



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 to present an impressive range of modern Thai dishes.

时令推介

Seasonal Recommendations

หอยนางรมสดทรงเครื่อง
辣味新鲜法国吉拉多生蚝
Spicy Live Gillardeau Oyster
MOP 118 每只 each

ยำแซลมอนส้มโอกับไหลบัว
腌三文鱼藕带柚子沙拉
Marinated Salmon with Lotus Stem and Pomelo Salad
MOP 298

มัสมั่นแกะกับโรตีส
玛莎曼咖喱羊腩肉
Massaman Curry, Lamb Shank, Potato, Thai Shallot,
and Almond with Roti Bread
MOP 508

ปลาหิมะ ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล
G51 冰川银鳕鱼和槟榔叶配水果香茅酱汁
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

所有价格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

开胃菜

Appetizer

เมี่ยงหอยเชลล์กับโหงเพง
带子、醋栗、泰国香草、槟榔叶
Miang Scallops, Gooseberries and Thai Herbs on Betel Leaves
MOP 238

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, Black Pepper
with Green Chili Sauce
MOP 188

沙拉

Salad

ยำผักเกล็ดหิมะกับกุ้งและหมูสับ
有机猪肉大虾冰菜沙拉
Crystal Ice Plant, Organic Minced Pork and Prawn Salad
MOP 268

ยำเนื้อวากิวกับมะเขือเทศย่าง
烤顶级和牛臀肉沙拉
Grilled Wagyu Beef Pinnacle Rump Salad,
Roasted Tomato and Vietnamese Mint Leaves
MOP 358

ยำส้มโอใบชะพลูทอด
素食柚子沙拉
Vegetarian Pomelo Salad, Toasted Coconut,
Crispy Betel Leaves
MOP 228

汤

Soup

ต้มยำน้ำข้นใส่กุ้งลายเสือ
虎虾冬阴功汤
Spicy Tom Yum Soup with Giant Tiger Prawn,
Lemongrass, Lime Juice and Bird's Eye Chili
MOP 168

ต้มกะทิไก่สายบัว
椰子汤配泰国皇室农场天然鸡、藕带及青柠叶
Coconut Soup, Lotus Stem, Kaffir Lime Leaves
and Thai Royal Farm Natural Chicken
MOP 138

所有价格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

尚坊招牌咖喱

Saffron's Signature Curry

แกงคั่วกะทิปูอลาสก้าใบชะพลู
泰南风味咖喱配阿拉斯加帝王蟹
Southern Thai Curry, Alaskan King Crab,
Turmeric and Calamansi Lime
MOP 508

พะแนงเนื้อ
檳城咖喱牛肉

Panang Curry Beef, Apple Eggplant and Peanuts
MOP 408

แกงเขียวหวานไก่รากบัวมะพร้าวอ่อน
青咖喱配泰国皇室农场天然鸡肉、莲藕及嫩椰肉
Green Curry, Thai Royal Farm Natural Chicken,
Lotus Root and Young Coconut
MOP 328

แกงเขียวหวานรากบัวมะพร้าวอ่อน
素食青咖喱配莲藕、嫩椰肉及软豆腐
Vegetarian Green Curry, Lotus Root, Young Coconut
and Soft Tofu
MOP 288

炒锅和清蒸

Wok-fried and Steamed

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

ผัดขอมกับเห็ด
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

所有价格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

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
Tom Yam Fried Rice with Assorted Seafood
MOP 308

ข้าวผัดไข่กับปูหรือไก่
蛋炒饭配蟹肉 或 泰国皇室农场天然鸡肉
Egg Fried Rice with
Wild Caught Lump Crab Meat
or
Thai Royal Farm Natural Chicken
MOP 268

甜品

Dessert

ทุเรียนชีสเค้กกับไอติมทุเรียน
榴槿起司蛋糕配榴槿冰淇淋
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

所有价格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