

Lagoon Bar

沙拉

希腊沙拉

菲达奶酪生菜、自然成熟的小番茄、芹菜、黄瓜、黑橄榄、红皮洋葱、牛至、柠檬汁和特级初榨橄榄油

440

凯撒色拉

鲑鱼酱凉拌长叶生菜配培根薯条、香脆油炸面包丁和帕尔玛奶酪

410

咖喱鸡肉片

460

主厨沙拉

爽口冰冻长叶生菜、埃曼塔尔奶酪、鸡肉火腿、培根、菠萝、番茄、辣椒、洋葱和鸡蛋配千岛酱

460

鸡肉芒果沙拉

烤咖喱鸡肉片、黄色熟芒果、红皮洋葱、爽口冰冻长叶生菜配丘比酱

450

清淡菜色

乡村鸡

油炸裹面包糠的鸡块，配 BBQ 炸薯条和塔塔酱

350

炸鱼和薯条

油炸裹稀面糊的红鲷鱼鱼片，配塔塔酱和酥脆土豆角

510

培根奶酪牛肉汉堡

澳洲顶级牛肉汉堡、稀蒙特雷杰克奶酪、培根、自然成熟的番茄、腌黄瓜、冰冻生菜和 BBQ 墨西哥胡椒粉配华夫饼干薯条

460

火腿奶酪三明治

经典烤吐司三明治，夹巴黎火腿和蒙特雷杰克奶酪，搭配法式炸薯条

360

安纳塔拉俱乐部三明治

意大利火腿意式面包、契达干酪、烤鸡、五花肉培根、煎蛋、沙拉和炸薯条

430

德国咖喱香肠

烤德国小香肠上浇中辣咖喱酱，配炸薯条

280

黎巴嫩羊肉丸

烤哈里萨酸奶羊肉串、塔博勒色拉和炸薯条

510

饼

烤意式面包配帕尔玛火腿，马斯卡泊尼乳酪和番茄沙拉配芝麻菜

510

素饼

烤意式面包配茄子、马斯卡泊尼乳酪和番茄沙拉配芝麻菜

410

意面

可选择意大利细面或通心粉

茄汁意面

新鲜圣女果汁

370

香蒜沙司

新鲜罗勒、松子、蒜蓉、奶酪和橄榄油

370

番茄肉酱面

经典意大利牛肉酱

390

奶油培根面

奶油培根和鸡蛋

390

比萨

等待时间 20 分钟左右

玛格丽塔披萨

马苏里拉奶酪配新鲜番茄、意大利罗勒和香蒜沙司

380

夏威夷风味披萨

新鲜菠萝、秘制火腿、马苏里拉奶酪、番茄酱、红辣椒粉

410

意式辣味香肠披萨

配洋葱、马苏里拉奶酪、番茄酱和罗勒

430

素披萨

新鲜番茄、蘑菇、辣椒、嫩菠菜和马苏里拉奶酪

410

另加：

秘制火腿/加量奶酪/蘑菇

50/份

虾/蟹肉/帕尔玛火腿

150/份

岩虾

350/份

泰国和亚洲风味

沙爹鸡肉

碳烤沙爹鸡肉，配花生酱和黄瓜小菜

290

油炸春卷

蔬菜春卷配自制甜梅酱

260

 素食

☆ 本店招牌

 含坚果

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

Lagoon Bar

海鲜米线 🍲

米线沙拉配碎鸡肉和海鲜

280

青木瓜沙拉

新鲜捣碎的青木瓜色拉配糯米饭和烤鸡

370

泰式椰奶鸡汤

香浓椰奶鸡汤，含蘑菇、柠檬草、高粱、香菜和高良姜，配米饭

290

绿咖喱

可选鸡肉或者猪肉，绿咖喱、椰奶、圆茄子、罗勒叶、辣椒

300

辣罗勒炒肉

可选肉类或海鲜，红辣椒、罗勒叶爆炒，配煎蛋：
海鲜或牛肉 330
鸡肉或猪肉 270
豆腐 260

泰式炒饭

炒饭，搭配鸡蛋、蔬菜和以下食材（任选）：
蟹肉 330
鸡肉或猪肉 270
豆腐 260

泰式炒河粉

炒河粉，佐以豆腐、豆芽、大葱、坚果和蛋裹香蕉花
虎虾 430
鸡肉 290
素食 270

新加坡炒面

爆炒嫩叉烧猪肉、什锦蔬菜、黄色鸡蛋面并佐以生抽

290

印尼炒饭 🍲

由鸡肉、虾和沙爹鸡肉秘制的香辣炒饭并上盖煎蛋

290

泰北鸡蛋咖喱面 ☆ 🍲

由鸡肉配以黄咖喱和传统调味料秘制

310

福建炒面

配照烧鸡肉、生姜、蒜、洋葱、胡萝卜、卷心菜、豆芽、芹菜、大葱和鸡蛋

280

黄色鸡蛋面汤

配脆皮猪肉、红色叉烧猪肉、猪肉云吞、酥脆炒大蒜和泰国香草

280

尾菜 ☆ 🌿

芒果糯米饭

著名泰国糯米配香甜芒果和椰汁

220

冰淇淋

香草、巧克力、草莓、葡萄朗姆酒、绿茶、优芙丝浆果和摩卡杏仁奶油冰激凌

每勺 110

果汁牛奶冻

苹果蔓越莓、木莓果酱和青柠

每勺 110

热带水果

140

热带风情

水果比萨：黄色熟芒果、菠萝、百香果和奶油乳酪

250

素食

Dal Makhani 🌿

慢炖乌拉德扁豆番茄、生姜和大蒜

220

Palak Paneer 🌿

自制白软干酪和菠菜配生姜和蒜蓉

240

Paneer Khurchan 🌿

自制巴顿风味白软干酪拌辣椒、番茄和洋葱

320

非素食

Chicken Tikka Masala

秘制马沙拉叉烧鸡肉配以番茄洋葱酱调味

260

Murgh Khurchan

切碎的唐杜里鸡肉拌入印度风味香料，以辣椒、番茄和洋葱混合调味

240

Malai Mutton Methi

腰果酱、葫芦巴、香辣咖喱炖羊肉

650

配菜

米饭

孜然香菜或白饭

50

Tawa Paratha

2 片烤印度分层全麦面包

110

Mixed Vegetable Raita

酸奶拌切碎的黄瓜、洋葱和番茄

40

🌿 素食

☆ 本店招牌

🍲 含坚果

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。

Lagoon

Bar

均衡西式套餐

950

开胃菜

冷冻低脂酸奶

主菜

水煮海鲈鱼片或真空烹调鸡胸肉

甜品

脱脂牛奶香草可丽饼

均衡配餐

冷冻低脂酸奶

250

配新鲜莼萝、蜂蜜烤核桃和特级初榨橄榄油（无麸质）

牛油果、芒果和鸡肉沙拉

480

水煮鸡肉片、黄色熟芒果、牛油果、红皮洋葱、甜罗勒、小番茄、有机生菜，配香烤辣椒和青柠（无麸质）

Malfatti

370

乳清干酪团子配水煮蔬菜和蘑菇伴青豌豆香草酱

真空烹调鸡胸肉

440

配芝麻菜南瓜泥和番茄香菜酱（无麸质）

水煮海鲈鱼片

550

配芦笋、蒸糙米饭和蜂蜜百里香酱（无麸质）

脱脂牛奶香草可丽饼

320

配蜂蜜腌制的浆果和低脂酸奶（由鹰嘴豆粉制成，无麸质）

 素食

 本店招牌

 含坚果

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。