

ОГОНЬ И СЕРА

БАРНЫЕ ЗАКУСКИ

Смешанные обжаренные орехи Жареный арахис, кешью, чили, мед, соя.	90 THB
Картофельные чипсы ручной резки С соленой сушеной рыбой в порошке, сметанно-огуречным соусом.	140 THB
Жареные во фритюре креветки Целые детские креветки, зеленый чили, соленый лимон, маринованный огурец, Калперсы, сметана, чипсовый дип.	225 THB
Картофель фри с начинкой из сладкого картофеля Крем из авокадо, шнитт-лук, хрустящий чеснок, маринованные халалепно, копченый бекон, сырнй соус.	260 THB

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ И АППЕТИТНЫЕ БЛЮДА

Слайдеры из мяса вагю (2 шт.) Говьякя котлета, луковая булочка домашнего приготовления, кисло-сладкий томатный мармелад, хрустящий лук шалот, баби кос, майонез с чешуйским перцем	365 THB
Сыр грудинка "Саңдо" Домашняя 8-часовая копченая говяжья грудинка в чабатте, сыр чеддер, Сырный соус, маринованный огурец, карамелизированный лук, руккола, Дижонез с эстрагоном.	395 THB
Хрустящий салат из кальмаров Кальмар, обжаренный во фритюре, смешанные листья, заправка из лаймового айоли.	260 THB
Мусс из куриной печени Подается с печеным зеленым яблоком, огурцом и реччатым луком, кунжутные крекеры.	290 THB
Хрустящий утиный удав (2 шт.) Утка конфи, сегмент апельсина, зеленый лук, маринованная морковь, кориандр, соус хойсин.	250 THB
Татаки из тунца Свежий желтый тунец, маринованные огурцы, травяной салат, лайм, соевое и арахисовое масло.	350 THB
Севиче Местный морской окунь, вяленый в цитрусовых и чили, салат из фенхеля, укроп, Хрустящая рыбаья кожа, лаймовый крем с рикоттой.	360 THB
Тартар из мяса вагю Говядина вагю, чили, креветочная паста, лукшалот, шнитт-лук с хлопьями талиоки, соленым яичным кремом.	490 THB
Морские гребешки "ХО" ГРЕБЕШКИ ХОККИДО, ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ЗОЛОТОЙ ИЗЮМ, ДОМАШНИЙ СОУС КСО.	460 THB
Хрустящая цветная капуста Цветная капуста, обжаренная во фритюре, гочуджан, карамелизированная цветная капуста в чистом виде, Кунжут и кориандр.	220 THB
Чесночные креветки "Бабочка" Креветки, чесночное масло, томатное конкассе, хлопья чили, жареный багет, айоли.	285 THB
Карпаччо из лосося с гравлаксом Норвежский лосось домашнего копчения, укроп, апельсин, лайм, лимонная цедра, Салат из трав, лимон на гриле.	390 THB

СУПЫ

Сливочный грибной суп Хрустящий гриб энюки, сливки, весенний лук, гренки	195 THB
Биск из краба "Синий" Крабовый бульон, крабовое мясо, полусушеные помидоры, тайский сладкий базилик	380 THB
Суп дня Проверьте нашу доску специальных предложений	180 THB

САЛАТЫ

Салат с конфи и хрустящей уткой Ракета, маленький самоцвет, жареный орех кешью, манго, Красная приправа пананг карри	395 THB
Классическая курица "Цезарь" Салат-латук, анчоусы, пармиджано, перепелиное яйцо-пашот, домашний копченый бекон, гренки	355 THB
Классическая креветка "Цезарь" Салат-латук, анчоусы, пармиджано, перепелиное яйцо-пашот, домашний копченый бекон, гренки	365 THB
Салат из запеченной тыквы Салат "Баби гем", ромэн, руккола, маринованный имбирь и крем из феты	245 THB
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, ФЕТЫ И ЯБЛОК ПОДАЕТСЯ С ЖАРЕНЫМ АРАХИСОМ, САЛАТОМ РУККОЛА, МАЙОНЕЗОМ ВАСАБИ.	245 THB
Острый салат из креветок с помело Тигровая креветка на гриле, желтый и красный помело, сушеные креветки, кориичневый лук	330 THB
Хрустящий салат из кальмаров Кальмары, обжаренные во фритюре, смешанные листья, заправка из лаймового айоли	260 THB
Классический салат "Нисуаз" Желтоперый тунец, смешанные листья, стручковая фасоль, белые анчоусы, картофель, перепелиное яйцо	395 THB

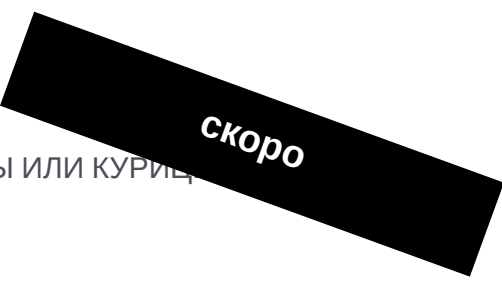
MAINS

Жареная свиная брюшка с конфи Подается с грибами энюки, соевым соусом, бокчой, лимоном и чили	525 THB
Копченые свиные ребрышки полутуши Ребрышки 6-часового копчения в глазури "Чар Суй", рубленый шнитт-лук, хрустящий имбирь	490 THB
Копченые свиные ребрышки Ребрышки 6-часового копчения в глазури "Чар Суй", рубленый шнитт-лук, хрустящий имбирь	890 THB
КОПЧЕНОЕ КОРОТКОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО ВАГЮ Копченые говяжьи ребрышки 8 часов, тамаринд, чили, апельсиновая глазурь, хрустящий кориичневый лук, маринованные овощи и кориандр	1090 THB
Бургер "Фабрика Двойной Смэш Вагю 2 90-граммовые котлеты из мяса вагю в булочке бриошь с кисло-сладким томатным мармеладом и хрустящим луком-шалотом, Баби Кос с майонезом из чешуйского перца, картофелем фри, айоли из жареного чеснока	495 THB
Рыба дня на рынке ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАШЕЙ ЕЖЕДНЕВНОЙ ТАБЛИЦЕЙ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ	495 THB

ПАСТА / РИЗОТТО

Равиоли с тигровой креветкой Свежие равиоли домашнего приготовления, сливочный соус тум ням, хрустящий базилик.	590 THB
Карбонара с белым мисо и тальятелле С домашним копченым беконом, черным перцем и рубленым шнитт-луком	395 THB
Лазанья из копченой грудинки за 8 часов Рагу из копченой говяжьей грудинки, паста домашнего приготовления, насыщенный томатный соус, сырнй бешамель, свежая петрушка	580 THB
Ризотто с крабом с желтым карри Свежее мясо голубого краба, приготовленное на пару, гренки и салат из свежей зелени	540 THB

ПИЦЦА НА ДРОВАХ

МАРГАРИТА СВЕЖАЯ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТНЫЙ СОУС, СВЕЖИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ БАЗИЛИК.	
DIABOLO СВЕЖАЯ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТНЫЙ СОУС, ОСТРАЯ САЛЯМИ.	
КРАПАО ПИЦЦА СВЕЖАЯ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТНЫЙ СОУС, КРАПАО ИЗ СВИНИНЫ ИЛИ КУРИЦЫ, ЛУК, КРАСНЫЙ ЧИЛИ, ТАЙСКИЙ СЛАДКИЙ БАЗИЛИК.	
СОЗДАЙТЕ СВОЮ СОБСТВЕННУЮ ПИЦЦУ СВЕЖАЯ МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТНЫЙ СОУС.	
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАЧИНКИ ПЕРЕЦ, ЛУК, ГРИБЫ, СЛАДКИЙ КОРН, ОСТРАЯ САЛЯМИ, ВЕТЧИНА, ГОВЯЖИЙ ФАРШ, ИТАЛИЙСКАЯ КОЛБАСА.	

С ГРИЛЯ АСАДО

(ВКЛЮЧАЕТ 1 СОУС И 1 ГАРНИР)
(ВСЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ СМАЗЫВАЮТСЯ ПРИПРАВЛЕННЫМ МАСЛОМ И ПОСЫПАЮТСЯ МОРСКОЙ СОЛЬЮ)

СТЕЙК ИЗ РИБАЙ ВАГЮ 250 Г	1150 THB
СТЕЙК ИЗ ВЫРЕЗКИ АУС ВАГЮ 200 Г	990 THB
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 200 Г	790 THB
ОТБИВНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ НА ГРИЛЕ (3 шт.)	990 THB
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ НА ГРИЛЕ "КОРУБУТА" 350 Г кость в	880 THB
ПОЛОВИНА ЦЫПЛЕНКА-ГРИЛЬ С ПИРИ-ПИРИ	490 THB
КРАСНЫЙ ЛУЦИАН НА ГРИЛЕ 250 Г	465 THB
КАЛЬМАР-ГРИЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ КАРРИ 200 Г	365 THB
ФИЛЕ СИБАСА НА ГРИЛЕ 250 Г	445 THB
БОЛЬШАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА НА ГРИЛЕ 170Г (цена за штуку)	345 THB
СОУСЫ И МАСЛА	
ТАЙСКИЙ НАМ ЧЖИМ ЧЖАЕВ.	СОУС БЕАРНЕЗ.
ЧИМИЧУРРИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ.	БЕЛОЕ МИСО И ЮЗУ BEURRE BLANC.
ПЛАЧУЩИЙ ТИГР.	ГРИБНОЙ СОУС.
СОУС С СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ.	МАСЛО ВАСАБИ.
ЧИЛИ И ВАНИЛЬНОЕ МАСЛО.	СОУС ИЗ КОРИЧНЕВОГО МАСЛА

ГАРНИРЫ

Жареная зеленая фасоль	145 THB
Микс салатов	120 THB
Пряное яйцо жареное	120 THB
Картофель фри Обычный / Сладкий картофель	150 THB
Картофельное пюре с маслом	150 THB
Брокколини на гриле	180 THB
Гратен из шпината	190 THB
Сырнй сладкий корн	190 THB
Жареная в мисо брюссельская капуста	200 THB
Обжаренная свекла с бальзамиком	200 THB
Белокочанная капуста, глазированная мисо	180 THB

ДЕСЕРТ

Запеченный баскский чизкейк С салатом из капель помело, маринованных в цедре лайма и сладком базилике, и мороженым из манго	340 THB
Крем-брюле из маракуйи С жареным кокосом и кокосовым сорбетом	280 THB
Ганаш из мягкого темного шоколада С клубникой, маринованной в чили, и ванильным мороженым	320THB
Банановый фламбе в коньяке С ванильным мороженым, хрустящим имбирем и нугатиновой сарделькой из кешью	250THB
Мороженое Манго, ваниль, молодой кокос, фисташки, шоколад	90 THB
Фруктовая тарелка	175THB

ДЕСЕРТ

Запеченный баскский чизкейк С салатом из капель помело, маринованных в цедре лайма и сладком базилике, и мороженым из манго	340 THB
Крем-брюле из маракуйи С жареным кокосом и кокосовым сорбетом	280 THB
Ганаш из мягкого темного шоколада С клубникой, маринованной в чили, и ванильным мороженым	320THB
Банановый фламбе в коньяке С ванильным мороженым, хрустящим имбирем и нугатиновой сарделькой из кешью	250THB
Мороженое Манго, ваниль, молодой кокос, фисташки, шоколад	90 THB
Фруктовая тарелка	175THB