

B.2 Mango Bay 메제 플래터 V

®4 마리네이드 푸꾸옥 청어 ★

(B.5) 홍돔 세비체 참깨 라이스 크래커

크렘 프레시, 화이트 와인, 파슬리, 마늘, 사워도우

구운 아몬드, 건포도, 그릭 요거트, 고수, 올리브 오일

샬롯, 고추, 고수, 라임, 올리브 오일

(B.6) 실크 클램 마리니에르

B7 구운 당근 & 하리사 딥

레몬, 올리브 오일, 마늘, 민트

훈제 비트로 숙성한 블랙 킹피시

S/ 샐러드

(S.1) 치킨 시저

파마산 치즈, 시저 드레싱

S3 그릭 샐러드 V

페퍼, 오이, 샬롯

P/ 피자

(S.2) 부라타 카프레제 **V**

(B.10) 씨푸드 온 아이스 (2인)

Mango Bay 갈릭 플랫브레드 V

® 구운 브로콜리 스프라우트 V

소금 절인 레몬 & 토마토 콩피 살사, 바삭한 마늘

(B9) 마리네이드 아티초크 & 비프 토마토 세비체V

푸꾸옥 새우 4마리, 크랩 마요네즈, 신선한 Khanh Hoa 굴 4개,

모든 샐러드는 Mango Bay 플랫브레드와 함께 제공됩니다

그릴 치킨 브레스트, 로메인 상추, 베이컨, 삶은 달걀, 크루통,

파르마 햄 추가 (8O), 비프 토마토, 루콜라, 발사믹, 올리브 오일

페타 치즈, 비프 토마토, 칼라마타 올리브, 레드

믹스 리프, 고추, 체리 토마토, 샬롯, 고수

(5.5) 푸꾸옥 새우 & 루콜라

🖭 부라타 파르마 햄 피자

모짜렐라, 브리, 블루 치즈, 파마산

P4 마르게리타 피자 V

모짜렐라, 토마토 소스, 파마산

LB/ 랍스터 보드

모짜렐라, 페스토, 실크 클램, 푸꾸옥 새우 & 오징어

(LBI) 통째로 구운 나트랑 랍스터 갈릭 버터

찐 나트랑 랍스터 & 푸꾸옥 새우, 신선한 Khanh Hoa 굴 8개,

훈제 비트로 숙성한 블랙 킹피시, 프렌치프라이, 샐러드,

프렌치프라이, 샐러드, 마요네즈, 깔라만시 소스

(LB.2) Mango Bay 아이스 랍스터 ★

마요네즈, 깔라만시 소스, 푸꾸옥 후추 라임 소금

샐러드, 마요네즈, 깔라만시 소스, 레몬그라스 칠리 소스

프렌치프라이와 샐러드와 함께 제공됩니다

[L3] 300g 숯불 구운 풀 먹인 앵거스 피카냐

250g 숯불 구운 풀 먹인 앵거스 안심

바삭한 마늘, 고추, 소금 절인 레몬, 파슬리, 올리브 오일

[Lig 500g 숯불 구운 풀 먹인 앵거스 피카냐

그린 페퍼콘 소스 또는 베아르네즈 소스

[L] 500g 숯불 구운 풀 먹인 앵거스 안심

그린 페퍼콘 소스 또는 베아르네즈 소스

G/ 가든 요리

FL/ 그릴 요리

FLI 오늘의 통생선 그릴

^[L2] 숯불 구운 푸꾸옥 새우

그린 페퍼콘 소스 또는 베아르네즈 소스

그린 페퍼콘 소스 또는 베아르네즈 소스

(L) 숯불 구운 푸꾸옥 오징어

레몬, 체리 토마토, 샬롯, 딜

하리사 마요네즈

크림, 파르마 햄, 루콜라

P2 4 치즈 피자 V

(P.3) 씨푸드 피자

(S4) 블루 스위머 크랩 아보카도 마요네즈

마리네이드 아티초크, 토마토 콩피, 파마산 치즈, 시트러스 드레싱

(S.6) Mango Bay 참치 니수아즈 샐러드 간장 발사믹 드레싱

Mango Bay 마리네이드 청어, 토마토 콩피, 그린빈, 블랙 올리브, 메추리알, 감자, 피망

많이 배고프지 않으세요? 반판 피자를 시도해 보세요. 믹스 리프 샐러드와 함께

제공되어 가벼운 점심으로도 좋습니다. 글루텐 프리 옵션 가능, 30,000 추가

치아바타, 토마토 샐러드

과카몰리, 콩피 토마토, Mango Bay 플랫브레드

®1) 6 Khanh Hoa 굴	
신선한 요리: 샬롯 식초, 토마토 살사, 오이 민트 & 라임, 타바스코	
구운 요리: 파마산 치즈, 베이컨 크림, 타바스코	

후무스, 바바가누쉬, 구운 토마토 & 올리브 타파나드,

380/6개

310

520

210

250

280

180

180

250

620

280

320

280

360

360

390

380/490

320/420

270/370

250/320

1.750

2.550

2.550

570

590

850

850

410

1400

1500

450

320

320

280

260

490

320

350

320

360

90

90

90

90

40

40

210

180

150

185

★ 특별 요리 V 채식 요리

(B.3) Mango Bay 콜드컷 플레이트 (2인) 파르마 햄, 초리조, 모둠 치즈, 피클 오이, 건망고, 사워도우 모둠

모든 가격은 포함되어 있으며, 베트남 동(VND, x1000)으로 표시됩니다 B/ 함께 즐기는 안주

D4 Mango Bay 과일 플래터 제철 과일 (D.5) Mango Bay 치즈 플레이트 380

음식을 다시 데울 경우, 요리 한 접시당 100,000VND의 추가 요금이 부과됩니다.

(LB.3) Mango Bay 랍스터 보드 ★ 구운 나트랑 랍스터, Khanh Hoa 굴 8개 (구이 또는 신선한 것), 숯불 구운 레몬그라스 칠리 푸꾸옥 오징어 & 푸꾸옥 새우, 프렌치프라이,

© 팬 프라이드 할루미 & 버터빈 라구 V 아티초크, 레드 페퍼, 블랙 올리브

©2) 당근 팔라펠 퀴노아 타불레 V

(G.3) 리코타 & 토마토 콩피 페스토 링귀니 V

바바가누쉬, 소금 절인 레몬 그릭 요거트,

타히니 드레싱, Mango Bay 플랫브레드

블랙 올리브, 파마산 치즈, 토마토 콩피

민트 요거트, 견과류 & 씨앗

Z/ 더 컴포트 존

(Z1) Mango Bay 버거

맥주 반죽, 타르타르 소스

프렌치프라이, 샐러드

치즈 추가 (50), 베이컨 추가 (50)

(조2) 그루퍼 피쉬 & 칩스 ★

하리사 아이올리, 샬롯, 고수, 루콜라, 토마토,

치킨 브레스트, 베이컨, 토마토, 샐러드, 프렌치프라이, 마요네즈

(Z6) 숯불에 구운 할루미 레드 페퍼 아이올리 샌드위치 V

(Z.5) Mango Bay 클럽 샌드위치

루콜라, 비프 토마토, 프렌치프라이, 샐러드

SI/ 사이드 메뉴

(SI.3) 루콜라 파마산 샐러드 V

(SI.5) 스팀 라이스 V

D/ 디저트

라즈베리 소스

구운 피스타치오

(SI.4) 구운 브로콜리 스프라우트 V

(SI.6) Mango Bay 플랫브레드 V

D2 솔티드 레몬 치즈케이크

D.3 피스타치오 티라미수

(G.4) 주키니 스위트콘 체더 프리터 V

후무스, 토마토 콩피, 믹스 리프, 소금 절인 레몬 &

피자는 1/2 사이즈로도 제공되며, 믹스 샐러드와 함께 나옵니다

버거 렐리시, 토마토, 양상추, 프렌치프라이, 마요네즈

[2.3] 하리사 마리네이드 치킨 퀴노아 타불레 타히니 드레싱, 비프 토마토, 오이, 고수 ② 푸꾸옥 새우 샌드위치

글루텐 프리 옵션 가능 | 버거 번 추가 20 | 빵 추가 20 | 피자 도우 추가 30

SII 프렌치프라이 V (SI.2) **믹스 리프 샐러드 V**

□ 따뜻한 다크 초콜릿 라바 케이크 ★ 바닐라 아이스크림

민트, 초콜릿 칩, 망고 소르베, 패션프루트 소르베

모둠 치즈, 망고 처트니, 다크 호밀 사워도우 (D.6) 아이스크림 & 소르베 75/스쿱 바닐라, 초콜릿, 코코넛, 럼 & 건포도, 솔티드 캐러멜,