



THAI CUISINE

尚坊暮光微醺 Saffron Twilight

鸡尾酒或特饮
Cocktail/Mocktail

x2

+

泰式小吃
Thai Snack

x1

澳门元
MOP

218

鸡尾酒 Cocktails

椰绿蜜瓜 Coco Midori

椰子朗姆酒、蜜瓜利口酒、椰子、青柠、红酒
Coconut Rum, Midori, Coconut, Lime, Red Wine

蒲公英 Dandelion

金朗姆酒、姜、杏仁、菠萝、柠檬
Gold Rum, Ginger, Almond, Pineapple, Lemon

泰式尼格罗尼 Thai Negroni

浸萃金酒及金巴利、甜味美思酒、汤力水
Infused Gin and Campari, Sweet Vermouth, Tonic Water

普吉恋人 Lovers in Phuket

咖啡利口酒、红酒、黑醋栗利口酒、自制罗勒糖浆、青柠
Kahlúa, Red Wine, Crème de Cassis, Homemade Basil Syrup, Lime

无酒精鸡尾酒 Mocktails

泰风美式 Thai Americano

泰式青柠叶、烘焙咖啡、青柠、汤力水
Kaffir Lime Leaf, Roasted Coffee, Lime, Tonic Water

蝶豆花冠 The Flower Crown

蝶豆花、泰国山葡萄茶
Butterfly Pea, Thai Mountain Grape Tea

泰式小吃 Thai Snacks

คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว

烤有机猪颈肉伴罗望子鱼露酱

Grilled Organic Pork Neck with Tamarind Fish Sauce

เนื้อวากิวM9ย่างกับน้ำจิ้มมะเขือเทศย่างแบบโบราณ

烤M9和牛配古法番茄酱汁

Grilled M9 Wagyu with Heritage Roasted Tomato Relish

ปลาหมึกย่างกับน้ำจิ้มถั่วลิสง

烤鱿鱼配酸甜花生酱

Grilled Squid with Sweet and Sour Peanut Dip

ใบชะพลูทอด น้ำจิ้มตะไคร้และผลไม้ตามฤดูกาล

炸槟榔叶配自制时令水果酱

Deep-fried Betel Leaves with Seasonal Fruit Homemade Sauce

เต้าหู้ทอดกับน้ำจิ้มถั่วลิสง

炸豆腐配酸甜花生酱

Deep-fried Bean Curd with Sweet and Sour Peanut Dip



所有价格以澳门元计算并需加收10%服务费
Prices are in MOP and subject to a 10% service charge