

# ЗАВТРАК

(Подают в любое время)

Бахт

- 
- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 1.  | <b><u>Традиционный завтрак (небольшой).</u></b>  | 45  |
|     | 2 тоста с маслом, джем, кофе или чай.  |     |
| 2.  | <b><u>Традиционный завтрак (средней величины).</u></b>   | 95  |
|     | 3 яйца( в любом стиле ), бекон, ветчина или колбаса. Жареный картофель, булочка (несладкая), масло и джем. Кофе или чай и сок по собственному выбору.                    |     |
| 3.  | <b><u>Традиционный завтрак (большой).</u></b>  | 145 |
|     | 3 яйца( в любом стиле), бекон, ветчина или колбаса. 1 булочки, 1 саботаж хлеб 1 рогулька, сыр, салями, ветчина, джем и масло. Кофе или чай и сок по собственному выбору. |     |
| 4.  | <b><u>Завтрак фермера.</u></b>   | 265 |
|     | 200 г. Бифштекс из вырезки, жареные фасоли, 2 яичницы.<br>Тост с маслом. Кофе или чай и сок по собственному выбору.  |     |
| 5.  | <b><u>Жареные фасоли.</u></b>  | 65  |
|     | на тосте с двумя яичницами.  |     |
| 6.  | <b><u>Омлет (3 яйца) с сыром, ветчиной или салями.</u></b>   | 75  |
| 8.  | <b><u>Две американских дрочены.</u></b>  | 110 |
|     | С беконом или колбасой, яичница, сироп и масло.  |     |
| 10. | <b><u>Рисовый суп</u></b> с креветками гриб.   | 75  |
| 11. | <b><u>Рисовый овсяная каша</u></b> с курицей, корицей и яйцом.   | 75  |
| 12. | <b><u>Корнфлекс</u></b> вместе с молоком.  | 65  |
| 13. | <b><u>2 тоста</u></b> с маслом.  | 20  |
| 14. | <b><u>Булочка</u></b> (несладкая) с маслом.  | 25  |
| 15. | <b><u>Булочка</u></b> (несладкая) с салями .   | 35  |
| 16. | <b><u>Булочка</u></b> (несладкая) с сыр.   | 40  |
| 17. | <b><u>1 рогулька</u></b> с маслом.   | 30  |
|     | <b><u>Большой стакан свежего молока.</u></b>   | 35  |
|     | <b><u>кофе или чай.</u></b>  | 30  |

# ОБЕД

(с 11.00 часов)

Бахт

---

30.	<b><u>Гамбургер</u></b> с картошкой фри.	135
32.	<b><u>Гамбургер.</u></b>	95
33.	<b><u>Сыр бюргерю</u></b>	115
34.	<b><u>Горячая сосиска</u></b> по-датски.	85
	<b><u>Сэндвичи по-датски.</u></b> Кусок черного хлеба или тоста по собственному выбору.	
36.	<b><u>Сельдь и пикули</u></b> (когда бывает)	85
37.	<b><u>Салями</u></b>	75
38.	<b><u>Тунец</u></b>	60
39.	<b><u>Яйцо и помидоры</u></b>	50
40.	<b><u>Яйцо и помидоры</u></b>	75
41.	<b><u>Креветка</u></b>	70
44.	<b><u>Печеночный паштет</u></b>	60
45.	<b><u>Горячее свиное филе</u></b>	70
46.	<b><u>Горячие мясные тефтели по-датски</u></b>	70
47.	<b><u>Горячее рыбное филе</u></b>	70
49.	<b><u>"Поднос лакомств".</u></b> 1. Горячий печеночный паштет со свеклами. 2. Горячий шницель из свинины с мягким жареным луком. 3. Горячее рыбное филе и пикули 4. Салями 5. Сельдь и пикули. 6. Сыр двух сортов и хлеб трех сортов.	255
51.	<b><u>Клуб сэндвич.</u></b> с курицей, беконом, яйцом, помидором и салатом.	95
54.	<b><u>Шницель по-парижски.</u></b> жареный, подают на тосте с каперсом, свеклой, редисом, луком и сырым яйцом.	145
55.	<b><u>Бифштекс "Тартар".</u></b> бифштекс из сырого мяса с каперсом, луком, свеклой, редисом и сырым яйцом.	165

## ЗАКУСКА

Бахт

---

60.	<b><u>Салат бар.</u></b> Перемешайте свой салат фаворит (с 18.00 часов).	85
61.	<b><u>Хлеб с чесноком,</u></b> два куска.	35
62.	<b><u>Коктейль из креветок.</u></b>	110
64.	<b><u>Сырокопченный лосось.</u></b>	195
66.	<b><u>Шашими.</u></b> Сырой тунец с морковью, турнепсом и сельдереем и горчицей "Васабис".	195
68.	<b><u>Сельдь в пикули.</u></b> ( Когда бывает.) Два сорта с черным хлебом.	185
69.	<b><u>Салат с креветками. по Салат из тунца.</u></b>	110

## СУП

---

70.	<b><u>Томатный суп</u></b> с креветками.	80
71.	<b><u>Суп из шампиньонов.</u></b>	70
72.	<b><u>Суп с луком по-французски.</u></b>	70
74.	<b><u>Гороховый суп со кострацам из свинины.</u></b>	95

## ВТОРОЕ БЛЮДО

Во все вторые блюда входит салат бар и  
булочка с маслом после 18.00.

Бахт

---

82.	<b><u>Спагетти Бологнеше</u></b> с сыром Пармезан.	155
86.	<b><u>Бифштекс из свиного филе.</u></b> С луком, отварным картофелем и пикулями.	195
87.	<b><u>Свиная отбивная котлета</u></b> 300 г. Панированная свиная котлета с картофельным графином и краснокочанной капустой.	195
88.	<b><u>Мясные тефтели по-датски.</u></b> С отварным картофелем, краснокочанной капустой и растопленным маслом.	185
89.	<b><u>Мясные тефтели по-шведски.</u></b> С клюквенным вареньем и жареным картофелем.	195
90.	<b><u>Жареный бок свинины.</u></b> Нарезанный и мягко жареный с отварным картофелем.	195
92.	<b><u>Шницель по-швейцарски.</u></b> Свиное филе фаршированное с сыром и ветчиной, жареным картофелем и томатным соусом.	225
94.	<b><u>Шницель по-венски.</u></b> Свиное филе с лимоном, каперсами, анчоусами, жареным картофелем.	225
96.	<b><u>Жареное куриное филе.</u></b> С картошкой фри и томатным соусом.	175
100.	<b><u>Чили Кон Карне.</u></b> Острое мексиканское блюдо.	145
101.	<b><u>"Пютт и панна" по-датски.</u></b> Жареный картофель с кусками мяса, яичницей, свеклой и черным хлебом.	185
102.	<b><u>Бифштекс рубленый по-датски.</u></b> Жареный (в масле) бифштекс из говяжьего фарша, с отварным картофелем, жареным луком и черным хлебом.	185

# КУСОК МЯСА

Бахт

---

107.	<b><u>Филе Миньон.</u></b> 200 г. Бифштекс из вырезки, свернутый с беконом. <u>Заполните, пожалуйста, заказ на бифштекс.</u>	275
108.	<b><u>Турнедос</u></b> 2x100 г. Бифштексы из вырезки. <u>Заполните, пожалуйста, заказ на бифштекс.</u>	265
109.	<b><u>Бифштекс с перцем.</u></b> 200 г. Бифштекс из вырезки жареный с свежим зеленым перцем. <u>Заполните, пожалуйста, заказ на бифштекс.</u>	265
110.	<b><u>Шатобриан.</u></b> ( 2 человека по крайней мере)    Цена на одного Жареная вырезка с овощами, печеным картофелем в мундире, маслом с чесноком, соусом Беарнаисе и соусом из шампиньонов.	295

**Свежее мясо для бифштекса из Австралии.  
По качеству самое лучшее, которое найдете в Таиланде.**

111.	<b><u>Бифштексы Антрекот</u></b>	200 г.	495
112.		300 г.	665
113.		400 г.	855
	<u>Заполните, пожалуйста, заказ на бифштекс.</u>		
114.	<b><u>Бифштексы из вырезки</u></b>	100 г.	365
115.		200 г.	630
116.		300 г.	895
	<u>Заполните, пожалуйста, заказ на бифштекс.</u>		

# МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Бахт

---

120.	<u>Две куриных ножки</u> с картошкой фри.	80
121.	<u>Две сосиски "frankfurters"</u> с булочкой.	75
122.	<u>Два рыбных филе</u> с картошкой фри.	85

## ГАРНИРЫ

---

61.	<u>Хлеб с чесноком</u> , два куска.	35
130.	<u>Печеный картофель в мундире.</u>	35
131.	<u>Картошка фри.</u>	40
132.	<u>Картофельное пюре.</u>	35
133.	<u>Отварной картофель.</u>	30
134.	<u>Жареный картофель.</u>	30
135.	<u>Картофельный гратин.</u>	45
136.	<u>Вареный рис.</u>	15

## СЫР

140.	<b><u>Жареный сыр Камамбер.</u></b> с тостом и клубничным вареньем.	195
141.	<b><u>Сыр Камамбер.</u></b> С черным хлебом или тостом.	125
142.	<b><u>Сыр Рокфор.</u></b> на черном хлебе с сырым луком и яйцом.	125
143.	<b><u>Сыр Рокфор</u></b> с крекерами.	95
144.	<b><u>Чесночный сыр</u></b> на черном хлебе или тосте.	125
145.	<b><u>Сыр Чеддар</u></b> на черном хлебе или тосте.	75
146.	<b><u>Старый датский сыр.</u></b> (Когда бывает.) На черном хлебе с сырым луком и яйцом.	195
147.	<b><u>Ассорти сырное.</u></b> Сыр четырех сортов с черным хлебом и тостом и крекерами.	195

## ДЕСЕРТ

150.	<b><u>Ванильное мороженое с орехами и шоколадным соусом.</u></b>	125
151.	<b><u>Мороженое. 3 шарика.</u></b> Выбирайте ванильное, клубничное, шоколадное или кокосовое мороженое.	75
152.	<b><u>Дрочена.</u></b> По крайней мере 2 человека. <span style="float: right;">Цена на одного.</span> С ванильным мороженым, клубничным вареньем и Гран Марниер.	130
153.	<b><u>Жареные бананы</u></b> с ванильным мороженым.	90
154.	<b><u>Банана сплит.</u></b>	95
155.	<b><u>Фруктовый коктейль</u></b> с ванильным мороженым.	85
156.	<b><u>Свежие местные фрукты.</u></b>	70

## ТАЙЛАНДСКИЕ БЛЮДА

- 
- |      |   |    |
|------|---|----|
| 160. | <b><u>Суп Том-Ям.</u></b>   | 95 |
|      | Суп, приправленный лимонными листьями и травами. Шампиньоны, помидоры и лук весенний. По собственному выбору с креветками |    |
| 162. | <b><u>Суп из мунго-фасоли и вермишель.</u></b>  | 85 |
|      | Со свиной и китайской капустой.   |    |
| 165. | <b><u>Жареные вермишели.</u></b>  | 95 |
|      | Соус эспаньолке. С куриным мясом или свиной или креветками или кальмаром  |    |
| 167. | <b><u>Салат из мунго-фасоли и вермишели.</u></b>  | 95 |
|      | Острый. С креветками, кальмаром и свиной.   |    |
| 168. | <b><u>Жареные макароны.</u></b>   | 95 |
|      | С куриным мясом или креветками или свиной.  |    |
| 169. | <b><u>Жареный рис.</u></b>  | 75 |
|      | С куриным мясом или свиной или говядиной или креветками или кальмаром.  |    |
| 170. | <b><u>Жареный рис по-американски.</u></b>   | 95 |
| 172. | <b><u>Омлет по-тайландски.</u></b>  | 85 |
|      | Фарширован с овощами и свиной   |    |
| 173. | <b><u>Омлет.</u></b> Фарширован с фаршем из свиной.   | 75 |
| 174. | <b><u>Говядина, приправленная с карри.</u></b>  | 95 |
|      | Подают тоже со свиной и куриным мясом.  |    |
| 178. | <b><u>Острый мясной салат.</u></b>  | 95 |
|      | Традиционный острый салат по-тайландски. Подают тоже с креветками и кальмаром.  |    |
| 179. | <b><u>Жареная говядина с пряной травой.</u></b>   | 95 |
|      | Подают тоже со свиной или куриным мясом.  |    |
| 180. | <b><u>Жареная говядина</u></b> с соусом из устриц.  | 95 |
| 181. | <b><u>Жареная говядина с чесноком и перцем.</u></b>   | 95 |
| 182. | <b><u>Жареное куриное мясо с орехами.</u></b>   | 95 |
| 184. | <b><u>Жареная говядина, сушеная на солнце.</u></b>  | 95 |
|      | С острым соусом.  |    |
| 188. | <b><u>Кисло-сладкий соус.</u></b>   | 95 |
|      | С куриным мясом или свиной или креветками.  |    |

189.	<b><u>Жареные овощи.</u></b> Четырех сортов, слегка жареные в масле.	75
190.	<b><u>Жареные (в масле) креветки.</u></b>	95
191.	<b><u>Четыре рулета по-китайски.</u></b> С фаршем из говядины, проращенными бобами, луком и китайской капустой.	95

## **Кофе или чай.**

---

	<b><u>Кофе или чай.</u></b>	30
	<b><u>Айриш кофе.</u></b> Виски "Jameson" и ликер "Kahlua".	175
	<b><u>Кофе по-французски.</u></b> "Grand Marnier" и ликер "Kahlua".	175
	<b><u>Кофе эспрессо</u></b>	45
	<b><u>Кофе капучино</u></b>	50
	<b><u>Fanta, Coke или Sprite.</u></b>	25
	<b><u>Coke Light, Tonic, Lime Soda, Splash или Ginger Ale.</u></b>	30
	<b><u>Lipo.</u></b>	25
	<b><u>Cooler Club.</u></b>	70
	<b><u>Bacardi Breezer.</u></b>	120

**GOOD WINE FROM THAILAND**



Chateau des Brumes La Fleur, красный	3.900 Baht
Chateau des Brumes Prestige, красный	1.250 "
Chateau des Brumes 2003, красный	745 "
Village Farm 2003 Reserva, красный	645 "
Village Farm 2003 Chenin Blanc, белый	595 "

Monsoon Valley Shiraz Special Reserve, красный	690 Baht
Monsoon Valley Pokdum, красный	640 "
Monsoon Valley Malaga Blanc, белый	640 "
Monsoon Valley Rosé	640 "

**MONSOON  
VALLEY WINE**



Premier-Shiraz, "Special Reserve", красный	885 Baht
Celebration Syrah, "Cellar Collection", красный	825 Baht
Primavera Chenin, white	1020 Baht

Pirom Khao Yai Reserva Tempranillo 2004, красный	1055 Baht
Pirom Khao Yai Reserva Chenin Blanc 2004, белый	950 Baht
PB Khao Yai Reserva Shiraz 2001, красный	735 Baht
PB Khao Yai Reserva Chenin Blanc, белый	680 Baht



Chenin Blanc 2003, белый	665 Baht
Chenin Blanc Dry 2003, белый	665 Baht
Chenin Blanc Dessert Wine 2003, белый	1230 Baht
Shiraz 2004, красный	815 Baht
Shiraz reserva 2003, красный	1495 Baht
Shiraz Rose 2004	770 Baht



If you prefer to drink the wine you know from home. Then try the wine from the barrel.

Italian, cool, fresh good daily wine.  
Red wine or white wine,

Per glass **65** Baht

Per carafe **195** Baht