MANGO BAY

메뉴

V 채식 요리 ★ 추천 요리 ♠ 매운맛 요리

B/ MANGO BAY 요리

B1 하몽베이 귤 신선한 올리브, 알과 씨제고레드, 토마토 살사 타파스 소스 구운 요리 크림 소스, 베이컨, 파마산 (Parmesan) 치즈		380/6개
B2 마늘 버터를 곁들인 부용 푸꾸옥 새우 푸꾸옥 Mango Bay 클럽샌드위드		320
B3 라이스페이퍼 및 바삭한 오리다리 튀김 간장 오이, 고추, 대파, 자색양파	♠	320
B4 레몬 참깨 라이스 페이퍼 및 푸꾸옥 새우 레몬그라스, 라임잎, 칠리 자색양파, 고수풀, 라임, 올리브 오일		320
B5 일본식 황다랑어 튀무, 생강간장		320
B6 Mango Bay 스타일 에비타이거 플레이트 V 중동 향료 소스, 가지 소스, 올리브 타배나드 소스, 백사과 스타일 아보카도 소스,라임과일소스, 칠드라라이 토마토, Mango 클럽샌드위드		310
B7 소금 & 후추 푸꾸옥 오징어 튀무, 자색 칠리 소스		210
B8 엽소 치즈 타르트를 곁들인 구운 가지 V 바바가누쉬 타라다 오일	♠	320
B9 에호박 스위트콘 제다 베네 V 라임 오일, 토마토 소스		210
B10 칠장 조림 가지 V 라임잎, 칠리 구운 자색양파, 튀긴 마늘		180
B11 명주조개볶음 간장, 스위트 바질, 부꾸옥 녹색 후추		180

S/ 샐러드

S1 태국식 쇠고기 샐러드 ★ 룬나물, 오이, 방울토마토, 허브지, 자색양파, 고추, 민트잎, 고수풀		360
S2 구운 칠리 타마린드 소스에 새우 및 자몽 샐러드 캐롯 채소, 고수풀 튀긴 자색양파 생강	♠	360
S3 아이올리 소스와 아보카도, 훈탄 양상추를 섞은 녹색 게다리살 칠리 자색양파 고수풀		360
S4 연꽃씨 & 레몬그라스 고추 닭꼬치 볶음 후추소 소스 코코넛 라임 칠리 소스		320
S5 구운 콜리플라워 간장 샐러드 V 밥상비 드레싱 녹두, 고추, 룬나물, 튀긴마늘, 라임잎		310
S6 전통 부꾸옥 청어 샐러드 비스 허브 & 레몬, 붉은 코코넛 리큇 소스 생강	♠	310
S7 새콤달콤한 타마린드 드레싱을 곁들인 라옥엄 샐러드 생채, 마늘 및 베이컨 생채채	V	210

SF/ 해산물 바

(*안자워리라 비스켓리드와 함께 드셨)

SF1 Mango Bay 해산물 플레이트 ★ 통째로 구운 나트랑 랍스터 해물 콩 소재, 구운 부꾸옥 오징어 튀김 대구 필레 샐러드, 비스켓트, 레몬그라스 소스, 녹색 고추 소금		2550
SF2 해산물 구이 플레이트(2인) ★ 통째 구운 나트랑 새우 부꾸옥 오징어 해물 콩 소재 바질레몬 소스 레몬그라스 소스, 레몬 녹색 고추 소금		1850
SF3 푸꾸옥 새우구이 태국식 소스		590
SF4 양념 생선 소금 & 레몬 칠리 소스		570
SF5 푸꾸옥 오징어 칠리 구운 것		410

SE/ 해산물 요리

SE1 나트랑 토마토 소스 랍스터 스파게티 캐프리라 파마산 치즈 토마토소스는 곁들인 제라입니다 1인기		970
SE2 바삭하게 튀긴 그루퍼 필레와 감자튀김 타르타르 소스		530
SE3 코코넛 밀크에 절인 오븐에 대친 코비아 라임잎 칠리 레몬그라스 베이컨 자몽 샐러드와 함께 드십	♠★	490
SE4 스리랑카 새우 카레 로티 케이크 칠리 코코넛 양배추 샐러드	★	480
SE5 된장생강소스 고등어구이 청경채 코코넛밥		420
SE6 해산물 리조또 파마산 부꾸옥 새우&오징어, 파마산 치즈		410
SE7 조개 탕귀나 화이트 와인, 방울토마토, 칠리 플레이크, 파마산 치즈		320

L/ 구운 고기 요리

L1 500g 풀을 먹인 앵거스 쇠고기 안심 마사반 감자튀김 올맛이 베어내트 소스		2050
L2 500g 풀을 먹인 앵거스 쇠고기 안심 엉덩이 베트남 허브 샐러드, 부꾸옥 과일 소스 숯불향한 라이스페이퍼		1300
L3 300g 풀을 먹인 앵거스 쇠고기 안심 마사반 감자튀김 올맛이 베어내트 소스		1300
L4 300g 풀을 먹인 앵거스 쇠고기 안심 엉덩이 베트남 허브 샐러드, 부꾸옥 과일 소스 숯불향한 라이스페이퍼		850
L5 5 향신료 숯수이 소스 오리다리 캐롯 김경불향청경채 표고버섯볶음		450
L6 태국식 돼지갈비, 누옥맘 소스 소바 샐러드 소이, 고추, 고수풀, 땅콩구이, 양파 및 바질		450
L7 코코넛 치킨, 참쌀떡 자른 치킨, 베트남 파래 소스, 파 오일		420

G/ 채식 · 비건 요리

G1 모듬버섯파빠델레 화이트 와인 크림 소스 파마산 치즈	V	380
G2 비트반항일 리조또 크림 소스 파마산 치즈	V	320
G3 가지 & 콩 커리 망고 & 마늘 난 고수 장식 소금 레몬 그릭 요거트 생	V	320
G4 동꼬비섯 숯불볶음팜 호박 튀김, 호박 크리스피 & 구운 호박씨		320
G5 타불레 퀴노아 샐러드를 얹은 튀긴 병아리콩과 당근 볶 가지 소스에 레몬인 요거트 소스, 참깨 소스 땅콩 레이 클랩레드	V	320
G6 프랜치 레몬그라스 생강 사워 크림 소스를 곁들인 튀긴 고구마와 호박 파이 베이비 양배추 아보카도 소스, 구운 땅콩보이보	V	320
G7 인도네시아 볶음면 참쌀절피, 계란국수, 두부 볶음아채	V	290

V/ 베트남 요리

V1 굴 소스를 곁들인 쇠고기 버섯 볶음 튀겨합마 튀김드십		580
V2 푸꾸옥 피망을 곁들인 삼겹살 조림 튀겨합마 청경채를 곁들여 드십		450
V3 코비아 사워 수프 튀겨합마 튀겨드십		470
V4 코비아 조림 튀겨합마 튀겨드십		410
V5 숯불구이 칠리와 레몬그라스를 곁들인 푸꾸옥 오징어 샐러드 오이,고추 자색 양파, 고수풀 땅콩		320
V6 흰밥과 연꽃씨를 곁들인 두부조림 간장, 자색양파, 고추, 부꾸옥 레몬	V	290

P/ 피자, 브레드 & 버거

(*안자워리라 혼합 샐러드와 함께 드신 빵과 버거)

P1 파르마 햄 피자 크림소스, 파르마햄, 모짜장해주		450
P2 시즈 피자 V 모짜렐라, 라장해트, 블루도베르뉴, 파마산		420
P3 해산물 피자 ★ 새우 & 오징어 & 조개, 부꾸옥 새우 & 오징어 및 조개		370
P4 마가리타 피자 V 모짜렐, 토마토 & 치즈, 파마산 치즈 타임		320
P5 그루퍼 버거 입가우에 백주를 절들인 그루퍼, 타르타르 소스, 로켓 양배추		390
P6 Mango Bay베이컨 치즈 버거 쇠다지, 베이컨, 로켓 양배추		360
P7 푸꾸옥 새우 샌드위치 와사비 마이올리, 칠리, 살롯, 고수풀, 로켓, 토마토		350
P8 Mango Bay Club 샌드위치 토마토 샐러드, 해타 치즈 치킨 베이컨		320
P9 ALT샌드위치 가지 상추 토마토 레몬그라스 칠리 마요네즈		280

D/ 디저트

D1 따뜻한 다크 초콜릿 라바 케이크 ★ 바닐라 아이스크림		210
D2 패션푸르트 (백향과)치즈케이크 재생주르트 (백향과) 시럽		205
D3 패션푸르트 (백향과)시벗 바닐라, 레몬그라스, 초콜릿		195
D4 녹차 크림 모찌 케이크 초콜릿 로코넛, 초콜릿 소스		185
D5 Mango Bay과일 접시 계절 과일		185
D6 아이스크림 & 셔벗 바닐라, 초콜릿 로코넛 시나몬, 솔티드 카라멜 민트와 초콜릿 망고 소르베, 패션프루트 소르베		75/개