



Café le Mar



ЗАВТРАК



Европейская
кухня



Тайская кухня



Пиццерия



Десерты



Напитки



+ 7% VAT

Время приготовления 30 минут

5:00 - 8:00 pm.

Mon - Fri

СЧАСТЛИВЫЙ ЧАС



69.-

Draft Beer



99.-

Red & White
Wine



129.-

Cocktails

Magarita

Blue Hawaiian Puch



99.-

Shooter B69

Tequila

Café le Mar

ЗАВТРАК 160.- В

ЗАВТРАК (Breakfast) อาหารเช้า

Все комплексы включают стакан апельсинового сока и кофе или чай

(ทุกรายการประกอบด้วย น้ำส้มแก้วเล็กและกาแฟร้อนหรือชาลิปตัน)

1. 2 жареных яйца + бекон + сосиска + ветчина + 2 тоста
อเมริกันเบรคฟาส (ไข่ ๒ ฟอง,เบคอน,ไส้กรอก,ขนมปังปิ้ง 2 แผ่น) (American Breakfast)

2. 2 тоста, масло, джем и свежие фрукты
คอนทินนental เบรคฟาส (ผลไม้รวมจานเล็ก เนย แยม ขนมปังปิ้ง ๒ แผ่น) (Continental Breakfast)

3. Омлет + сыр + ветчина + лук + бекон + 2 тоста
ชีสออมเลต (ชีส แสม หอมใหญ่ เบคอน ขนมปังปิ้ง ๒ แผ่น) (Omelet + Cheese + Ham)

4. Омлет + сыр + ветчина + лук + бекон + 2 тоста
สแครมเบอเอ็ก (ชีส แสม เบคอน ขนมปังปิ้ง ๒ แผ่น) (Scrambled Eggs + Cheese + Ham)

5. Глазунья + бекон + ветчина
ไข่ต้ม (เบคอน แสม ขนมปังปิ้ง ๒ แผ่น) (Poached Eggs + Ham + Bacon)

6. Яйцо Бенедикт с копченым лососем
ไข่ต้มหน้าชีส (เบคอน แสม ขนมปังปิ้ง ๒ แผ่น) (Egg Benedict with Smoke Salmon)

7. Яйцо всмятку или вкрутую + 2 тоста + ветчина + бекон + сосиска
ไข่ลวก (แสม เบคอน ไส้กรอก ขนมปังปิ้ง 2 แผ่น) (Soft / Hard Boil Egg)

8. Тайский омлет со свиной, подается с рисом
ข้าวไข่เจียว (หมูสับ / ไก่สับ) (Thai Omelet)

9. Рисовый суп с креветками / свиной /
ข้าวต้ม (หมู) (Khow – Tom)



01



03



06



09

Дополнительно (Extras)

11.	- жареное яйцо	ไข่ดาว	Fried Egg	30.-			
12.	- тост	โทสต์ (ขนมปังปิ้ง)	Toasted Bread	30.-			
13.	- ветчина Ham	แฮม	- сосиска Sausage	ไส้กรอก	- бекон Bacon	เบคอน	40.-

Café le Mar

Western Food
ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Закуски Appetizers อาหารว่าง

20. **Паштет из куриной печени :** Chicken Liver Pate 180.-
ตับไก่บดและแครกเกอร์
22. **Жаренный сыр моцарелла :** Fried Mozzarella Cheese 180.-
มอสซาเล่ราชีทอด
23. **Куриные крылышки барбекю :** B.B.Q. Chicken Wings 190.-
ปีกไก่ทอดราดซอสบาร์บีคิว
25. **Немецкая телячья колбаска:** German Veal Sausage 195.-
Подается с картофелем, луком, томатным соусом и горчицей
ไส้กรอกลูกวัว
26. **Шпинат дель пармезан:** Spinach del Parmesan 235.-
Шпинат с сыром пармезан, моцарелла и соусом бешамель
ผักโขมอบชีส
27. **Морское ассорти:** Fritto Misto 295.-
Рыба, креветки, гребешки и кальмары во фритюре
с соусом тартар **ซีฟู้ดชุบแป้งทอดกับตาต้าซอส**
28. **Новозеландские мидии с жареным сыром:** 295.-
N.Z. Mussels with Roasted Cheese
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส
29. **Новозеландские мидии:** N.Z. Mussels 295.-
Приготовленные на пару с белым вином, чесноком,
маслом и зеленью **หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบไวท์**



20



23



25



29

СУПЫ (Soup) ซุป

31. **Французский луковый суп:** 170.-
French Onion ซุปหัวหอม
32. **Грибной крем-суп:** 170.-
Cream of Mushroom Soup ซุปครีมเห็ด
33. **Кремсуп с цветной капустой и брокколи:** 170.-
Broccoli ซุปครีมบรอกโคลี
34. **Овощной суп Минестроне:** 170.-
Minestrone ซุปผักอิตาเลียน
36. **Креветочный крем-суп:** 170.-
Cream of Shrimp Soup ซุปครีมกุ้ง



33



36

Café le Mar

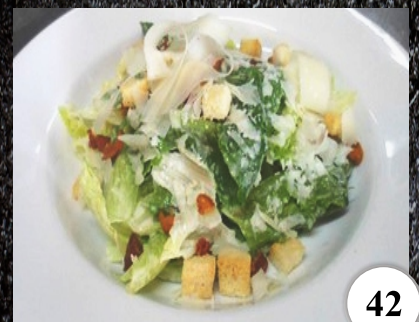
Western Food
ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

САЛАТЫ (Salads) สลัด

40. **Овощной салат с уксусом:** Mixed Organic สลัดผักรวม 190.-
41. **Зелёный салат с** 240.-
(курицей, рыбой, креветками или говядиной)
Green Salad with w. (Chicken, Fish, Shrimp, or Beef)
สลัดผักไก่ ปลา กุ้ง เนื้อ
42. **Салат «Цезарь»:** Ceasar Salad ซีซ่าสลัด 195.-
43. **Салат от шеф-повара:** Chef Salad เชฟสลัด 240.-
44. **Салат с тунцом:** Тунец, салат-микс, заправка 245.-
из итальянской спаржи Tuna Salad ทูน่าสลัด
45. **Куриная грудка с сыром пармезан:** 295.-
Caesar Chicken Breast ออกไก่ทอดกับพามาซานชีส
46. **Салат с запеченным лососем:** 320.-
Salad with Baked Salmon: ซีซ่าปลาซามอลย่าง
47. **Салат с копченым тунцом:** 320.-
Smoked Salmon Salad สลัดปลาซามอล



40



42



45



47

Burgers (American Style) *Американские бургеры*

(Все бургеры подаются с картошкой фри и свежими овощами)

50. **Гамбургер:** Hamburger แซมเบอร์เกอร์ 190.-
51. **С сыром:** with cheese และชีส 220.-
52. **С сыром и беконом:** 245.-
with cheese and bacon และชีสกับเบคอน
53. **С грибами и сыром моцарелла:** และเห็ดกับชีส 245.-
mushroom and mozzarella
54. **Бургер Ле Мар:** Le Mar Jumbo Burger เลอมาร์เบอเกอร์ 265.-
(250gr.) Подается с говядиной, грибами
беконом, сыром и листьями салата



54

СЭНДВИЧИ (Sandwiches) แซนวิช (Все сэндвичи подаются с картошкой фри)

57. **Сэндвич с тунцом :** Tuna sandwich ทูน่าแซนวิช 195.-

58. **Французский багет с ветчиной и сыром :** 195.-

Open French bread topped with ham and cheese

แซนวิชแฮมและชีส

59. **Трехслойный клубный сэндвич:** 250.-

Turf Club Sandwich คลับแซนวิชเนื้อและกุ้ง

С ломтиком ветчины, жареными креветками, беконом, латуком, помидорами и соусом

61. **Бутерброд из французского батона:** 320.-

Sliced Steak Sandwich สเต็กแซนวิช

Говядина, расплавленный швейцарский сыр и жареный лук

Le Mar Specialty *Международная кухня*

62. **Немецкая сосиска из телятины с кари** 300.-

German Mix Veal/Curry Sausage ไส้กรอกตุ๊กวัว

Сосиска подается с соте из картофеля, соусом из томатов и кари, зеленым салатом и горчицей

64. **Куриный кордон блю:** 360.-

Chicken Cordon Bleu ออกไก่ยัดไส้แฮมชีสคอกเทล็ดขนมปังทอด

Грудка, фаршированная ветчиной и сыром, подается с картофелем и спаржей

65. **Рыба с Картофелем Фри** 370.-

Fish & Chips ปลา - เฟรนฟราย



57



59



61



62



65

Café le Mar

Western Food
ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ПАСТА (Pastas) พาสต้า/สปาเก็ตตี้ (Домашнего приготовления)

55. **Альфредо:** Alfredo with mushrooms 225.-
Со сливочным соусом с грибами พาสต้าผัดครีมขอสและเห็ดสด
66. **Паста с соусом песто** 225.-
Pasta with Pesto Sauce พาสต้าผัดเพสโต
67. **Спагетти с итальянским томатным соусом :** 225.-
Spaghetti w/Italian Tomato Sauce สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศ
68. **Болоньезе:** Bolognese Sautéed พาสต้าซอสเนื้อ 275.-
С мясным томатным соусом
69. **Куриная грудка с соусом Альфредо:** 245.-
Chicken Alfredo พาสต้าผัดครีมและอกไก่ทอด
70. **Чёрная паста с беконом, чесноком, перцем** 245.-
чили и оливковым маслом พาสต้าเส้นดำผัดเบคอน กระเทียมพริก
Black Pasta w. Bacon, Garlic, Chilli & Olive Oil:
71. **Болоньезе:** Bolognese Sautéed พาสต้าซอสเนื้อ 295.-
С мясным томатным соусом
72. **Карбонара:** Carbonara พาสต้าผัดครีมเบคอนและชีส 295.-
Со сливочным соусом, беконом и яйцом
73. **С креветками и соусом Песто:** 275.-
Prawns with Pesto พาสต้าผัดเพสโตและกุ้ง
74. **С ракушками и чили :** Baby Clams with Chili 295.-
С чесноком и оливками в винном соусе พาสต้าผัดหอยลาย
75. **Лазанья со шпинатом :** Spinach Lasagnia Napoli 320.-
Лазанья приготовленная со шпинатом по-неаполитански
ราชนุ่นำผักขม
76. **Мясной соус Лазанья :** Meat sauce Lasagnia 320.-
ราชนุ่นำซอสเนื้อ

На Ваш выбор макаронные изделия: Your Choice of Pasta

a. Спагетти Spaghetti สปาเก็ตตี้ b. Феттучини Fettuccini ฟตตุจินี c. Пенне Penne เพนเน

77. **Равиоли болоньезе :** Ravioli Bolognese ravioli ซอสเนื้อ 265.-
78. **Равиоли со шпинатом:** Ravioli Spinach 245.-
Подается с итальянским томатным соусом ravioli ผักขมซอสมะเขือเทศ
79. **Равиоли со шпинатом и морепродуктами:** 265.-
Ravioli Spinach w. Seafood ravioli ผักกระเทียมชีฟู้ด
Подается с сое из морепродуктов, чесноком и чили



66



67



70



74



75



78

Café le Mar

Western Food
ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ПТИЦА (Poultry) ไก่

81. **Запеченная куриная грудка по-пармски :** 355.-
Chicken Parmigiana ออไก่ซอสเนื้อและชีส
Под мясным соусом и сыром, подается с лапшой
83. **Жареная куриная грудинка** 345.-
Chicken Brest Steak สเต็กไก่



81

РЫБА (Fish) ปลา

85. **Сибас на пару:** Steam Sea Bass ปลากระพงนึ่งราดซอสไวร์ขาว 355.-
86. **Филе сибаса:** Filet of Bass ปลากระพงราดซอสหมูเนย 355.-
87. **Морской окунь запечённый со шпинатом** 355.-
Sea Bass with Roasted Spinach: ปลากระพงอบผักขมซอสครีม
a. запечённый с сыром пармезан / с сыром моцарелла
88. **Жаренная горбуша в укропном соусе :** 440.-
Grilled Salmon Steak สเต็กปลาแซลมอน
89. **Жаренная горбуша в укропном соусе:** 440.-
Grilled Salmon Steak with Gravy สเต็กปลาแซลมอน



85

МЯСО (свинина) (Meat Pork) หมู

90. **Свиная отбивная с яблочной подливкой:** 345.-
Pork Chop พอริคชอบ
91. **Свиная вырезка:** Tenderloin of Pork หมูสันในอบและต๊บบด 360.-
Жаренная с куриным печеночным паштетом
92. **Жареное свиное филе -миньон :** 365.-
Fried Pork Fillet Mignon หมูสันในกับซอสไวน์แดง
Жареное свиное филе -миньон в красном винном соусе
93. **Свиные ребрышки:** Grilled Pork Spare Ribs 360.-
На гриле с соусом барбекю ซีโรงหมูอบซอสบาร์บีคิว
94. **Свиная вырезка, фаршированная шпинатом и сыром:** 385.-
Tenderloin Pork Stuffed w. Spinach & Cheese
Подается с салатом и картофельным соусом с петрушкой
95. **Свиная вырезка, Перечный соус** 325.-
Tenderloin Pork w. Pepper Sauce: หมูสันในซอสพริกไทย



89



90



93

Café le Mar

Western Food
ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

Мясо (говядина) Steaks สเต็ก (Австралийская говядина)

102. Филе-миньон из говяжьей вырезки: 585.-
Filet Mignon ไฟล์มignon
103. Стейк с перцем: Peppers Steak สเต็กเนื้อราดซอสพริกไทยดำ 585.-
Говяжье филе с перечным соусом
104. Стейк Рибай (250гр.): Rib Eye Steak ริบอายสเต็ก 645.-
105. Нью-йоркский стейк (250гр.): New York Strip 645.-
Очень популярный филейный стейк นิวยอร์กสเต็ก
107. Стейк из говядины (250 гр.): Chateau Brian Steak 645.-
Жаренная вырезка с гарниром на выбор ชาโตบрийอง



МЯСО (Баранина) (Meat Lamb) แกะ

110. Баранья отбивная: 585.-
Маринованная в чесноке, оливковом масле и розмарине
Sautéed Lamb Chops ซีโรตรงแกะทอดกระเทียม



будут поданы с 2 гарнирами на Ваш выбор :
(WITH YOUR CHOICE of 2:)

- a. Отварные овощи Vegetables ผักต้ม b. Салат Mixed Salad สลัดรวม
c. Отварной Boiled มันต้ม d. Жареный Sautéed มันผัด
e. Пюре Mashed มันบด f. Картофель фри French Fries เฟรนฟราย
g. Грибы Mushroom ซอสเห็ด i. Зеленый перец Green pepper พริกไทย

ГАРНИРЫ Extras Side Dishes

111. Домашняя французская булочка с маслом 55.-
Home Made French Bon with Butter ขนมหั่นฝรั่งเศส
112. A. Отварной картофель: Boiled Potato มันต้ม 85.-
B. Жареный картофель: Sautéed มันผัด
C. Пюре: Mashed มันบด
113. Картофель фри: French Fries เฟรนฟราย 95.-
114. Чесночный хлеб Garlic Bread ขนมหั่นกระเทียม 75.-



ЗАКУСКИ อาหารว่าง (Appetizers & Deep Fried Dishes)

130. **Пик Кай Тод:** PEEK KAI TODD ปีกไก่ทอด 240.-
Жареные куриные крылышки/ножки по-тайски
131. **Му Дад Дью:** MU DAD DIEW หมูแดดเดียว 240.-
Жареная свинина с соусом чили
132. **Тод Кра Тьем:** Mu or Kai (TODD KRA TIEM) 270.-
Кусочки свинины или курицы, обжаренные с чесноком и перцем หมูหรือไก่ทอดกระเทียม
133. **Нам Ши-Кронг Му-Ун:** NAM SI-CRONG MU-OON 250.-
Жареные маринованные свиные ребрышки с листьями кафир-лайма, перцем чили и чесноком. Подается с имбирем, арахисом и соусом чили แหนมซี่โครงหมูอ่อน
134. **Пор Пиа Тод:** POR PIA TODD ปอเปียะทอด 240.-
Хрустящие рулетики, фаршированные овощами, свиным фаршем, пророщенной фасолью и прозрачной лапшой. Подается со сливовым соусом
135. **Ниу Дад Дью:** NEUA DAD DIEW เนื้อแดดเดียว 270.-
Вяленая и обжаренная говядина или свинина, подается с соусом чили
136. **Ка Ном Джиб Тод:** KA NOM JEEB TODD ขนมจีบทอด 250.-
Жареные тайские пельмени с креветками. Подаются с соусом чили
137. **Тод Мун Гунг:** TODD MUN GOONG ทอดมันกุ้ง 270.-
Креветочные котлетки со сливовым соусом
139. **Гонг Тод Кра-Тьем:** 370.-
GONG TODD KRA-TIEM กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียม
Жареные креветки с чесноком и перцем



131



133



134



136



139

ОСТРЫЕ САЛАТЫ *Spicy Salads* ยำ / ส้มตำ

140. **Сумтум-Тай:** SUMTUM-THAI ส้มตำไทย

Салат из папайи с орехами

150.-

141. **Сумтум Пу Ма:** SUMTUM POO MA ส้มตำปูม้า/ทะเล

Салат из папайи с голубым крабом или морепродуктами

240.-

142. **Ям Вун Сен:** YUM WUN SEN MU ยำวุ้นเส้น

Салат ям с фунчезой

240.-

143. **Кислая свинина :** MU MA NOW หมูมะนาว

Маринованные ломтики свинины в лимонном соусе с листьями мяты. Подаются с ростками водяной мимозы

240.-

144. **Ям Ма-Мунг Грунг:** YUM MA-MOUNG GROONG ยำมะม่วงกึ่งสด

Измельченное манго, сушеный кальмар, запеченный кокос, креветки с чили, лаймом и орешками кешью

240.-

145. **Ям Пук Бумг :** YUM PUK BUNG ยำผักบุ้งกรอบ

Жаренные тайские овощи со свининой, креветками, луком, свежим чили и соком лимона

270.-

146. **Ям Хой Нанг Ром:** YUM HOI NANG ROM ยำหอยนางรม

Острый салат с устрицами, пастой чили, тайскими травами и листьями мяты

240.-

148. **Ям Ниу Янг:** YUM NEUA YONG ยำเนื้อย่าง

Ломтики говядины гриль с луком, огурцом, помидорами, листьями мяты и заправкой из чили и лайма

250.-

149. **Ям Пу Ма:** YUM POO MA ยำปูม้า

Острый салат с голубым крабом, красным луком, тайскими травами и лимонным соком

270.-

150. **Ям Талай:** YUM TALAY ยำรวมมิตรทะเล

Острый салат с морепродуктами луком, помидорами, перцем чили, приправленный соком лайма

250.-



140



141



146



148



149

ОСТРЫЕ САЛАТЫ *Spicy Salads* ประเภทยำ

- 151. Тайский креветочный салат-коктейль:** 250.-
С острой пастой, лемонграссом, красным луком, листьями лимонника, приправленные лаймом
Plaag Goong ปลากุ้ง
- 152. Маринованные креветки:** 240.-
Свежие креветки, слегка замаринованные в рыбном соусе, с заправкой из чили, лайма, свежего чеснока и листьев мяты
Goong Share Nam-Pla กุ้งแช่น้ำปลา
- 153. Фунчезас морепродуктами:** 250.-
Прозрачная лапша с рубленой свиной, жареными креветками, кальмарами, овощами, с заправкой из чили и лайма
Yum Wun Sen Talay ยำวุ้นเส้น
- 154. Пла Дук-Фу:** Pla Duk-Foo ยำปลาตุ๋น 270.-
Прожаренный рыбный фарш с зеленым манго и арахисом



151



153

РЫБА *Fish Specialties*

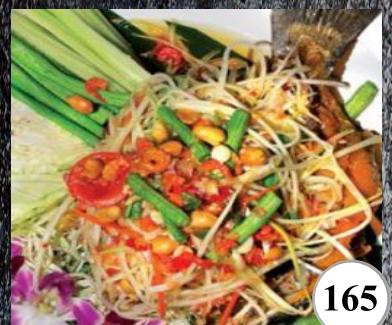
- 160. Жаренная во фритюре рыба:** 450.-
Pla Tod Sa Mun Prai ปลาที่บิ่ทิมทอดสมุนไพร
С тайскими пряностями
- 161. Жареный морской окунь с рыбным соусом** 450.-
Pla Kha Pong Tod Nam Pla ปลากระพงทอดน้ำปลา
- 162. Жаренный во фритюре морской окунь:** 450.-
Pla Sarm Rod ปลากระพงสามรส
С ананасом и соусом трех вкусов
- 163. Пла Тод Кра Тием:** PLA TOD KRA TIEM 450.-
Жареный сибас с перцем и чесноком ปลาทอดกระเทียม
- 164. Канг Сом Пла Чон:** Kang som pla chon แกงส้มแปะชะปลากระพง 450.-
Жареная рыба в тамариндовом супе с овощами
- 165. Пла Рад Сумтум:** PLA RAD SUMTUM ปลาราดส้มตำ 440.-
Жареный сибас с салатом из папайи
- 166. Пла Рад Пью Ван:** PLA RAD PIEW WAN 450.-
Жареный сибас в кисло-сладком соусе ปลาราดเปรี้ยวหวาน



160



162



165

РИС И ЛАПША Rice & Noodles

180. **Куай Тью Кау Кай:** KUAИ TIEW CAU KAI ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 160.-
Жареная лапша с желтым карри, яйцом, ростками сои
курицей и чесноком
181. **Острое жаркое с базиликом :** 150.-
из говядины เนื้อ(Beef) / курицы ไก่ (Chicken)/ свинины หมู (Pork)
чесноком и чили на отварном рисе
Phadkrapao Rad Khao ผัดกระเพรา (หมู/เนื้อ/ไก่) ราชข้าว
182. **Жареная лапша в черном соевом соусе с морепродуктами:** 160.-
Pad See-Lew Sea Food ผัดซีอิ๊วทะเล
184. **Традиционный тайский жареный рис:(мал.)** 150.-
с говядиной เนื้อ курицей ไก่/свиной หมู/с яйцом и зеленым луком
Khao Phad (Small) ข้าวผัด (หมู/ไก่/เนื้อ)
185. **Хрустящая лапша:** Rahdna ราชหน้า (หมู/ไก่/เนื้อ) 160.-
с говядиной เนื้อ/ курицей ไก่/ свиной หมู/капустой и подливой
186. **Хрустящая лапша с морепродуктами:** 170.-
(Rahdna) Sea Food ราชหน้าทะเล
187. **Знаменитая тайская рисовая лапша:** 170.-
жаренная с креветками, соей, яйцом, пророщенной
фасолью, зеленым луком и измельченным арахисом
Pad Thai ผัดไทยกุ้งสด
188. **Жареная лапша в черном соевом соусе:** 170.-
с говядиной เนื้อ/ курицей ไก่/ свиной หมู с капустой и яйцом
Pad See-Lew ผัดซีอิ๊ว (หมู/ไก่/เนื้อ)
189. **Традиционный тайский жареный рис с морепродуктами:** (мал.) 160.-
Khao Phad Sea Food (Small) ข้าวผัดทะเล
190. **Острое жаркое с базиликом :** 170.-
из говядины เนื้อ(Beef) / курицы ไก่ (Chicken) / свинины หมู (Pork) с
чесноком и чили на отварном Phadkrapao Rad Khao
ผัดกระเพรา (หมู,ไก่,เนื้อ) ราชข้าว
191. **Као Клок Ка-Пи:** KHAO CLOOK KA-PI ข้าวคลุกกะปิ 170.-
Рис с креветочной пастой, манго, луком -шалот
яйцом, жареной свининой и сладким соусом
192. **Традиционный тайский жареный рис:** 340.-
(бол. : 2-3 человека) Khao Phad (Large) ข้าวผัด (หมู,ไก่,เนื้อ)
с говядиной เนื้อ/курицей ไก่/свиной หมู/яйцом и зеленым луком
193. **Традиционный тайский жареный рис с** 370.-
морепродуктами: (бол. : 2-3 человека) Khao Phad Sea Food (L)



180



184



187



190



191

СУПЫ И КАРИ Soup & Curries

ประเภทต้ม-แกง

- | | | |
|--|-------|---|
| <p>200. Па-Нанг Кай-Му: PA-NANG KAI-MOO พะแนงไก่/หมู
Курица или свинина, приготовленная с соусом Пананг кари/ кокосовым молоком</p> | 240.- |  |
| <p>201. Креветки или говядина: PA-NANG KOONG NEUE
Креветки или говядина, приготовленная с соусом пананг кари / кокосовым молоком พะแนงกุ้ง/เนื้อ</p> | 270.- |  |
| <p>202. Кари: Kang Ka-Ree Gai แกงกะหรี่ไก่
курица, приготовленная в желтом классическом кари, с кокосовым молоком, картофелем и луком. Подается с лепешкой.</p> | 255.- |  |
| <p>203. Масаман: Massaman Nuer มัสมันเนื้อ
тушеная говяжья вырезка, приготовленная в кари, с кокосовым молоком, картофелем, красным луком и арахисом</p> | 270.- |  |
| <p>204. Хор Мок Талай: HOR MOK TA-LAY ห่อหมกทะเล
Приготовленные на пару морепродукты с кари, кокосовым молоком, яйцом и тайскими травами</p> | 270.- |  |
| <p>205. Йен-Та-Фоур Пот: YEN-TA-FOUR HOT POT เย็นตาโฟหม้อไฟ
Слегка острый красный суп с морепродуктами, рыбными котлетками и тайскими травами</p> | 350.- | |
| <p>S 206. Кенг Па Пла-Ка-Понг:
KENG PAN PLA-KA-PONG แกงป่าปลากระพง</p> | 250.- | |
| <p>L 207. Острый чили-суп с сибасом, баклажаном, базиликом и тайскими травами</p> | 350.- | |
| <p>S 208. Том Ям Гунг: TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้ง</p> | 250.- | |
| <p>L 209. Горячий кислый суп из речных креветок с тайскими травами, грибами, сливочно-сладким чили соусом</p> | 370.- | |
| <p>S 210. Том Ям Пла Ка Понг: TOM YUM PLA KA PONG
ต้มยำปลากระพง</p> | 250.- | |
| <p>L 211. Горячи кислый суп из сибаса с тайскими травами и грибами</p> | 370.- | |

СУПЫ И КАРИ Soup & Curry

ประเภทต้ม-แกง

- S 212. **Том Ям Талай:** Tom Yum Talay ต้มยำทะเลทอง 250.-
L 213. Острый суп из морепродуктов с добавлением сладкой пасты чили, кокосового молока, грибов и тайских приправ 370.-
- S 214. **Том-ка-кай :** Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 240.-
L 215. Суп с курицей, кокосовым молоком, тайскими пряностями и грибами 350.-
- S 216. **Кенг-чжит :** Kang Jerd แกงจืดลูกรอก 240.-
L 217. Бульон с тофу и овощами 350.-
- S 218. **Кенг-сом :** Kang Som Goong แกงส้มกุ้ง 250.-
L 219. Кисло-сладкий тамариндовый суп с креветками 370.-
- S 220. **Кенг-кнау-ваан:** Kang Wan แกงเขียวหวาน 220.-
Курица ไก่ (Chicken) /свинина หมู (Pork) в зеленом каре с
L 221. кокосовым молоком, азиатскими баклажанами 340.-
и сладким базиликом



214



218



220



225

НА ПАРУ Steamed

225. **Кай Тун Мо Фай:** KAI TOON MON FAI ไข่ตุ๋นทะเลหม้อไฟ 320.-
Приготовленное на пару яйцо всмятку с морепродуктами
227. **Кальмар на пару с чили и соком лайма: (700 гр.)** 450.-
PLA MUK NUNGMA-NOW ปลาหมึกนึ่งซีอิ๊ว



227

ЖАРКОЕ Fried (Traditional) ประเภทผัด-ทอด

230. Омлет по-тайски: Thai Omelette ไข่เจียว 140.-

231. Омлет по-тайски с фаршем из свинины :
Thai Omelette with Minced Pork ไข่เจียวหมูสับ 160.-

232. Омлет по-тайски с крабовым мясом или креветками: 175.-
Thai Omelette with Crab Meat or Shrimp ไข่เจียวเนื้อปู หรือกุ้ง

233. Пад Пак Иунг Фай Денг: ผัดผักบุ้งไฟแดง 175.-
Жареные стручковые, импомея, зелень, тайский базилик в устричном соусе PAD PAK BOONG FAI DENG

234. Жареная смесь овощей с чесноком и устричным соусом : 195.-
PHAD PUK RUAM ผัดผักรวม

235. Пад Пью Ван: PHAD PIEW WAN ผัดเปรี้ยวหวาน 250.-
Cote из ломтиков курицы или свинины с домашним кисло-сладким соусом, сушеным луком, перцем, помидорами, ананасами и огурцами

236. Пад Нам Прик Поу: PHAD NAM PRIK POW ผัดน้ำพริกเผาหมู/ไก่ 250.-
Cote из курицы или свинины с сладким чили, луком, перцем и базиликом

237. Пад Руи По: PAD RUEA PON ผัดเรือไประ 270.-
Cote из морепродуктов в желтом кари с перцем, чили, чесноком и устричным соусом

238. Пла Маук Пад Кай Кем: PLA MAUK PAD KAI KEM หมึกผัดไข่เค็ม 270.-
Жареный кальмар с солеными яйцами, луком, чесноком и сельдереем

239. Кай Пад Мед Ма Мунг: KAI PAD MED MA MUONG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 250.-
Жареная курица с орешками кешью, луком, перцем и пастой чили

240. Жареная брокколи с пильчатыми креветками в густом соусе: 270.-
BROCCOLI & PRAWNS กุ้งผัดบล๊อคเคอร์รี่

241. Пла-Ка-Понг Пад Керн Чай: ปลากระพงผัดถั่น้ำข่า 270.-
Хорошо прожаренный сибас с сельдереем, чесноком, имбирем / грибами PLA KA-PONG PHAD KERN CHAI

242. Пад Прик Кенг: PHAD PRIK KENG ผัดพริกแกง หมู / ไก่ 250.-
Cote из кусочков курицы или свинины в красном кари с кокосовым молоком, зеленой фасолью и листьями кафир-лайма



232



234



236



238



239

ЖАРКОЕ Fried (Traditional) ประเภทผัด-ทอด

243. Пад Прик Канг-Талай: 270.-

PHAD PRIK KANG-TALAY ผัดพริกแกงทะเล

Быстро обжаренная смесь из морепродуктов в красном карри с кокосовым молоком, зеленой фасолью и листьями кафир-лайма



243

244. Пад Прю Ван Талай 270.-

PHAD PRIEW WAN TALAY ผัดเปรี้ยวหวานทะเล

С морепродуктами на выбор: пильчатые креветки, кальмары, рыба



244

245. Пад Нам Прик По Талай: 270.-

Phad Nam Prik Pow Talay ผัดน้ำพริกเผาทะเล

С морепродуктами на выбор: пильчатые креветки, кальмары, рыба



246

246. Пу Пад Понг Кари: 370.-

PU PHAD PONG KA-REE เนื้อปู, กุ้งแม่น้ำ, หรือปลาหมึกผัดผงกระหรี่

Крабовое мясо, или пильчатые креветки, или кальмары с желтым карри, яйцом, болгарским перцем и сельдереем



251

ГРИЛЬ Grilled

250. Му Янг: MOO YANG หมูย่าง 270.-

Жаренная на гриле свинина.

Подается с острым соусом



251. Ну Янг: NUUA YANG เนื้อย่าง 290.-

Жаренная на гриле говядина. Подается с острым соусом

252. Пла Мук Янг: Pla Muk Yang ปลาหมึกย่าง 290.-

Кальмары на гриле, подаются с острым соусом

253. Креветки (1 кг): กุ้งเผา (1Kg. Prawns) 900.-

подаются с острым соусом

254. Крветки (1/2 кг.) (1/2 Kg. Prawns) 450.-

254

Le Mar Special (Traditional) *Специальные предложения*

260. **Хой Нанг Ром Сод:** NOI NANG ROM SOD หอยนางรมสด 270.-
Устрицы с тайскими травами и острым соусом
261. **Ор-Сан:** OR-SUAN ออส่วน 270.-
Жареные устрицы в панировке с ростками сои.
Подаются с соусом чили.
262. **Крабовое мясо:** Crab Meat Wasabi (POO-UT) ปูอัด 270.-
Подается с японским васаби и соевым соусом.
263. **Сашими из лосося:** Salmon Sashimi (PLA DIB) ปลาดิบ 390.-
Подается с японским васаби и соевым соусом.



260



261

Дополнительно Extras

270. **ГАРНИРЫ (Extras) Рис (мал.)** ข้าว (Stream Rice) Plate 30.-
271. **ГАРНИРЫ (Extras) Рис (бол.)** ข้าว (Stream Rice) Bowl 100.-
272. **ГАРНИРЫ (Extras) Жареное яйцо** ไข่ดาว Fried Egg 25.-
273. **Роти хлеб на гриле (Extra) โรตีสี** Grilled Roti Bread 35.-



262

Орешки Snacks

275. **Жареные орешки кешью:** 140.-
(Fried Cashew Nut) เม็ดมะม่วงหิมพานทอด
276. **Жареный арахис:** ถั่วทอด (Fried Peanut) 90.-



263

Обратите внимание:
Все блюда подаются свежеприготовленными
Время приготовления от 30 мин.

Café le Mar

Pizza Classico Пицца

Pizza

301. Margherita (маргарита): 240.-В
(томатный соус, сыр моцарелла)



302. Regina Margherita ("королева Маргарита"): 270.-В
(помидоры-черри, сыр моцарелла, пармезан)

303. Al Prosciutto (ветчина): 270.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина)

304. Napolitana (Неаполитана): 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, анчоусы, маслины)

305. Bomba: (острая) 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, курица в кари, чили)

306. Diavola (Дьявола): 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, острая салями)

307. Tropicana (Тропикана): 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, ананас)

308. Prosciutto e Funghi (ветчина и грибы): 310.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, грибы)

309. Mexicana (Мексикана): 310.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, острая салями, лук)

310. Capricciosa (Каприкоса): 320.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, артишоки, грибы, маслины)

311. More Monti (море и горы): 320.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, креветки)

312. Frutti Di Mare: 360.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, морепродукты)

313. Tirolese: 360.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, шпик, сыр горгонзола)

314. Norvegese: 390.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, лосось, укроп)

315. Quattro Stagioni: (4 сезона) 320.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, ветчина, грибы, шпинат)

316. Al Prosciutto Di Parma: 390.-В
(помидоры, сыр моцарелла, пармская ветчина)



Café le Mar

Pizza

Specialite (фирменная пицца)

Pizze Bianche (белая)

(по желанию добавляется томатный соус)

- 317. Alla Carbonara:** 310.-В
(сыр моцарелла, бекон, яйцо, сыр пармезан)
- 318. Al Formacci: (4 сыра)** 370.-В
(моцарелла, пармезан, таледжо, горгонзола)



317

Pizza Vegetarian (вегетарианская)

- 319. Al Veggie:** 320.-В
(томатный соус, моцарелла, цукини, шпинат, лук, сладкий перец)
- 320. Rocola:** 320.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, зелень, вяленые помидоры, пармезан)



319

Specialite (фирменная)

- 321. Margherita Di Buffala:** 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла Di Buffala, базилик)
- 322. Mare Marinas:** 290.-В
(томатный соус, сыр моцарелла, тунец, вяленые помидоры, базилик)
- 323. Mare e Montis:** 360.-В
(томатный соус, сыр моцарелла Di Buffala, ветчина, креветки, грибы, чили)
- 324. Pizza Di Mare:** 380.-В
(томатный соус, моцарелла Di Buffala, зелень, пармская ветчина, вяленые помидоры, пармезан)
- 325. Le Mare Specialite:** 380.-В
(томатный соус, моцарелла Di Buffala, пармская ветчина, артишоки, маслины, лук)



323



325

Pizza Calzone (закрываемая)

(по желанию добавляется томатный соус)

- 326. Calzone Barese:** 320.-В
(сыр моцарелла, грибы, зелень, вяленые помидоры, пармезан)
- 327. Calzone Specialitte:** 340.-В
(сыр моцарелла + 3 начинки на ваш выбор)



326

Antipasto (закуски)

330. Итальянская нарезка: (3 вида на ваш выбор) 380.-В

- A. Parma ham** Пармская ветчина **B. Speck** Шпик
C. Mortadella Мортаделла **D. Пицентийская салями**
E. Salami Calabro Piante Пикантная калабрийская салями
F. Spicy Salami Острая салями

(Подается с лепешкой и арбузом)

331. Сырная нарезка: (3 вида на ваш выбор) 380.-В

- A. Taleggio** Таледжо **B. Parmesan** Пармезан
C. Gorgonzola Горгонзолла **D. Мозарелла Di buffala**

(Подается с лепешкой и дыней)



Bruschetta (тосты)

335. Schiacciata : лепешка для пиццы Pizza Bread 95.-В
(соль, розмарин, оливковое масло)

336. Caprese: из домашнего хлеба 240.-В
(Помидоры, моцарелла di Buffala, базилик, оливковое масло)

337. Tirolese: из домашнего хлеба 260.-В
(Шпик, сыр горгонзолла, базилик, маслины, оливковое масло)

338. Rustica: из домашнего хлеба 260.-В
(Помидоры, копченый лосось, укроп, лук, оливковое масло)

Pizza Fantastico

340. Banana Fantastic Банановая Фантастика 260.-В
Моцарелла, Бананы, итальянский сыр Грана

341. Pizze Funghi Пицца грибная 280.-В
Томатный соус, моцарелла, свежие шампиньоны

342. Pizze Vosuvio Пицца Везувий 320.-В
Томатный соус, моцарелла, салями, жаренный окорок, грибы, перец чили

343. Chef's Special Пицца от шеф-повара 380.-В
Томатный соус, моцарелла, салями, свежие шампиньоны, креветки, жаренный окорок, перец чили



Pizza Topping Пицца**Экстра начинка****Meats & Sea Foods****Мясо и****морепродукты**

350. Пармская ветчина	140.-В
351. Морепродукты	120.-В
352. Пиацентийская салями	100.-В
353. Пикантная калабрийская	100.-В
354. Колбаса	100.-В
355. Копченый лосось	140.-В
356. Анчоусы	90.-В
357. Шпик	80.-В
358. Креветки	80.-В
359. Жареный окорок	80.-В
360. Бекон	80.-В

Formacci Сыры

361. Мозарелла Di buffala	90.-В
362. Мозарелла	90.-В
363. Пармезан	80.-В
364. Горгонзола	80.-В

Veggies: Овощи

365. Артишоки	80.-В
366. Каперсы	60.-В
367. Грибы	50.-В
368. Баклажан	50.-В
369. Шпинат	40.-В
370. Помидоры черри	40.-В
371. Листья салата	40.-В
372. Сладкий перец	40.-В
373. Маслины	40.-В

Итальянские сэндвичи от Ле Мара**380. Сэндвич Рустика (Italian Rustica Sandwich) 320.-**

Два кусочка домашнего хлеба чиабатта с копченым лососем, укропом, зеленым салатом, луком, маслинами, заправленные белым соусом.

381. Сэндвич Тиролесэ (Tirolese Sandwich) 300.-

Два кусочка домашнего хлеба чиабатта с сыром Горгонзола, шпиком, зеленым салатом, луком, помидорами, заправленные соусом по-итальянски.

382. Сэндвич Брускетта (Bruschetta Sandwich) 300.-

Два кусочка домашнего хлеба чиабатта с мясом на ваш выбор (Пармская ветчина, свиная нарезка, острая салями или жареный окорок), зеленым салатом, луком, помидорами, огурцами, маслинами, заправленные соусом по-итальянски



ПЕРСИДСКИЙ КЕБАБ

Все блюда подаются с
рисом басмати и помидорами
барбекю

350.-



901

куриные шашлычки с рисом
Chicken Kebab with rice



902

Кебаб из свинины с рисом
Pork Kebab with rice



903

Шашлык с рисом
Shish Kebab with rice



904

Кебаб из баранины с рисом
Lamb Kebab with rice



Еще Кебаб

Пожалуйста, обратитесь к персоналу за
Ежедневные специальные предложения



ШЕФ-ПОВАР
ЕЖЕНЕДЕЛЬНЫЕ СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ

**Пожалуйста, спросите Персонал
на эту неделю Спец.**



**Все блюда свежеприготовленные на заказ.
минимальное время приготовления
с 30:00 до 45:00 минут**