

泰国美食 / 태국 요리

- 现烤猪颈肉 ----- 120
홈 메이드 소스를 곁들여 그릴에 구운 돼지고기 목살
- 泰式炒通菜 ----- 90
마늘, 굴, 소스와 칠리를 곁들인 물시금치 볶음
- 香辣粉丝大虾煲 ----- 208
칠리 소스를 곁들여 토기에 중국식으로 볶은 새우와 당면
- 虾头油酱肉丝海鲜炒面 ----- 110
해산물과 돼지고기, 굵은 면을 프라이드 오일 소스로 볶은 요리
- 紫苏煎蛋炒肉碎配白饭 ----- 115
다진 돼지고기와 태국 바질 및 프라이드 에그를 곁들여 볶은 쌀밥

东南亚美食 / 동남 아시아 요리

- 海南鸡饭 ----- 125
전통 양념을 곁들인 하이난식 닭고기 밥
- 新加坡肉骨茶配白饭或油条 ----- 125
밥 혹은 유당면(튀김빵)이 제공되는 싱가포르식 '박귀떼' 국물 요리
- 新加坡鲜虾卤肉汤米线 ----- 138
싱가포르의 유명한 새우 육수를 곁들인 새우, 가라비, 졸인 삼겹살 및 면
- 印度奶油咖喱鸡配白米饭与印度煎饼 ----- 145
쌀밥과 로티 파타타가 함께 제공되는 인도식 버터 치킨 커리
- 新加坡叻沙 ----- 148
왕새우, 튀긴 두부, 어묵을 코코넛 국물과 함께 곁들인 싱가포르식 라크사(국수 요리)
- 越式牛什汤河 (牛丸, 牛腩, 牛肉片) ----- 158
소고기 육수에 쌀국수와 함께 소고기 볼, 소고기 양지머리, 얇게 썬 소고기를 넣어 만든 베트남 소고기 국수 요리인 '포(Pho)'

甜品 / 디저트

- “莎莉”葡式蛋挞 (件) ----- 15
샬리 포르투갈식 에그 타르트(개당 가격)
- 莲子红豆沙配芝麻汤圆 ----- 58
연꽃 씨앗과 참깨 속 떡을 곁들인 단팥 수프
- 杨枝甘露 ----- 58
사과(타피오카 전분)을 곁들인 차가운 망고와 포멜로
- 香芋布甸伴椰奶雪糕 ----- 68
타로 푸딩과 코코넛 아이스크림
- 冰糖雪耳桃胶炖燕窝 ----- 298
달콤한 복숭아 수지와 흰 버섯류를 곁들여 이중 증기 방식으로 끓여낸 새끼새집

招牌菜 / 대표 요리

- 澳门猪扒包 ----- 75
마카오식 포크 찹을 곁들인 번
- 海派甜酸排骨 ----- 105
상하이식 졸인 돼지갈비
- 台湾牛肉面 ----- 110
대만식 매운 소고기 국수
- 重庆辣子鸡 ----- 115
말린 칠리와 땅콩을 곁들인 '충칭 스타일' 튀긴 닭고기
- 色香味焗猪扒饭 ----- 138
구운 포크 찹과 볶음밥
- 沙爹牛肉萝卜粉丝煲 ----- 168
졸인 소고기에 순무와 당면 및 사테 소스를 곁들여 토기에 조리한 요리

开胃菜 / 애피타이저

- 蒜泥拍青瓜 ----- 65
다진 마늘과 절임 양념으로 차갑게 조리한 오이
- 香辣牛展 ----- 80
매운 소스로 졸인 소 족발
- 百花酿油条伴鸳鸯沙律汁 ----- 105
오징어 페이스트와 트윈 마요 소스를 올린 속 채운 튀김 도우
- 成都口水鸡 ----- 115
뜨겁고 매콤하게 조리한 닭고기

粥 / 죽

- 白粥 ----- 58
다양한 토핑과 함께 제공되는 기본 죽
- 生滚牛肉粥 ----- 80
다진 소고기와 함께 끓인 쌀죽
- 皮蛋瘦肉粥 ----- 80
피단과 담백한 돼지고기를 넣어 끓인 쌀죽
- 鲍鱼鸡球粥 ----- 125
전복과 닭고기를 함께 끓인 쌀죽
- 油条 ----- 28
중국식 튀긴 밀가루 반죽
- 白饭 ----- 18
찐 쌀밥

饺子 / 만두

- 鲜肉白菜饺 ----- 100
돼지 고기와 양배추를 넣어 만든 만두
- 鲜肉虾仁韭菜饺 ----- 105
돼지고기, 새우 및 부추를 넣어 만든 만두

点心 / 디저트

供应时间由早上十一时至晚上十时 运营 시간 11:00 ~ 22:00

- 蜜汁叉烧包 ----- 55
바베큐 돼지고기 번
- 豉汁蒸凤爪 ----- 65
블랙빈 소스를 곁들인 닭발
- 蟹籽蒸烧卖 ----- 68
게 알을 첨가한 새우와 돼지고기 만두
- 瑶柱野米糯米鸡 ----- 70
야생 쌀과 찹쌀 및 말린 홍합을 연잎으로 싼 요리
- 鲜虾饺皇 ----- 78
새우 만두

布拉肠粉 / 라이스 페이퍼 롤

可配合以下自选馅料 / 속재료 선택 메뉴

- 梅菜银耳马蹄 ----- 58
절인 채소, 버섯류 및 물밤
- 鲜虾 ----- 68
새우
- 叉烧 ----- 90
바베큐 돼지고기

明炉烧味 / 바베큐

- 白切滑鸡 ----- 115
살짝 데친 닭고기
- 玫瑰豉油鸡 ----- 115
살짝 데친 간장 소스 닭고기
- 金牌烧鸭 ----- 115
구운 오리
- 脆皮烧腩肉 ----- 115
바삭하게 구운 삼겹살
- 蜜汁叉烧 ----- 125
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
- 烧味双拼 (请选择两款) ----- 158
바베큐 콤비네이션 플래터(두 가지를 선택하세요)
 - 蜜汁叉烧
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
 - 白切滑鸡
살짝 데친 닭고기
 - 玫瑰豉油鸡
살짝 데친 간장 소스 닭고기
 - 脆皮烧腩肉
바삭하게 구운 삼겹살
 - 金牌烧鸭
구운 오리

烧味饭 / 밥을 곁들인 바베큐

- 明炉烧味饭 (请选择一款) ----- 100
밥을 곁들인 바베큐 (하나를 선택하세요)
- 明炉烧味双拼饭 (请选择两款) ----- 135
쌀을 곁들인 듀오 바베큐 콤비네이션 (두 가지를 선택하세요)
 - 蜜汁叉烧
꿀을 발라 구운 바베큐 돼지고기
 - 白切滑鸡
살짝 데친 닭고기
 - 玫瑰豉油鸡
살짝 데친 간장 소스 닭고기
 - 脆皮烧腩肉
바삭하게 구운 삼겹살
 - 金牌烧鸭
구운 오리