MANGO BAY

온 더 록 푸드 메뉴

망고베이 한입 요리

B.1 카인호아 굴 380 / 6개
생굴: 샬롯 식초, 오이와 베트남 민트, 토마토 살사, 라임, 타바스코
오븐구이: 파르메산 치즈, 베이컨, 크림, 라임, 타바스코

B.2 콩피 오리 다리 바오번 ★ 280
호이신 소스, 오이, 대파, 고추, 샬롯

B.3 망고베이 메제 플래터 VF 330
후무스, 바바가누쉬, 구운 토마토와 올리브 타프나드, 과카몰리, 망고베이 반건조 토마토, 망고베이 바삭한 갈릭 플랫브레드

B.4 절인 아티초크와 토마토 세비체 VF 270
치아바타, 레몬, 올리브 오일, 마늘, 민트

B.5 레드스내퍼 세비체와 참깨 라이스 크래커 270
샬롯, 고추, 고수, 라임 올리브 오일

B.6 바삭하게 튀긴 푸꾸옥 오징어와 청어 210
푸꾸옥 후추와 고추를 넣은 새콤달콤 소스

B.7 토마토 콩피와 구운 마늘 휘핑 두부 VF 180
절인 빨간 파프리카, 칼라마타 올리브, 견과류와 씨앗류, 바삭한 갈릭 플랫브레드

B.8 레몬그라스·코코넛·고추 볶음 서프 클램 250
마늘, 샬롯, 생강, 스위트 바질, 베트남 쌀논 허브, 푸꾸옥 생후추, 소흥주, 미림

B.9 전통 돼지고기와 푸꾸옥 새우 춘권 ◆ 190
검은콩 소스와 볶은 땅콩

B.10 두부·버섯 베텔잎 롤과 베트남 민트·볶은 쌀가루 샐러드 VF ◆ 180
레몬그라스, 고추, 땅콩, 호이신 소스

샐러드

S.1 푸꾸옥 새우·포멜로 샐러드와 느억맘 드레싱 ★ 380
페퍼 엘더 잎, 고수, 민트, 바삭한 샬롯, 볶은 땅콩

S.2 전통 푸꾸옥 청어 샐러드 ★◆ 330
혼합 허브와 샐러드 채소, 간 코코넛, 느억맘

S.3 수박·오이·페타 치즈 샐러드, V 250
생강 라임 참깨 드레싱
고수, 차조기, 볶은 참깨

S.4 숯불 황다랑어·오이·무 샐러드 320
참깨 간장 드레싱, 고수

S.5 소바 누들 샐러드 270
숙주, 당근, 대파, 샬롯, 고추, 참기름, 약간 매콤한 새콤달콤 드레싱
선택: 고추·굴소스 양념 숯불 닭고기 또는 고추·간장 양념 두부 (vf)

S.6 레몬그라스·고추 양념 푸꾸옥 오징어 숯불구이 330
코코넛 순, 샬롯, 고수, 땅콩, 바삭한 샬롯

바다에서 온 요리

SE.1 나트랑 랍스터 링귀네 1050
랍스터 1/2마리, 방울토마토, 토마토 소스, 칠리 플레이크, 파르메산 치즈

SE.2 강황·갈랑갈 양념 오늘의 생선 610
감자튀김, 샐러드, 마요네즈

SE.3 서프 클램 링귀네 350
소흥주, 마늘, 생강, 샬롯, 칠리 플레이크, 고추, 대파

SE.4 코코넛·라임잎·고추 양념 블랙 킹피시 ★ 520
베트남식 포멜로 샐러드, 바삭하게 튀긴 망고베이 정원 빈랑잎

SE.5 태국식 해산물 리소토 350
라임잎, 고추, 생강, 갈랑갈, 고수, 스위트 바질, 코코넛

SE.6 잭피시 필레 부드러운 브레이징 460
서프 클램, 레몬그라스, 고추, 방울토마토, 라임잎, 생강, 갈랑갈, 미림, 화이트와인, 고수

셰어링 플래터

모든 보드는 함께 나누어 먹을 수 있도록 구성되었습니다

FB.1 랍스터 해산물 플래터 ★ 2550
오븐에 구운 나트랑 랍스터 500g, 생굴 또는 오븐구이 카인호아 굴 8개, 숯불 푸꾸옥 새우와 오징어, 감자튀김, 샐러드, 라임, 마요네즈, 레몬그라스·고추 소스, 깔라만시 소스

FB.2 서프 앤 터프 립아이 플래터 2800
갈릭 버터를 곁들인 오븐구이 나트랑 랍스터 500g, 호주산 앵거스 립아이 500g, 감자튀김, 샐러드, 푸꾸옥 생후추 소스, 베아르네즈 소스, 깔라만시 소스

대지 요리

L.1 숯불구이 목초 사육 앵거스 립아이 300g 1300
두툼한 감자튀김, 워터크레스 샐러드, 베아르네즈 소스, 흑찹쌀, 후추 소스

L.2 막켄 후추 크러스트 목초 사육 앵거스 피카냐 300g과 오이 샐러드 850
막켄 후추 크러스트 목초 사육 앵거스 피카냐 300g과 오이 샐러드

L.3 숯불구이 목초 사육 앵거스 안심 250g 850
구아바 퓌레, 굴소스 글레이즈, 바삭한 토란

L.4 타마린드 글레이즈 돼지갈비 480
감자튀김, 샐러드, 마요네즈

가든 채식 요리

G.1 미소 버섯 링귀네 V 380
화이트와인 크림·미소 소스, 파르메산 치즈

G.2 간장 양념 가지와 찐 쌀밥 VF 280
라임잎, 고추, 구운 샬롯, 바삭한 마늘, 고수

G.3 구운 콜리플라워·감자 커리 V 280
로티, 찐 쌀밥, 고수 살사, 절인 레몬·민트 그릭 요거트, 망고 처트니

G.4 리코타·토마토 콩피 페스토 링귀네 V 350
블랙 올리브, 토마토 콩피, 파르메산 치즈, 바삭한 스위트 바질

G.5 고추장·토마토 리소토 V 340
부라타 치즈, 페스토, 루콜라, 파르메산 치즈

베트남의 맛 ◆

V.1 베트남식 보룩락과 찐 쌀밥 ◆ 480
앵거스 피카냐, 빨간 파프리카, 양파, 굴소스, 고수, 찐 쌀밥

V.2 콩피 삼겹살 뚝배기 조림과 찐 쌀밥 ◆ 480
청경채, 고추, 푸꾸옥 생후추, 캐러멜 느억맘 소스

V.3 새콤달콤한 블랙 킹피시 수프 ◆ 470
찐 쌀밥

V.4 블랙 킹피시 뚝배기 조림 ◆ 440
찐 쌀밥, 고추, 푸꾸옥 생후추, 캐러멜 느억맘 소스

V.5 새콤달콤 타마린드 소스 ◆ 620
푸꾸옥 새우
찐 쌀밥, 오이, 민트, 샬롯, 고수, 라임잎

V.6 두부 뚝배기 조림과 연밥 쌀밥 ◆ VF 320
간장, 샬롯, 고추, 푸꾸옥 생후추

V.7 짜까라봉 ◆ 350
강황 양념 블랙 킹피시, 쌀국수 면, 대파, 딜

V.8 하노이 분짜 ◆ 385
쌀국수 면, 숯불구이 삼겹살과 돼지고기 완자, 게살 춘권

P/ 피자 & 버거

배가 많이 고프지 않다면 하프 피자를 추천드립니다. 믹스 샐러드와 함께 제공되어 가벼운 점심으로도 좋습니다. 글루텐 프리 빵 선택 가능
GF 버거 번 40, GF 빵 40, GF 피자 도우 30/60

P.1 부라타·파르마 햄 피자 380 / 490
모차렐라, 크림, 루콜라, 파르메산 치즈

P.2 포 치즈 피자 V 320 / 420
모차렐라, 브리, 블루치즈, 파르메산 치즈, 크림

P.3 해산물 피자 270 / 370
모차렐라, 페스토, 실크 클램, 푸꾸옥 새우와 오징어

P.4 마르게리타 V 250 / 320
모차렐라, 토마토 소스, 파르메산 치즈, 스위트 바질

P.5 망고베이 치즈버거 330
감자튀김, 체더 치즈, 양상추, 토마토, 수제 렐리시, 마요네즈
베이컨 추가: 50

P.6 숯불 치킨 치즈버거 320
감자튀김, 체더 치즈, 양상추, 토마토, 아이올리
베이컨 추가: 50

사이드 메뉴

SI.1 감자튀김 소 / 대 V 65/90
마요네즈

SI.2 두툼한 감자튀김 V 90
마요네즈

SI.3 믹스 리프 샐러드 VF 90
발사믹 드레싱, 방울토마토, 샬롯, 오이

SI.4 루콜라·파르메산 샐러드 V 90
발사믹 드레싱

SI.5 모닝글로리 볶음 VF 90
바삭한 마늘

SI.6 모둠 채소 볶음 VF 90
바삭한 마늘

SI.7 찐 쌀밥 VF 40

디저트

D.1 따뜻한 다크 초콜릿 라바 케이크 ★ 230
바닐라 아이스크림, 초콜릿 소스

D.2 깔라만시 치즈케이크 180
깔라만시 시럽

D.3 베트남식 크렘 브륄레 180
생강 시럽, 코코넛 크림

D.4 바노피 파이 180
캐러멜라이즈드 바나나, 버터스카치

D.5 초콜릿·마스카르포네 무스 195
조린 라즈베리

D.6 망고베이 과일 플래터 185
제철 과일

아이스크림과 셔벗 75 / 스쿱
바닐라, 초콜릿, 딸기, 코코넛, 럼 레이즌, 솔티드 캐러멜, 민트 초코칩, 망고 셔벗, 패션프루트 셔벗

여기에서
당신의 언어를 찾으세요

VF 비건 요리
V 채식 요리
★ 특별 요리
◆ 베트남 요리

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

모든 가격은 VND(×1000) 기준이며, 세금 및 서비스 요금은 포함되어 있지 않습니다.