MANGO BAY

# 岩石餐厅菜单

所有价格已包税，单位为越南盾 (1,000 VND)

V 素式菜　★ 特色菜　🌶 辣菜

## B/ Mango Bay小吃

| | | |
|---|---|---|
| B.1 | 庆和牡蛎<br>新鲜/蒸头酒汁、番茄莎莎、腌姜、青柠、塔巴斯科辣椒酱<br>烤制/帕尔马干酪、坦根、奶油酱 | 380 / 6颗 |
| B.2 | 脆皮鸭腿卷饼 ★<br>海鲜酱、黄瓜、葱、辣椒、红葱头 | 340 |
| B.3 | 芒果海中东拼盘 V<br>鹰嘴豆泥、茄子泥、烤鱼切片、椰枣酱、柠檬汁、油封番茄、芒果清真酱 | 330 |
| B.4 | 富国卵胶橘汁腌配芝麻脆米饼<br>香茅、柠檬叶、辣椒、红葱头、香菜、酸橙、椰糖油 | 340 |
| B.5 | 腌制富国岛鲱鱼 ★<br>帕巴塔面包、番茄莎沙拉 | 230 |
| B.6 | 腌制洋蓟与牛番茄酸橘汁腌鱼 V<br>柠檬、椰糖油、大蒜、薄荷 | 270 |
| B.7 | 富国岛椒盐酥炸鱿鱼<br>富国岛酸甜椒盐蘸酱 | 210 |
| B.8 | 蜜汁酱油茄子 V<br>青柠叶、辣椒、椰红葱、鱼酱、香菜 | 190 |
| B.9 | 清炒经湾蛤蜊 ★<br>番茄、泰国罗勒、辣椒、富国岛青胡椒粒 | 220 |
| B.10 | 传统猪肉 & 富国岛奶酪春卷 🌶<br>黑豆酱 & 花生 | 190 |

## S/ 沙拉

| | | |
|---|---|---|
| S.1 | 富国虾仁 & 柚子，烤辣椒罗望子酱 ★<br>胡椒叶、香菜、薄荷、香脆红葱头、烤花生 | 380 |
| S.2 | Mango Bay 金枪鱼尼斯沙拉，酱油香醋酱<br>Mango Bay 腌制鲜鱼、油封番茄、四季豆、黑橄榄、鹌鹑蛋、小土豆、胡椒叶 | 410 |
| S.3 | 传统富国鲜鱼沙拉 V 🌶<br>香草蛋白沙拉、椰油、鱼露酱、烤花生 | 330 |
| S.4 | 鸡肉凯撒沙拉<br>烤鸡胸肉、罗马生菜、坦根、水煮蛋、面包丁、帕玛森芝士、凯撒酱 | 310 |
| S.5 | 烤花椰菜，酱油香醋酱 V<br>四季豆、辣椒、豆芽、葱、香脆鼠片、青柠叶 | 290 |
| S.6 | 蓝冰糖 & 牛油果蛋黄酱<br>混合生菜、辣椒、小番茄、红葱头、香菜 | 380 |

## SE/ 海鲜类

| | | |
|---|---|---|
| SE.1 | 芽庄龙虾扁面<br>半只龙虾、酸桔番茄、番茄酱、辣椒片、帕尔马干酪 | 1050 |
| SE.2 | 今日辣味腌制鲜鱼<br>薯条、沙拉、咸柠檬辣椒酱、蛋黄酱 | 610 |
| SE.3 | 椰子青柠叶辣味腌制黑鲈 ★<br>越式酸辣汤酱、香茅、Mango Bay 花园番茄 | 520 |
| SE.4 | 海鲜烩饭<br>富国虾 & 鱿鱼、黑鲈、帕玛森芝士 | 520 |
| SE.5 | 炭烤富国鱿鱼<br>香脆蒜、辣椒、咸柠檬、欧芹、橄榄油 | 440 |
| SE.6 | 扁面配丝滑蛤蜊<br>白葡萄酒、小番茄、辣椒碎、帕玛森芝士 | 430 |
| SE.7 | 轻炖鱼柳<br>富国风味腌制鲜鱼、芦笋、小番茄、刺山柑、黑橄榄、甜罗勒、欧芹 | 350 |

## FB/ 拼盘系列

所有拼盘适合分享

| | | |
|---|---|---|
| FB.1 | 龙虾海鲜拼盘 ★<br>500克烤芽庄龙虾、450克烤虾和牡蛎、炭烤富国鱿鱼和虾、薯条、沙拉、青柠、蛋黄酱、香茅辣椒盐和醋 | 2550 |
| FB.2 | 整只烤鱼海鲜拼盘<br>辣椒酸酸的当日整鱼、炭烤富国鱿鱼和虾、薯条、沙拉、青柠、蛋黄酱、香茅辣椒盐及咸柠檬辣椒酱 | 1850 |
| FB.3 | 海陆双拼肉拼盘 🌶<br>500克牛油蒜香烤芽庄龙虾、500克滚油安格斯肉眼牛排、薯条、沙拉、贝尔纳酱、金柑酱 | 2800 |

## L/ 陆地菜肴

| | | |
|---|---|---|
| L.1 | 300g 炭烤草饲安格斯肋眼牛排<br>厚切薯条、西洋菜沙拉、贝尔恩酱 & 富国青胡椒酱 | 1300 |
| L.2 | 300g 炭烤草饲安格斯肉眼盖牛排 (Picanha)<br>薯条、沙拉、贝尔恩酱 & 富国青胡椒酱 | 850 |
| L.3 | 250g 炭烤草饲牛里脊<br>番石榴泥、轧油酱汁、香脆芋头 | 850 |
| L.4 | 罗望子酱烤猪肋排<br>薯条、沙拉、蛋黄酱 | 480 |
| L.5 | 五香腩制鸡肉<br>腩黄瓜、黑糖米纤饭 | 460 |

## G/ 蔬菜园菜肴

| | | |
|---|---|---|
| G.1 | 蘑菇宽带面 V<br>白葡萄酒洋葱酱、帕玛森芝士 | 410 |
| G.2 | 茄子 & 豆类咖喱 Mango Bay，蒜香烤饼 V<br>白米饭、香菜莎莎酱、希腊酸奶、咸柠檬、芒果干、朝鲜蓟、椰肉番茄、黑橄榄及松露油 | 350 |
| G.3 | 印尼炒面 V<br>参巴辣酱、鸡蛋面、豆腐、混合蔬菜 | 310 |
| G.4 | 番茄辣味豆腐 V<br>黑米饭、青柠酸酱 | 310 |
| G.5 | 椰可塔芝士 & 油封番茄青酱扁面 V<br>黑橄榄、油封番茄、帕玛森芝士、意式面包罗勒 | 350 |
| G.6 | 胡萝卜鹰嘴豆饼藜麦塔布勒 V<br>巴巴甘努什、咸柠檬 & 薄荷希腊酸奶、芝麻酱、Mango Bay 薄饼 | 340 |

## V/ 越南风味 🌶

| | | |
|---|---|---|
| V.1 | 牛肉炒蘑菇 蚝油<br>黑米饭、芝麻、香脆鼠片 | 580 |
| V.2 | 酸皮油封猪五花砂锅<br>黑米饭、青江菜、辣椒、富国青胡椒粒、红葱头、焦糖鱼露 | 480 |
| V.3 | 黑鲈甜酱砂锅<br>黑米饭 | 440 |
| V.4 | 酸甜罗望子富国虾<br>黑米饭、椰油、薄荷、香菜、红葱头、香脆青柠叶 | 620 |
| V.5 | 莲子甜酱豆腐砂锅 V ★<br>黑米饭、番茄、红葱头、辣椒、富国青胡椒粒 | 320 |
| V.6 | 河内香煎姜黄鱼 🌶<br>姜黄烤黑鲈鱼、米粉、小葱及胡萝卜 | 350 |
| V.7 | 河内烤肉米粉 🌶<br>米粉、炭烤猪五花 & 肉饼、蟹香卷 | 385 |

## P/ 披萨、三明治 & 汉堡

如果不太饿，可以试试我们的半份披萨，搭配混合生菜沙拉，非常适合清爽的午餐。提供无麸质面包
无麸质汉堡面包 40，无麸质面包 40，无麸质披萨底 30/60

| | | |
|---|---|---|
| P.1 | 布拉塔帕尔马火腿披萨<br>马苏里拉芝士、奶油、芝麻菜、帕玛森芝士 | 380 / 490 |
| P.2 | 四种芝士披萨 V<br>马苏里拉、布里、蓝纹芝士、帕玛森、奶油 | 320 / 420 |
| P.3 | 海鲜披萨<br>马苏里拉、青蛤、蛤蜊、富国岛虾和鱿鱼 | 270 / 370 |
| P.4 | 玛格丽特披萨 V<br>马苏里拉、番茄酱、帕玛森、甜罗勒 | 250 / 320 |
| P.5 | 芒果清芝士汉堡<br>薯条、生菜、番茄、自制蛋料、蛋黄酱<br>加培根 50 | 330 |
| P.6 | 富国岛虾三明治<br>哈里萨辣味蛋黄酱、小洋葱、香菜、芝麻菜、番茄、薯条、沙拉 | 370 |
| P.7 | 芒果清俱乐部三明治<br>鸡胸肉、培根、切达芝士、番茄、薯条、沙拉、蛋黄酱 | 350 |
| P.8 | 炭烤哈罗米芝士红椒蒜味蛋黄酱三明治 V<br>芝麻菜、番茄、薯条、沙拉 | 380 |

## SI/ 配菜

| | | |
|---|---|---|
| SI.1 | 薯条 V<br>蛋黄酱 | 90 |
| SI.2 | 粗薯条 V<br>蛋黄酱 | 90 |
| SI.3 | 混合生菜沙拉 V<br>黑醋汁、橄榄油、红葱头、黄瓜 | 90 |
| SI.4 | 芝麻菜帕尔马干酪沙拉 V<br>黑醋汁 | 90 |
| SI.5 | 蒜香空心菜 V<br>酸酒 | 90 |
| SI.6 | 炒什锦蔬菜 V | 90 |
| SI.7 | 蒸米饭 V | 40 |
| SI.8 | Mango Bay扁面包 V | 40 |

## D/ 甜点

| | | |
|---|---|---|
| D.1 | 温热黑巧克力熔岩蛋糕 ★<br>香草冰淇淋 | 230 |
| D.2 | 椰子芒果焦糖布蕾<br>香草糖 | 210 |
| D.3 | 马斯卡彭奶酪配青柠芝士蛋糕<br>马苏里拉、香蒜酱、坦坦、富国虾牛鲱鱼 | 215 |
| D.4 | Mango Bay水果拼盘<br>当季混合水果 | 185 |
| D.5 | Mango Bay芝士拼盘<br>精选芝士、芒果酸辣酱、蔗果酸甜酱 | 410 |
| D.6 | 冰淇淋与雪碧<br>香草、巧克力、椰子、草莓、朗姆葡萄干、焦糖、薄荷巧克力、巧克力碎片、芒果雪葩、百香果雪葩 | 75 / 球 |

*每道菜如需重新加热，需额外收取 100,000 越南盾。*