MANGO
BAY

온 더 록 푸드 메뉴

모든 가격은 포함되어 있으며, 베트남 동(VND, x1000)으로 표시됩니다

V 채식 요리　★ 특별 요리　◆ 베트남 요리

B/ Mango Bay 바이트

B.1	**Khanh Hoa 굴** 신선한 요리: 샬롯 식초, 토마토 살사, 절인 생강, 라임, 타바스코 구운 요리: 파마산 치즈, 베이컨 크림	380 / 6개
B.2	**바삭한 오리다리 콩피 팬케이크** ★ 호이신 소스, 오이, 대파, 고추, 샬롯	340
B.3	**푸꾸옥 새우 세비체 참깨 라이스 크래커** 레몬그라스, 라임잎, 고추, 샬롯, 고수, 라임, 올리브 오일	340
B.4	**옐로우핀 참치 타타키** 무, 간장, 일본식 절인 생강 드레싱	340
B.5	**부라타 치즈와 비트루트** V 발사믹, 올리브 오일, 피스타치오	350
B.6	**소금 & 후추 바삭한 푸꾸옥 오징어** 달콤새콤한 푸꾸옥 페퍼 칠리 소스	210
B.7	**달콤 간장 가지** V 라임 잎, 고추, 구운 샬롯, 바삭한 마늘	190
B.8	**숯불 구운 주키니 타히니 딥 다크 호밀 크로스티니** V 마리네이드 레드 페퍼, 토마토 콩피	190
B.9	**실크 클램 볶음** ★ 간장, 타이 바질, 고추, 푸꾸옥 그린 페퍼콘	220
B.10	**전통 돼지고기 & 푸꾸옥 새우 스프링롤** ◆ 블랙빈 & 땅콩 소스	190

S/ 샐러드

S.1	**태국식 소고기 샐러드 매콤달콤 드레싱** 숙주, 오이, 방울토마토, 볶은 쌀가루, 고추, 샬롯, 민트, 고수	410
S.2	**푸꾸옥 새우 & 자몽 샐러드 구운 칠리 타마린드 드레싱** ★ 페퍼 엘더, 고수, 민트, 바삭한 샬롯, 땅콩	380
S.3	**전통 푸꾸옥 청어 샐러드** ★ ◆ 믹스 허브 & 샐러드, 간 코코넛, 느억맘 드레싱, 구운 땅콩	330
S.4	**구운 콜리플라워 간장 발사믹 드레싱** V 그린빈, 고추, 숙주, 바삭한 마늘, 라임 잎	290
S.5	**Mango Bay 가든 빈랑잎 포도씨유 새콤달콤한 타마린드 드레싱** V 바삭한 샬롯과 마늘, 라임 잎, 양배추, 당근, 양파, 참깨 라이스 크래커	220
S.6	**레몬그라스 칠리 숯불 구운 푸꾸옥 오징어** ◆ 코코넛 팜, 당근, 샬롯, 고수, 땅콩, 바삭한 샬롯	330

SE/ 바다 요리

SE.1	**나트랑 랍스터 링귀니** ½ 랍스터, 체리 토마토, 토마토 소스, 칠리 플레이크, 파마산 치즈	1050
SE.2	**코코넛 라임 잎 칠리 마리네이드 블랙 킹피시** ★ 베트남 자몽 샐러드, 바삭한 Mango Bay 가든 빈랑잎	520
SE.3	**스리랑카 새우 카레** 구운 코코넛, Mango Bay 빈랑잎 슬로우	510
SE.4	**팬 프라이드 홍돔 & 그린 망고 파파야 샐러드** 당근, 매운 칠리, 오이, 방울토마토, 샬롯, 스위트 바질, 민트, 느억맘 드레싱	510
SE.5	**씨푸드 리조또** 푸꾸옥 새우 & 오징어, 블랙 킹피시, 파마산 치즈	440
SE.6	**실크 클램 링귀니** 화이트 와인, 체리 토마토, 칠리 플레이크, 파마산 치즈	350
SE.7	**칠리 마리네이드 오늘의 생선** 프렌치프라이, 샐러드, 소금 절인 레몬 칠리 소스, 마요네즈	610

FB/ 보드 요리

모든 보드는 함께 나누어 먹을 수 있도록 구성되었습니다

FB.1	**랍스터 씨푸드 보드** ★ 500g 구운 나트랑 바닷가재, 생 또는 구운 칸호아 굴 8개, 숯불에 구운 푸꾸옥 오징어와 새우, 프렌치프라이, 샐러드, 라임, 마요네즈, 레몬그라스 칠리 & 깔라만시 소스	2550
FB.2	**통째로 구운 생선 씨푸드 보드** 칠리로 마리네이드한 오늘의 생선 구이, 생 또는 구운 칸호아 굴 6개, 숯불에 구운 푸꾸옥 오징어와 새우, 프렌치프라이, 샐러드, 라임, 마요네즈, 레몬그라스 칠리 & 소금 레몬 칠리 소스	1850
FB.3	**서프 & 터프 립아이** 500g 구운 나트랑 랍스터 갈릭 버터, 500g 호주산 앵거스 립아이, 프렌치프라이, 샐러드, 베아르네즈 소스, 깔라만시 소스	2800

L/ 대지 요리

L.1	**500g 숯불 구운 그라스 앵거스 립아이** 두꺼운 칩, 워터크레스 샐러드, 베아르네즈 & 푸꾸옥 그린 페퍼콘 소스	2050
L.2	**500g 숯불 구운 풀 먹인 안심** 굴소스, 으깬 구아바 소스, 튀긴 타로	1500
L.3	**300g 숯불 구운 풀 먹인 앵거스 립아이** 두꺼운 칩, 워터크레스 샐러드, 베아르네즈 소스 & 푸꾸옥 그린 페퍼콘 소스	1300
L.4	**250g 숯불 구운 풀 먹인 안심** 굴소스, 으깬 구아바 소스, 튀긴 타로	850
L.5	**매콤한 태국식 마리네이드 돼지갈비, 소바 누들 샐러드, 느억맘 드레싱** 오이, 고추, 고수, 생강, 구운 땅콩, 바삭한 샬롯 & 마늘	480
L.6	**데리야끼 소스로 구운 닭고기, 흑미 찰밥과 함께** 오이, 민트 & 고수 샐러드	450

G/ 가든 요리

G.1	**버섯 파파르델레** V 화이트 와인 크림 소스, 파마산 치즈	410
G.2	**가지 & 콩 카레 Mango Bay 갈릭 난** V 스팀 라이스, 고수 살사, 그릭 요거트, 소금 절인 레몬, 망고 처트니, 아티초크, 토마토 콩피, 블랙 올리브 & 트러플 오일	350
G.3	**미 고렝** V 삼발 칠리, 계란면, 두부, 볶은 채소, 버섯	310
G.4	**레몬그라스 칠리 두부** V 스팀 라이스, 바삭한 레몬그라스	310
G.5	**김치 표고버섯 볶음 흑찹쌀밥** V 호박 퓌레, 바삭한 호박 껍질, 구운 호박씨	340

V/ 베트남의 맛 ◆

V.1	**굴 소스를 곁들인 소고기 & 버섯 볶음** 스팀 라이스, 참깨, 바삭한 마늘	580
V.2	**바삭한 껍질 삼겹살 콩피 클레이팟** 스팀 라이스, 청경채, 칠리, 푸꾸옥 그린 페퍼콘, 샬롯, 카라멜 피시 소스	480
V.3	**새콤달콤한 블랙 킹피시 수프** 스팀 라이스	470
V.4	**블랙 킹피시 스티키 클레이팟** 스팀 라이스	440
V.5	**새콤달콤한 타마린드 푸꾸옥 새우** 스팀 라이스, 오이, 민트, 고수, 샬롯, 바삭한 라임 잎	620
V.6	**스티키 클레이팟 두부 연씨 스팀 라이스** V ★ 간장, 샬롯, 칠리, 푸꾸옥 그린 페퍼콘	320

P/ 피자

많이 배고프지 않으세요? 반판 피자를 드셔 보세요. 믹스 리프 샐러드와 함께 제공되어 가벼운 점심으로도 좋습니다.글루텐 프리 옵션 가능, 30,000 추가

P.1	**부라타 파르마 햄** 모짜렐라, 크림, 루콜라	380 / 490
P.2	**4 치즈** V 모짜렐라, 브리, 블루 치즈, 파마산	320 / 420
P.3	**씨푸드** 모짜렐라, 페스토, 실크 클램, 푸꾸옥 새우 & 오징어	270 / 370
P.4	**마르게리타** V 모짜렐라, 토마토 소스, 파마산	250 / 320

SI/ 사이드

SI.1	**프렌치프라이** V 마요네즈	90
SI.2	**두꺼운 칩** V 마요네즈	90
SI.3	**믹스 리프 샐러드** V 발사믹 드레싱, 방울토마토, 샬롯, 오이	90
SI.4	**루콜라 파마산** V 발사믹 드레싱	90
SI.5	**모닝글로리 마늘 볶음** V 바삭한 마늘	90
SI.6	**믹스 야채 볶음** V	90
SI.7	**스팀 라이스** V	40
SI.8	**Mango Bay 플랫브레드** V	40

D/ 디저트

D.1	**따뜻한 다크 초콜릿 라바 케이크**★ 바닐라 아이스크림	230
D.2	**코코넛 & 망고 크렘 브륄레** 바닐라 슈가	210
D.3	**마스카포네 & 라임 치즈케이크** 블랙커런트 & 푸꾸옥 후추 소르베	215
D.4	**Mango Bay 과일 플래터** 제철 과일 모둠	185
D.5	**Mango Bay 치즈 플레이트** 선택 치즈, 말린 망고, 호밀 사워도우 브레드	410
D.6	**아이스크림 & 소르베** 바닐라, 초콜릿, 코코넛, 럼 & 건포도, 솔티드 캐러멜, 민트, 초콜릿 칩, 망고 소르베, 패션프루트 소르베	75 / 스쿱

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