

# မာတိကာ

	မိတ်ဆက်	၁
၁။	ဟော့ကင်းခေါက်ဆွဲကြော် (Chicken and sweet say stir-fry)	၂
၂။	အီတလီပါတာ (Fresh tomato and chilli pasta)	၅
၃။	ဟင်းရွက်စုံသုပ် (Burghul and fetta salad)	၇
၄။	ပုစွန်ခေါက်ဆွဲ (Chilli prawn linguine)	၁၀
၅။	အီတလီပါတာနှင့် ဝက်ပေါင်ခြောက် (Pasta with creamy bacon sauce)	၁၂
၆။	နံပြားနှင့် ဆိတ်နံရိုးကင် (Tandoon lamb with tomato sambal and mint raita)	၁၅
၇။	ငါးနှင့် ဝါဆာဘီမေရောနီစ် (Fish with wasabi mayonnaise)	၁၈
၈။	အနီရောင်မှန်ညှင်းထုပ်နှင့် ဝက်အသားလွှာကြော် (Pork butterfly steaks with radicchio)	၂၀
၉။	စင်ကာပူခေါက်ဆွဲနှင့် ဝက်သားကိုက်လန်ကြော် (Pork and chinese broccoli stir-fry)	၂၃
၁၀။	ဆိတ်သားနှင့် သရက်သီးဆလပ်သုပ် (Lamb and mango salad with sweet chilli dressing)	၂၆

၁၁။	ကြက်သားလွှာဆာ (Chicken laksa)	၂၉
၁၂။	ကြက်ဆူချောင်းနှင့် ပဲနီလေးချက် (Sausages with lentil and vegetable sauce)	၃၂
၁၃။	ငါးအသားလွှာနှင့် ထိုင်းဆော့စ် (Swordfish with thai dressing)	၃၅
၁၄။	အမဲသားဆင်းဒဝစ်ချို (Steak and aioli sandwiches)	၃၇
၁၅။	ဆိတ်သားကင်နှင့် ပဲထောပတ် (Grilled lamb cutlet, with butter bean and tomato salad)	၄၀
၁၆။	ဝက်သားအုန်းနို့ချက် (Red curry pork with basil)	၄၃
၁၇။	ဝက်သားနှင့် ဝိုင်အဖြူဆော့စ် (Pork with white wine sauce)	၄၆
၁၈။	ပါစတာနှင့် ခွားကလေးသား (Veal stroganoff with buttered sage pasta)	၄၈
၁၉။	ချိုစိမ်းစာ (Spinach, capsicum and fetta pizzas)	၅၁
၂၀။	စပါဂတ်တီနှင့် ဟင်းရွက်စုံ (Spaghetti with zucchini, tomato and ricotta)	၅၃
၂၁။	ခွားကလေးသားကင်နှင့် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ် (Veal cutlets with red pesto sauce)	၅၆
၂၂။	ဆလာမီနှင့် ဟင်းရွက်စုံပါတာ (Salami and vegetable pasta)	၅၉
၂၃။	ကြက်သားသုပ် (Chicken, basil and cabbage salad)	၆၁
၂၄။	အမဲသားနှင့် ငရုတ်သီးစိမ်းဆလပ် (Steaks with green capsicum salsa)	၆၃
၂၅။	ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဆမ်း ကြက်သားနှင့်အာလူးမှန် (Creamy red pesto chicken with gnocchi)	၆၅
၂၆။	ကြက်သားတန်ဒိုရီ (Tandoori chicken salad)	၆၈
၂၇။	ကြက်သားခေါက်ဆွဲကြော် (Chicken sang choy bow)	၇၁