

ЗАКУСКИ

Panko Breaded Calamari 🍷

Кальмары, панированные в сухарях
Обжаренные с устричным соусом, чили,
чесноком и салатом с лимонной заправкой
THB 390

Rock Salt Ceviche 🍷

Закуска Rock Salt из сырой рыбы, маринованной в лимоне
Сырой морской окунь свежего улова, маринованный в лайме,
малдонской морской соли, оливковым масле первого отжима,
с кориандром, мятой, перцем чили и маракуйей
THB 450

Grilled Lamb Kofta 🍷

Жареные фрикадельки кюфта из баранины
Подаются приправленными мятой и кумином,
с соусом Цацики, теплой питой и зеленым салатом
THB 495

Yum Talay 🍷

Кюм Талай

Салат из вареных морепродуктов с пирса Раваи,
с соком свежего лайма, чили и китайским сельдереем
THB 650

Yum Som O

Юм Сом О

Салат из помело с хрустящим шалотом,
сушеным кокосом и сушеными креветками
THB 450

Som Tam 🍷

Сом Там

Салат из зеленой папайи, с чили, чесноком,
соком лайма, сушеными креветками и жареным арахисом
THB 360

Hot Smoked Breast of Lopburi Chicken Salad 🍷

Салат с куриной грудкой Лопбури горячего копчения
Римский салат, авокадо, хрустящий бекон, тертый пармезан,
вареные куриные яйца с заправкой «Зеленая богиня»
THB 585

Horiatiki Salad 🍷

Салат с куриной грудкой Лопбури горячего копчения
Римский салат, авокадо, хрустящий бекон, тертый пармезан,
вареные куриные яйца с заправкой «Зеленая богиня»
THB 525

Burrata Salad 🍷

Салат Буррата

Итальянский сыр Буррата с маринованными
сливами и томатами черри, гранатом, красным луком,
мелко нарезанными маслинами,
выдержанным бальзамическим уксусом,
жареными кедровыми орешками и
оливковым маслом первого отжима
THB 685

СУПЫ

Chilled Tomato Gazpacho 🍷

Охлажденный томатный суп гаспачо
Подается с маринованными оливками, чесночными гренками и
болгарским перцем
THB 320

Bouillabaisse of Rawai Seafood 🍷

Буйабес из морепродуктов с пирса Раваи
Местные морепродуктов с пирса Раваи, отваренные в бульоне из
креветок, подаются с соусом Руйе и багетом по-деревенски
THB 550

Tom Kah Talay 🍷

Том Ках Талай

Суп из морепродуктов с пирса Раваи дневного улова,
отваренный в кокосовом молоке с лимонграссом,
чили, имбирем и листьями кафир-лайма
THB 495

Информация для аллергиков

Мы готовим блюда из продуктов, которые могут содержать аллергены. В данном меню указаны наиболее общие пищевые предпочтения. Для ознакомления с полным руководством для аллергиков обращайтесь к нашему администратору.



Вегетарианская кухня



Блюда для веганов



Свинина



Визитная карточка Rock salt



Содержит специи



Содержит глютен

APPETISERS AND SOUP

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И

Fine de Claire Oysters

Устрицы Фин де Клер
Полдюжины устриц Фин де Клер подается на льду с заправкой из шалота, соусом Табаско и острым тайским соусом из морепродуктов
THB 950

Seafood Mezze (for 2 guests)

Мезе из морепродуктов (на 2 гостей)
Морепродукты с пирса Раваи дневного улова на выбор шеф-повара подаются с картошкой фри, небольшой порцией салата и подливой
THB 1,500

Andaman Platter (for 2 guests)

Ассорти из морепродуктов Андаман (на 2 гостей)
Лангусты барбекю, морские креветки, тигровые креветки, устрицы Фин де Клер на льду с приправами, подаваемые с супом из вареных местных морепродуктов, заправленных лемонграсом, чили, корнем кориандра и имбирем, с кокосовым супом и чесночным хлебом
THB 2,850

БЛЮДА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

Piri Piri Chicken

Цыпленок в соусе Пири-пири
Половина цыпленка, маринованная в нашем знаменитом соусе Пири-пири, запеченная до совершенства в дровяной печи и подаваемая с тонкой картошкой фри, зеленым салатом и соусом Цацики
THB 630
(приготовление занимает 30 минут)

Chargrilled Tuna Steak

Жареный на углях стейк из тунца
Обжаренный перец, оливки и томаты, соус Песто, садовая зелень и оливковое масло первого отжима
THB 795

Andaman Sea Bass Steak

Стейк из андаманского сибаса
Маринованный в паприке, чесноке и оливковом масле первого отжима, с заправкой из зеленого манго и мяты, натуральным йогуртом с огурцом, кориандром, тонко нарезанным редисом и салатом из листьев рукколы
THB 725

Imam Bayildi

Имам баялды
Запеченный баклажан, лук, томатное рагу, подаваемые с миндалем и гранатовым кускусом
THB 545

БЛЮДА БАРБЕКЮ

Beach Burger

Пляжный бургер
Салат-латук, томатное чатни, майонез из трюфелей и картофель фри
THB 690

Chargrilled Lamb Cutlets

Жареное на углях каре ягненка
Маринованное в тмине и отваре гвоздики и подаваемое с гранатом и томатным кускусом, томатами-конфи и острым чесночным соусом Шермула, а также соусом Песто в североафриканском стиле
THB 1,250

Rock Salt Chicken Skewers

Шашлычки из цыпленка Rock Salt
Маринованные кусочки цыпленка Лопбури, салат из томатов и красного лука, домашняя лепешка, перец халапеньо и чесночный соус Айоли
THB 625

Surf & Turf

Серф энд терф
Вырезка из говядины вагю максимальной степени мраморности 9, андаманские тигровые креветки, вымоченные томаты негибридных сортов, оливковое масло первого отжима и выдержанный бальзамический уксус с соусом Гремолата
THB 1,350

ПАСТА ПЕЧИ

Spaghetti Bolognese

Спагетти болоньезе
Томленая австралийская говядина в рагу из томатов и красного вина.
THB 700

Linguini of Slipper Lobster Tail

Лингуини из хвостиков слиппер-лобстеров
Отварные в соусе из ракообразных, дополненные томатами, пармезаном и итальянским базиликом
THB 700

Penne Bel-Laban

Пенне бел-лабан
Паста пенне с соусом Песто из мяты, базилика и огородного гороха, приправленная натуральным йогуртом и обжаренными кедровыми орешками
THB 520

Spaghetti Carbonara

Спагетти карбонара
Фирменное блюдо с добавлением Панчетты собственного приготовления, белого вина, сыра пармезан, обогащенное органическим яичным желтком и посыпанное итальянской петрушкой
THB 520

MAINS AND PASTA

ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Diavola 🐷 🌿

Дьявола

С добавлением пряной салями собственного приготовления, перца халапеньо, томатов, орегано и сыра Моцарелла

THB 575

Buffalo Margarita 🌿 🌿 🐷

Буффало Маргарита

Томаты, орегано и свежий сыр буффало моцарелла, посыпанные итальянским базиликом

THB 475

Prosciutto 🐷 🌿

Прошутто

Соус Помодоро, базилик, ветчина прошутто 18-месячной выдержки и свежие листья рукколы

THB 650

Pescatore 🌿

Пескаторе

Пассерованные андаманские кальмары в маринаде и белые креветки, томаты черри, листья базилика и моцарелла

THB 700

ГАРНИРЫ

Garden salad 🌿

Садовый салат

Rocket & Parmesan 🌿

Руккола и пармезан

Seasonal vegetables (wok fried or steamed) 🌿

Сезонные овощи

(обжаренные в воке или приготовленные на пару)

French Fries 🌿 🌿

Картофель фри

Buttered baby potatoes with fresh mint 🌿

Обжаренный в масле молодой картофель со свежей мятой

THB 250

Steamed Rice

Паровой рис

THB 100

ТАЙСКИЙ КАРРИ

Chu Chee Goong 🌿 🐷 🐷

Чу Чи Гунг

Тигровые креветки, обжаренные во фритюре, с добавлением красного карри и кокосового соуса

THB 860

Gaeng Kiew Wan Talay 🌿

Генг Киев Ван Талай

Вареные морепродукты свежего улова в зеленом карри и кокосовом молоке со сладким тайским базиликом

THB 640

Sweet Potato Massaman 🌿 🌿

Сладкий картофель Массаман

Острый загущенный соус из карри и кокосового ореха со сладким картофелем, ананасом и арахисом

THB 570

ТАЙСКИЕ БЛЮДА В ВОКЕ

Phad Thai Goong 🌿 🌿

Пад Тай Гунг

Обжаренная рисовая лапша, белые креветки, зеленый лук, ростки фасоли, в соусе Пад Тай, с приправами

THB 715

Khao Phad 🐷 🌿

Као Пад

Жареный рис с яйцом и овощами, к основному блюду на выбор: свинина, цыпленок, креветки или местные морепродукты

THB 380

Goong Todd Gatiem 🌿

Гунг Тодд Гатьем

Цельные жареные креветки, маринованные в чесноке, кориандре и черном перце, устрицы и соевый соус

THB 725

Pla Todd Sam Rod 🌿 🌿

Пла Тодд Сам Род

Жареный сибас в соусе из трех компонентов: чеснок, паприка и ананас

THB 675

УЛОВ ДНЯ

Все наши морепродукты готовятся на заказ в собственной дровяной печи или отвариваются на пару и подаются с салатом и картофелем фри или паровым рисом, с добавлением свежего лимона, соуса из морепродуктов и соуса Вьерж. Вся рыба готовится целиком и рекомендуется для 2 гостей.

Попросите официанта показать рыбу на витрине и на доске с рыночными ценами на свежий улов.

PIZZA, THAI MAINS AND MORE

ROSÉ SELECTION

STILL ROSÉ

Routas Coteaux Varois en Provence Rosé 2018, 93 points

THB 370 / THB 1,650

**Best of Show - *Best Value - *No. 1 Top 10*

Mastroberardino Irpinia Lacrimarosa Rosato 2018, 93 points

THB 470 / THB 2,100

**No. 2 Top 10*

Chateau de L'Escarelle Coteaux Varois en Provence Les Deux Angues 2018,
92 point

Coming soon

**No. 3 Top 10*

Caves d'Esclans Côtes de Provence Rock Angel 2018, 92 points

Coming soon

**No. 4 Top 10*

Chateau de L'Escarelle Coteaux Varois en Provence Croix d'Engardin 2018,
92 points

Coming soon

**No.5 Top 10*

Mirabeau Côtes de Provence Pure 2018, 92 points

Coming soon

**No. 6 Top 10*

Caves d'Esclans Côtes de Provence Whispering Angel Rosé 2018, 92 points

Coming soon

**No. 7 Top 10*

Château Minuty Côtes de Provence Rose et Or 2018, 92 points

THB 850 / THB 3,800

**No. 8 Top 10*

Chateau de L'Escarelle Coteaux Varois en Provence Rosé 2018, 92 points

Coming soon

**No. 9 Top 10*

Poggio al Tesoro Bolgheri Rosato Cassiopea 2018, 92 points

THB 430 / THB 1,900

**No. 10 Top 10*

SPARKLING ROSÉ

Jacquesson Champagne Dizy Terres Rouges 2011, 94 points

THB 1,400 / THB 5,900

**Best of Show - *No. 1 Top 5*

Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé NV, 93 points

THB 1,200 / THB 5,600

**No. 2 Top 5*

Goutorbe Bouillot Champagne Ru Des Charmes NV, 93 points

THB 890 / THB 3,950

**Best Value - *No. 3 Top 5*

Bellavista Franciacorta Brut Rosé 2014, 93 points

THB 1,100 / THB 4,900

**No. 4 Top 5*

Ferrari Trento Maximum Brut Rosé NV, 92 points

THB 650 / THB 2,900

**No. 5 Top 5*

ILLY COFFEE



Caffe Latte	THB 165
Cappuccino	THB 165
Ristretto	THB 165
Espresso	THB 165

DIGESTIF

Grappa Tignanello	THB 510
Grappa Sperss Gaja	THB 520
jägermeister	THB 320
Limoncello	THB 300
Contratto Fernet	THB 320

SIGNATURE COCKTAILS (CREATED BY SALIM KHOURY)

The famous American Bar at The Savoy in London opened its doors in 1893. 110 years later, Salim Khoury became only its 10th Head Barman. Joining the American Bar in 1969, he worked there for 34 years before finally reaching his lifetime goal. Salim became famous when he won the UK Bartender of the Year competition in 1992 with his tribute to Princess Diana by creating his cocktail "Blushing Monarch". To commemorate his association with The Nai Harn, he created two cocktails especially for our guests, Lady Nai Harn and Rum-ble.

TRIBUTE AND SIGNATURE COCKTAILS

Lady Nai Harn

A delicate, well balanced drink, created especially for the opening of The Nai Harn resort. Chalong Bay rum, Limoncello, mango juice, lime juice, mixed with honey and mint.
THB 400

Rum-ble

A long refreshing drink, also created for the opening of The Nai Harn resort. Chalong Bay Rum, golden rum, triple sec, pineapple, lime and soda.
THB 400

Blushing Monarch

Created by Salim Khoury, crowned barman of the year in the UK 1992. Combined gin, Contratto Bitter, passion fruit juice and triple sec.
THB 400

TIKI DRINKS

Based on rum mixed with tropical juices and served in ceramic Tiki mugs MAI TAI, ZOMBIE AND PLANTERS PUNCH. The world Tiki originally meant the creative power of the Polynesian god Tāne.

Mai Tai

Created at trader Vic's San Francisco. Jamaican rum with tropical fruit juices
THB 360

Mai Tai Ruby

Light Rum, Dark Rum, and Orange Curacao, lime juice, orange juice, pineapple juice, red grenadine syrup and syrup
THB 360

Planter's Punch

Dark Rum, Orange Curacao, orange juice, pineapple juice and grenadine syrup
THB 360

Zombie

Light Rum, Dark Rum, home-made Falernum Syrup, Lime Juice, Drop of Pernod dash of bitters
THB 360

SUMMER COCKTAILS

Pimm's No.1 Cup

Fresh Lemon Juice, Pure Maple Syrup, Sprigs of Mint, Cucumber, Strawberries, Ginger Kombucha
THB 400

Summer Crush

Chalong Bay Rum, Fresh Lime Juice, Phuket Pineapple, Mint leaves, Pandan Syrup, Honey, Earl Grey Tea
THB 400

Chalong Port

Chalong Bay Rum, Port wine, Lime Juice, Angostura Bitter, Red Chili, Egg White
THB 400

TROPICAL DRINKS

Banana Colada

Frozen ripe banana with Baileys, Malibu, Kahlua
THB 380

Daiquiri (choose your own flavour)

Frozen strawberry, Lychee, Pineapple, Mango, Lime
THB 380

Mango Frost

Rum, Malibu, Pineapple juice, coconut cream, Syrup, Mango
THB 380

Margarita (choose your own flavour)

Frozen strawberry, Lychee, Pineapple, Mango, Lime
THB 380

Mojito

A classic long drink. A blend of rum, lime, mint and sugar. Created at the heart of bar culture in Havana Cuba and was favourite of the famous writer Ernest Hemingway
THB 360

Pina Colada

Light Rum, Malibu, pineapple juice, coconut cream and syrup
THB 360

SIGNATURE COCKTAILS

FOR EACH DISH INDICATED WITH  WE WILL DONATE THB 30 TOWARDS OUR CHARITY OF CHOICE, THE PHUKET SUNSHINE VILLAGE FOUNDATION

ALL PRICES INCLUDE 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX