดไทยไข่ข้นกุ้ง

250.-

pad thai

# western

## WE1. STRIPLAIN STEAK WITH COWBOY BUTTER SAUCE

*Australian Premium Grain-Fed Striploin Steak,  
Roast Garlic, Butter Sauce.*

Австралийский стейк Стриплойн зернового откорма премиум-класса,  
жареный чеснок, сливочный соус.

650.-



Signature

## WE2. GARLIC LEMON BUTTER SALMON WITH PANKO CRUST

Лосось с лимонным маслом и  
чесноком в панировочных сухарях

390.-



## WE3. PAN-SEARED DUCK BREAKFAST WITH CHERRY SAUCE

Завтрак из обжаренной утки с вишневым соусом

360.-



## WE4. ORGANIC CHICKEN BREAST IN BUTTER CHICKEN MASALA

Органическая куриная грудка в масле Куриная масала

360.-



### TS1. THAI YELLOW CURRY

*Phuket Southern Style Curry, Fish broth*

*Pineapple, Bamboo Shoot, Seabass.*

Карри в южном стиле Пхукета, рыбный бульон, ананас, побеги бамбука, морской окунь.

220.-

**Must try!**



### TS2. ROASTED DUCK IN RED CURRY

*Roasted Duck, Grapes, Tomatoes,*

*Turkey Berry, Basil, Red Curry, Coconut Milk.*

Жареная утка, виноград, помидоры, ягоды индейки, базилик, красное карри, кокосовое молоко.

200.-



### TS3. TOM YUM GOONG

*Shrimp Broth, Lemon Grass,*

*Small Onions, Kaffir Lime,*

*Galangal Root, Thai Chili,*

*Chili Paste, Shrimps, Cilantro.*

Креветочный бульон, лимонная трава, имбирь, маленький лук, кафрский лайм, корень галанга, тайский перец чили, паста чили, креветки, кинза.

200.-



### TS4. THAI GREEN CURRY

*Thai Green Curry, Coconut Milk,*

*Turkey Berry, Thai Eggplant, Chicken Breast.*

Тайское зеленое карри, кокосовое молоко, ягоды индейки, тайский баклажан, куриная грудка.

150.-



### TS5. TOM KHA KAI

*Lemon Grass, Small Onions,*

*Kaffir Lime, Galangal Root,*

*Coconut Milk, Chicken Breast.*

Лимонная трава, маленький лук, кафрский лайм, корень калгана, кокосовое молоко, куриная грудка.

160.-

THAISOAP

THAISOAP



## TM1. MOO HONG

*Phuket's Traditional Braised Pork Belly*  
Традиционная тушеная свиная грудинка Пхукета

200.-



## TM3. STIR-FRIED SQUID WITH SWEET CHILI PASTE

*Squid, Sweet Chili Paste, Spring Onion, Onion, Chili.*  
Кальмар, сладкая паста чили, зеленый лук, лук, перец чили.

250.-



## TM5. STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

*Diced Chicken thigh, Home-made Sauce, Spring Onion, Onion, Cashew Nut.*  
зеленый лук, лук репчатый, орехи кешью.

180.-

## TM6. FRIED MIXED VEGETABLES

*Stir-fried mix vegetables served with hot plate*  
Перемешать жареные смешанные овощи

150.-



# THAI MAIN



## TM2. PA-NANG CHICKEN CURRY

*Stir-Fried Chicken with Panang curry*  
Жареная курица с панангом карри

180.-



## TM4. KRA PRAO

*Stir-Fried Minced Pork with Holy Basil*  
Жареный свиной фарш со священным базиликом

180.-

Signature

thai main

# THAI SALAD

## TSA1. SPICY PAPAYA SALAD 120.-

*Papaya, Carrot, Peanut, Long Bean, Dried-Salted Shrimp, Sugar Cane, Fish Sauce, Lime.*

Папайя, морковь, арахис, длинная фасоль, сушено-соленые креветки, сахарный тростник, рыбный соус, лайм.

## TSA2. SPICY VIETNAMESE PORK SAUSAGE AND SALTED EGG SALAD 180.-

*Vietnamese Pork Sausage, Salted Egg Yolk, Culantro, Tomatoes,*

*Red Onion, Lime, Fermented Fish Sauce*

Вьетнамская свиная колбаса, соленый яичный желток, кулантро, помидоры, красный лук, лайм, ферментированный рыбный соус.

## TSA3. SPICY LOTUS ROOT SALAD WITH SHRIMP 180.-

*Shrimp, Lotus Root, Culantro, Tomatoes, Red Onion, Lime, Fermented Fish Sauce.*

Креветка, корень лотоса, кулантро, помидоры, красный лук, лайм, ферментированный рыбный соус.

## TSA4. SPICY GLASS NOODLES SALAD WITH MINCED PORK / SEAFOOD 140/180.-

*Glass noodles, Onion, Tomatoes, Spring Onion, Yum Sauce,*

*with Choices of: Minced Pork or Seafood*

Стеклянная лапша, лук, помидоры, зеленый лук, соус «Юм» на выбор: Фарш из свинины или морепродуктов

## TSA5. SPICY SEAFOOD SALAD 200.-

*Mixed Seafood with Onion, Tomatoes, Onion, Spring Onion and Yum Sauce.*

Смешанные морепродукты с луком, помидорами, луком, зеленым луком и соусом Ям.

## TSA6. SPICY VIETNAMESE PORK SAUSAGE SALAD 160.-

*Vietnamese Sausage with Onion, Tomatoes, Onion, Spring Onion and Yum Sauce.*

Вьетнамская колбаса с луком, помидорами, луком, зеленым луком и соусом Ям.



## TB5. CREAMY CRAB MEAT FRIED RICE

*Fried rice served Creamy Scrambled Eggs,*

*Premium Crab Meat, Seafood Sauce.*

Жареный рис подается со сливочной яичницей, крабовым мясом премиум-класса, соусом из морепродуктов.

300.-



## TB6. CREAMY FATTY SHRIMP FRIED RICE

*Fried rice served Creamy Scrambled Eggs,*

*Shrimp, Fatty Shrimp Sauce.*

Жареный рис подается со сливочной яичницей, креветками, соусом из жирных креветок.

300.-

**M  
u  
s  
t  
T  
r  
y  
!**

**thai bowl**

# thai bowl THAIBOWL



## TB1. PAD THAI WITH SHRIMP

160.-

*Pad Thai Noodle, Home-made pad Thai Sauce, Shrimp, Bean Sprout, Black Tofu, Dried-Salted Prawn, Shrimp, Peanut.*

Пад Тай Лапша, Домашний Тайский соус Пад, Креветка, Ростки фасоли, Черный тофу, Сушено-соленая креветка, Креветка, Арахис.

## TB2. KHAO-PAD-SUB PA ROD

160.-

*Pineapple Fried Rice with Shrimp, Raisin, Diced: Carrot/Onion, Curry Powder, Cashew nut, Spring Onion.*

Ананасовый жареный рис с креветками, изюмом, кубиками: морковь/лук, порошок карри, орехи кешью, зеленый лук.

## TB3. KOAR KAI

150.-

*Pan-Roasted Noodle with Chicken Breast, Egg, Crisp Squid Pickled, Lettuce, served with Special Sauce.*

Жареная лапша с куриной грудкой, яйцом, маринованным хрустящим кальмаром, листьями салата, подается со специальным соусом.

## TB4. PAD SEE EW

150.-

*Stir-Fried Noodle Soy Sauce with Chinese Kale and Pork or Chicken.*

Жареная лапша в соевом соусе с китайской капустой и свининой или курицей.

# BBQ

## BQ1. BBQ SEABASS

Барбекю Красный Люциан

450.-



## BQ2. BBQ PRAWN MASALA

Креветки барбекю

280.-



## BQ3. BBQ SQUID TERIYAKI

Щашлык из тигровой креветки

350.-



*Steamed Seabass with :* **450.-**

## SF1. LIME AND CHILI

Сибас на пару с чили и лаймом



## SF2. SOY SAUCE & GINGER

Сибас на пару с соевым соусом и имбирем

Seafood

# Phuket's Traditional Deep Fried Caranx with:

## SF3. GARLIC SOY SAUCE

Традиционная жареная во фритюре рыба  
Гбукета с чесночно-соевым соусом



Must try!

450.-

## SF4. FRIED CURRY

Традиционная жареная рыба Гбукета с жареным карри



## Deep Fried Seabass with: 450.-



## SF5. SWEET FISH SAUCE & MANGO SALAD

Жареный окунь, Сладкий рыбный  
соуси салат из манго

## SF6. SWEET & SOUR SAUCE

Жареный окунь, Кисло-сладкий соус



## SF7. GARLIC & PEPPER

Жареный окунь, Чеснок и перец

## SF8. SEAFOOD MIXED GRILLED

Морепродукты на гриле

450.-



## SF9. GRILLED FLATHEAD LOBSTER

Плоскоголовый лобстер на гриле

450.-



# Seafood

# KIDS MENU



## KM1. AMERICAN FRIED RICE

*Ketchup Fried Rice with Green Pea, Raisin, served with Fried Chicken, Sausage, Fried Egg.*  
 Кетчуп Жареный рис с зеленым горошком, изюмом, подается с жареным цыпленком, колбасой, жареным яйцом.

180.-



## KM4. FRENCH TOAST STICK WITH ALMOND

Французский тост с миндалем

100.-



## KM5. FISH STICKS

*Served with Tartar Sauce*  
 Рыбные палочки с соусом тар-тар

160.-

## KM2. CREAMY CHICKEN SPAGHETTI

Сливочные Куриные Спагетти

180.-



## KM3. FRIED CHICKEN TENDER AND FRIES

Нежная жареная курица и картофель фри

150.-



## KM6. FRIED SHRIMP CAKES

*Served with Plum Sauce*  
 Торт с жареными креветками, подается со сливовым соусом

190.-



## KM7. SPRING ROLLS

*Vegetable*  
 Спринг-ролл овощ

140.-



# DESSERT

Must try!



## DE1. MANGO STICKY RICE

Липкий рис с манго

160.-



## DE5. BASQUE BURNT CHEESECAKE

Баскский жженый чизкейк

100.-

## DE6. BASQUE MATCHA BURNT CHEESECAKE

Баскский чизкейк матча

120.-



## DE7. KOREAN CREAM CHEESE GARLIC BREAD

Корейский чесночный хлеб со сливочным сыром

60.-



Signature

## DE2. HONEY TOASTED SERVED WITH ICE-CREAM

Поджаренный, подается с мороженым

150.-



## DE3. BROWNIE SERVED WITH ICE-CREAM

Брауни подается с мороженым

150.-



## DE4. CROFFLE SERVED WITH ICE-CREAM

Круассан с мороженым

150.-

dessert



# Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream

180.-



# Ice Pasta

150.-



PREMIUM  
SCOOPS 90.-

## CHOCOLATE



## NUTELLA



## MANGO



## COCONUT



## VANILLA



## RASPBERRY

