

**မာတိကာ**

<b>Breakfast (နံနက်စာဟင်းလျာ)</b>	<b>၁</b>
၁။ ကြက်ဥပေါင်မုန့်ကြော်နဲ့ ဝက်ပေါင်ခြောက်ကြပ်ကြပ် (Fresh toast with crispy prosciutto)	၃
၂။ သစ်သီးစုံ (Cous Cous)	၅
၃။ မှိုနဲ့ဝက်အူချောင်း ကြက်ဥအွန်းမလက် (Mushroom onelette with chorize)	၇
၄။ အနှစ်နဲ့ တွဲစားစရာ ဝက်ပေါင်ခြောက်ဟင်းလျာ (Piperade)	၉
၅။ အားလူးကတ်တလိပ်နဲ့ ကြက်ဥကြော် (Fried eggs and tomatoes on spring onion potato cakes)	၁၁

<b>Lunch (နေ့လယ်စာ)</b>	<b>၁၃</b>
၁။ ဝက်ပေါင်ခြောက်နဲ့ ဆန် ၂ မျိုးထမင်းကြော်မွှေး (Wild rice salad)	၁၄
၂။ ဆယ်လမွန်ငါးကင်နဲ့ စပိန်စတိုင် ကြက်ဥအွန်းမလက် (Spanish omelette with smoked salmon)	၁၆
၃။ ကြက်သားကြာစံသုပ် (ထိုင်းစတိုင်) (Thai chicken with glass noodles)	၁၈
၄။ ဂျော့ဝဲသေးသေးကင် (Chargrilled baby octopus)	၂၁
၅။ အမဲသားနဲ့ သခွားသီးဆလတ် (Beef salad with sweet and sour cucumber)	၂၃
၆။ ပင်လယ်စာအကင် (Seafood barbecued sweet chilli)	၂၅
၇။ ဗီယက်နမ်ကြက်သားသုပ် (Vietnamese chicken salad)	၂၇
၈။ ကြက်တောင်ပံပျားရည်ဆမ်း (Barbecued honey chicken wings)	၂၉
၉။ ဘဲသားဆန်ပြားအလိပ် (Steamed rice noodle rolls)	၃၁
၁၀။ ပုစွန်သရက်သီးမုည့်ဆလတ် (Prawn mango salad)	၃၃
၁၁။ ကလပ်ဆင်းဒေစပ် (Grilled cheesy club sandwich)	၃၅
၁၂။ ဝက်ပေါင်ခြောက်ထောပတ်သီးဆလတ် (Bacon and avocado salad)	၃၇



<b>Every night (ညစာဟင်းလျာ)</b>	<b>၃၉</b>
၁။ ပူပူချိုချို ကြက်ကြော်မွှေး (Hot and sweet chicken)	၄၀
၂။ ပူပူနွေးနွေး ပုစွန်ကွေး (Prawn with garlic and chilli)	၄၂
၃။ အမဲသား၊ ပန်းငရုတ်ပွနဲ့ ပဲပိအရသာ ဆန်ပြားခေါက်ဆွဲ (Rice noodles with beef black beans and capsicums)	၄၄
၄။ ပဲပြားခရုဆီကြော် (Stir-fried tofu with oyster sauce)	၄၆
၅။ ကြက်သားသီဟိုဠ်စေ့ကြော် (Stir-fried chicken with giger and cashews)	၄၈
၆။ ပဲပင်ပေါက် ပုစွန်ခေါက်ဆွဲမွှေး (Prawn Laksa)	၅၀
၇။ ကြက်ဥပဲစိမ်းလုံးထမင်းကြော် (Egg fried rice)	၅၂
၈။ ဝက်သားကင် ကြက်ဥခေါက်ဆွဲပြုတ် (Ramen noodle soup with char siu)	၅၄
၉။ ယိုးဒယားပင်စိမ်းရွက် ထမင်းကြော် (Thai basil fried rice)	၅၆
၁၀။ ဝက်သားချိုချဉ် (Sweet and sour pork)	၅၉
၁၁။ အမဲသားနပ် (Lamb curry)	၆၁
၁၂။ ကြက်သားအစိမ်းရောင်ဟင်း (Green curry)	၆၃
၁၃။ ခရမ်းသီးနပ်နဲ့ စပါဂတ် (Spicy egg plant spaghetti)	၆၆



၁၄။ ပုစွန်မန်ကျည်းမုည့်အုန်းနို့ဟင်း (Prawn curry)	၆၈
၁၅။ ပဲပြင်းဟင်းနဲ့ထမင်း (Red beans and rice)	၇၁
၁၆။ အာရှစတိုင် ကြက်ဥခေါက်ဆွဲပြုတ် (Asian chicken noodle soup)	၇၄
၁၇။ အမဲသားငရုတ်သီးဟင်း (Chilli with chuck steak)	၇၆
၁၈။ ကြက်သားဆန်ပြုတ် အစပ် (Spicy portuguese chicken soup)	၇၉
၁၉။ အမဲသားချက်ဆန်းဆန်း (Fajitas)	၈၁
၂၀။ ထမင်းကြော် (Nasi goreng)	၈၄
၂၁။ အမဲသား စပါဂတ် (Spaghetti bolognese)	၈၇



<b>Dinner (အထူးညစာ)</b>	<b>၈၉</b>
၁။ တက်ပန်ရာကီ (ဂျပန်စာ) (Teppanyaki)	၉၀
၂။ မဆလာအသားစတိတ် (Pepper Steak)	၉၃
၃။ ဆယ်လမွန်ငါးရေညှိလိပ်နဲ့ နှမ်းခေါက်ဆွဲ (Salmon nori roll with sesame noodles)	၉၆
၄။ ပန်းသီးနဲ့ ဝက်သားဟင်း (Pork chop with apple and cider)	၉၈



<b>Sweet Desert (အချိုပွဲ)</b>	<b>၁၀၀</b>
၁။ သီးစုံဆလတ်စုပ်ရိုက်ရိုက် (Spiced fruit salad)	၁၀၁
၂။ သရက်သီးမလိုင် (Mango fool)	၁၀၃
၃။ ငချိတ်နို့ဆမ်းနဲ့ သဘောသီး (Sticky black rice pudding with papaya)	၁၀၅
၄။ နာနတ်သီးအရက်ချို (Sweet drunken pine apple)	၁၀၇
၅။ သရက်သီးမုည့်အကင်နှင့် အုန်းသီးရေခဲမုန့် (Grilled mango cheeks with coconut ice cream)	၁၀၉
၆။ ရေခဲကော်ဖီချိုချို (Coffee granita)	၁၁၁
၇။ ပန်းသီးအနှစ်မုန့် (Apple crumble)	၁၁၃

