

# Rim Nam

Rim Nam餐厅精选当地新鲜食材，以正宗泰式烹饪技艺打造出精致高雅的菜肴。我们仅使用华欣和周边地区的高品质原料，打造纯正“本土”风味。

每个月，主厨Nueng和他的团队都会到当地市场考察，选取当季最新鲜、优质的食材来制作华欣特色地方菜肴。

<b>本土特色</b>			
 ☆ <b>安纳塔拉鲜虾</b>	350	☆ <b>泰式柠檬香茅蒸贻贝</b>	380
烤虎虾配柠檬草沙拉和辣椒酱		甜罗勒叶、中国酒和辣青柠汁蒸贻贝	
 ☆ <b>炒甜辣酱</b>		☆ <b>泰式粉丝虾煲</b>	500
辣椒酱和甜罗勒叶是搭配海鲜的不二之选。		粉丝和虾配以姜、洋葱及芹菜蒸煮	
岩石龙虾	500		
海鲜	380		
☆ <b>炒咖喱酱</b>			
炒海鲜的不二之选：黄咖喱粉、鸡蛋、芹菜、洋葱和青葱			
蟹肉	750		
虎虾	550		

素食 

招牌菜 

含坚果 

中辣 

重辣 

所有价格均以泰铢计算，另加收 10% 的服务费和政府税费。