



## 尚坊: 现代泰式料理 Contemporary Thai Cuisine

尚坊自 2011 年开业以来，一直凭著多元正宗的泰国美食，深受世界各地食客的欢迎。来自泰国的获奖名厨 Jan Ruangnukulkit 坐镇，带领技艺卓越的泰国厨师团队，提供一系列独具风味的现代泰式佳肴

*This modern and sophisticated Thai restaurant has been a hit with diners from around the world since its opening in 2011. Headed by Jan Ruangnukulkit, an award-winning chef from Thailand. Saffron brings together a team of highly skilled Thai chefs recruited from critically acclaimed restaurants.*

### 季节性推荐菜单 Seasonal Recommended Menu

เมี่ยงหอยเชลล์  
泰式带子配槟榔叶

Cured Scallop with Mint and Kaffir Lime on a Betel Leaf  
MOP 228

ยำผักตามฤดูกาลกับกุ้งและหมูสับ  
有机猪肉大虾时令蔬菜沙拉

Seasonal Vegetable, Organic Minced Pork and Prawn Salad  
MOP 268

มัสมั่นแกะกับโรตีส  
玛莎曼咖喱羊腱肉

Massaman Curry, Lamb Shank, Potato, Thai Shallot,  
and Almond with Roti Bread  
MOP 508

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล  
G51 冰川银鳕鱼和槟榔叶配时令水果汁  
Fried Glacier 51 Toothfish and Betel Leaf  
with Seasonal Fruit and Lemongrass Sauce  
MOP 488

ผัดกะเพราเนื้อวากิว  
泰式红罗勒指天椒炒和牛臀肉  
Wok-fried Wagyu Beef Rump,  
Bird's Eye Chili and Red Thai Basil  
MOP 528

## 开胃菜 Appetizer

เมียงคํา

泰式开胃菜

(烤椰丝、虾干、花生、槟榔叶)

Miang Kham - Toasted Coconut,  
Dried Shrimp and Peanuts on Betel Leaves  
MOP 188

คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว

烤有机猪颈肉佐罗望子鱼露酱

Grilled Organic Pork Neck with Tamarind Fish Sauce  
MOP 188

ปลาหมึกทอดพริกไทยดำกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

黑胡椒酥炸鱿鱼佐青辣椒酱

Deep-fried Squid with Black Pepper  
with Green Chili Sauce  
MOP 188

## 沙拉

### Salad

ย่างเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง

烤顶级和牛臀肉沙拉

Grilled Wagyu Beef Pinnacle Rump Salad,  
Roasted Tomato and Vietnamese Mint Leaves  
MOP 358

ยำส้มโอบูนิ่มทอด

软壳蟹柚子沙拉

Pomelo Salad, Toasted Coconut  
with Crispy Soft-shell Crab  
MOP 258

ยำส้มโอบีชะพลูทอด

素食柚子沙拉

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

Vegetarian Pomelo Salad, Toasted Coconut,  
Crispy Betel Leaves  
MOP 218

汤

**Soup**

ต้มยำน้ำข้นใส่กุ้งลายเสือ  
虎虾冬阴功汤

Spicy Giant Tiger Prawn Soup,  
Lemongrass, Lime Juice and Bird's Eye Chili  
MOP 168

ต้มกะทิไก่สายบัว

椰子泰国皇室农场天然鸡汤加藕带和青柠叶  
Coconut Soup, Lotus Stem, Kaffir Lime Leaves  
and Thai Royal Farm Natural Chicken  
MOP 138

尚坊招牌咖喱

**Saffron's Signature Curry**

แกงคั่วกะทิปูอลาสก้าใบชะพลู  
泰南风味咖喱阿拉斯加帝王蟹

Southern Thai Curry, Alaskan King Crab,  
Turmeric and Calamansi Lime  
MOP 508

พะแนงเนื้อ

槟城咖喱牛肉

Panang Curry Beef, Apple Eggplant and Peanuts  
MOP 408

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน

青咖喱泰国皇室农场天然鸡肉配莲藕嫩椰肉  
Green Curry, Thai Royal Farm Natural Chicken,  
Lotus Root and Young Coconut  
MOP 328

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

แกงเขียวหวานรากบัวมะพร้าวอ่อน  
素食青咖喱莲藕嫩椰肉配炸软豆腐  
Vegetarian Green Curry, Lotus Root, Young Coconut  
and Fried Soft Tofu  
MOP 288

**炒锅和清蒸**  
**Wok-fried and Steamed**

ปลาฝั่งมะนาว  
青柠酸辣汁蒸海鲈鱼柳  
Steamed Sea Bass Fillet,  
Garlic, Coriander, Chili and Lime Sauce  
MOP 388

ผัดชะอมกับเห็ด  
泰国差翁菜炒杂菌  
Wok-fried Assorted Mushrooms  
with Thai Acacia Leaves  
MOP 208

ผัดเป็ดย่างกับผักบุ้ง  
香辣烤鸭肉炒通菜  
Wok-fried Spicy Roasted Duck with Morning Glory  
MOP 258

**面和饭**  
**Noodles and Rice**

กุ้งลือบสเตอร์ย่างกับผัดไทย  
烤新鲜波士顿龙虾配泰式金边粉  
Grilled Live Boston Lobster with Pad Thai Noodles,  
Tamarind Sauce, Bean Sprouts and Chinese Chives  
MOP 688

ข้าวผัดต้มยำทะเล  
冬阴功海鲜炒饭

所有价目以澳门元计算并需加收 10% 服务费。  
All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

Tom Yam Fried Rice with Assorted Seafood  
MOP 308

ข้าวผัดไข่กับปูหรือไก่  
蟹肉或泰国皇室农场天然鸡肉蛋炒饭  
Egg Fried Rice with  
Wild Caught Lump Crab Meat  
or  
Thai Royal Farm Natural Chicken  
MOP 258

### 甜品

### Dessert

ทุเรียนชีสเค้กกับไอติมทุเรียน  
榴槿芝士蛋糕配榴槿冰淇淋  
Durian Cheesecake with Durian Ice Cream  
MOP 178

ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอติมกะทิ  
香芒糯米饭配椰子冰淇淋  
Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream  
MOP 128

กล้วยแขกกับไอติมชาไทย  
炸香蕉配泰式奶茶冰淇淋  
Deep-fried Banana with Thai Milk Tea Ice Cream  
MOP 128