

SET (A) MONDAY



SALAD= MIXED GARDEN SALAD WITH ORANGE SEGMENT

SERVED WITH MELBA TOAST AND ITALIAN DRESSING

САЛАТ = СМЕШАННЫЙ САДОВЫЙ САЛАТ С ДОЛЬКОЙ АПЕЛЬСИНА

ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ ИЗ МЕЛЬБЫ И ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

SOUP= HOT & SOUR CHICKEN SOUP (TOM YUM GAI)

THE FAMOUS HOT AND CHICKEN SOUP AND LEMON GRASS.

СУП = Остро-кислый суп Том Ян Гай

ЗНАМЕНИТЫЙ ОСТРЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛИМОННОЙ ТРАВОЙ



MAIN COURSE = GRILLED CHICKEN SKEWERS

MARINATED CHICKEN BREAST WITH POTATO WEDGE IN

MUSHROOM GRAVY SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = Шашлычки из курицы

Маринованная куриная грудка с картофелем в грибном соусе

DESSERT

FRESH FRUIT IN SEASON

SERVED WITH COTTAGE CHEESE

ДЕСЕРТ

Свежие фрукты по сезону

Подается с творогом



SET (B) MONDAY



STARTER = DEEP FRIED SPRING ROLL

SERVED WITH PLUM SAUCE

ПЕРВОЕ БЛЮДО = ЖАРЕННЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

SOUP = VEGETABLE CREAM SOUP

SERVED WITH FRENCH GARLIC BREAD

СУП = КРЕМОВЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

ПОДАЕТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE = PHAEANG PLA KRAPONG

FRIED CRISPY FISH IN PANANG CURRY

SERVED WITH STEAMED JASMINE RICE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = ПАХАНГ ПЛА КРАПОНГ

ЖАРЕНАЯ РЫБА В СОУСЕ КАРРИ ПАНАНГ

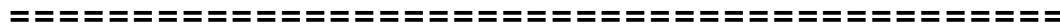
ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ ЖАСМИННЫМ РИСОМ

DESSERT

WAFFLE & VANILLA ICE CREAM

ДЕСЕРТ

Вафли с ванильным мороженым



SET (A) TUESDAY



SALAD= GAI SATAY

MARINATED CHICKEN TENDERLOIN SKEWER IN PEANUT SAUCE

САТЭ ИЗ КУРИЦЫ

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ В СОУСЕ ИЗ АРАХИСА

SOUP= CARROT CREAM SOUP

SERVED WITH GARLIC BREAD

СУП = МОРКОВНЫЙ КРЕМОВЫЙ СУП

ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE = FISH & CHIP IN TARTAR SAUCE

WITH FRENCH FRIED AND FRESH SALAD

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = РЫБНОЕ ФИЛЕ В ТАРТАРНОМ СОУСЕ

С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СВЕЖИМ САЛАТОМ

DESSERT

PINEAPPLE FRITTER & ICE CREAM

ДЕСЕРТ

АНАНАСЫ И МОРОЖЕНОЕ



SET (B) TUESDAY

MBC
CONDOTEL

SALAD= YUM NUE

SPICY BEEF TENDERLOIN SALAD THAI STYLE

САЛАТ = ЮМ НУА

ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

SOUP= ASPARAGUS CREAM SOUP

SERVED WITH CHEESE CROUTON

СУП = КРЕМОВЫЙ СУП СО СПАРЖЕЙ

ПОДАЕТСЯ С СЫРНОЙ ГРЕНКОЙ



MAIN COURSE CHICKEN BREAST & PROVOLONE

MARINATED CHICKEN BREAST AND GRILLED WITH MASH POTATO

PROVOLONE CHEESE IN MUSHROOM SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО=КУРИНАЯ ГРУДКА И ПРОВОЛОНЕ

МАРИНОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ,

ПРОВОЛОНСКОМ СЫРЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

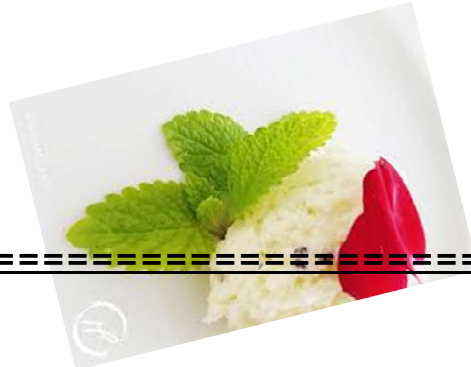
SELECTION OF ICE CREAM

ONE SCOOP OF ICE CREAM WITH YOUR CHOICES OF VANILLA

STRAWBERRY AND CONDIMENTS

МОРОЖЕНОЕ

ОДНА ПОРЦИЯ МОРОЖЕНОГО НА ВАШ ВЫБОР ВАНИЛЬНОЕ ИЛИ КЛУБНИЧНОЕ



SET (A) WEDNESDAY

SALAD= YUM SA MOON PAI

SPICY CRISPY FISH WITH THAI HERBS SALAD

САЛАТ= ЮМ СА МУН ПАЙ

ОСТРЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ РЫБКАМИ И ТАЙСКИМИ ТРАВАМИ

SOUP= BROCCOLI CREAM SOUP

SERVED WITH FRENCH GARLIC BREAD

СУП = БРОККОЛИ КРЕМ СУП

ПОДАЕТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE CHICKEN CORDON BLEU

SERVED WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО КУРИЦА КОРДОН БЛЮ

ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ТАРТАР

DESSERT

CREME BRULEE

ДЕСЕРТ:

КРЕМ БРЮЛЕ



SET (B) WEDNESDAY

**MBC
CONDOTEL**

SALAD= TACO AND BEEF SALAD

SERVED WITH FRESH SALAD & CHEESE

САЛАТ = ТАКО И ГОВЯЖИЙ САЛАТ

ПОДАЕТСЯ С СВЕЖИМ САЛАТОМ И СЫРОМ

SOUP= TOM YUM PLA KROB

HOT & SOUR CRISPY FISH

СУП = ТОМ ЮМ ПЛА КРОБ

ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП С ХРУСТЯЩЕЙ РЫБКОЙ



MAIN COURSE MIXED ON GRILLED

MARINATED WITH BEEF, PORK, PRAWNS SERVED SAUTÉED POTATO

IN RED WINE SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО=ГРИЛЬ АССОРТИ

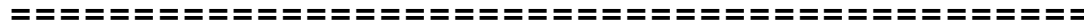
**МАРИНОВАННАЯ ГОВЯДИНА И СВИНИНА С КАРТОФЕЛЕМ-ФРИ И СОУСОМ ИЗ
КРАСНОГО ВИНА**

DESSERT

FRESH FRUIT PLATTER

ДЕСЕРТ

ТАРЕЛКА С ФРУКТАМИ



SET (A) THURSDAY

MBC
CONDOTEL

SALAD= MIXED GARDEN SALAD WITH ORANGE SEGMENT

SERVED WITH MELBA TOAST AND ITALIAN DRESSING

САЛАТ = СМЕШАННЫЙ САДОВЫЙ САЛАТ С ДОЛЬКОЙ АПЕЛЬСИНА

ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ ИЗ МЕЛБЫ И ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ

SOUP= HOT & SOUR CHICKEN SOUP (TOM YUM GAI)

THE FAMOUS HOT AND CHICKEN SOUP AND LEMON GRASS.

СУП = ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП ТОМ ЯН ГАЙ

ЗНАМЕНИТЫЙ ОСТРЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛИМОННОЙ ТРАВОЙ



MAIN COURSE = GRILLED CHICKEN SKEWERS

MARINATED CHICKEN BREAST WITH POTATO WEDGE

IN MUSHROOM GRAVY SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = ШАПЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ

МАРИНОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЕМ В ГРИБНОМ СОУСЕ

DESSERT

FRESH FRUIT IN SEASON

SERVED WITH COTTAGE CHEESE

ДЕСЕРТ

Свежие фрукты по сезону

Подается с творогом



SET (B) THURSDAY

MBC
CONDOTEL

STARTER = DEEP FRIED SPRING ROLL

SERVED WITH PLUM SAUCE

ПЕРВОЕ БЛЮДО = ЖАРЕННЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

SOUP = VEGETABLE CREAM SOUP

SERVED WITH FRENCH GARLIC BREAD

СУП = КРЕМОВЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

ПОДАЕТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE = PHAEANG PLA KRAPONG

FRIED CRISPY FISH IN PANANG CURRY

SERVED WITH STEAMED JASMINE RICE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = ПАХАНГ ПЛА КРАПОНГ

ЖАРЕНАЯ РЫБА В СОУСЕ КАРРИ ПАНАНГ

ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ ЖАСМИННЫМ РИСОМ

DESSERT

WAFFLE & VANILLA ICE CREAM

ДЕСЕРТ

Вафли с ванильным мороженым



SET (A) FRIDAY

**MBC
CONDOTEL**

SALAD= GAI SATAY

MARINATED CHICKEN TENDERLOIN SKEWER IN PEANUT SAUCE

САТЭ ИЗ КУРИЦЫ

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ В СОУСЕ ИЗ АРАХИСА

SOUP= CARROT CREAM SOUP

SERVED WITH GARLIC BREAD

СУП = МОРКОВНЫЙ КРЕМОВЫЙ СУП

ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE = FISH & CHIP IN TARTAR SAUCE

WITH FRENCH FRIED AND FRESH SALAD

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = РЫБНОЕ ФИЛЕ В ТАРТАРНОМ СОУСЕ

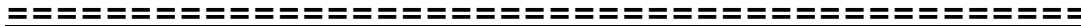
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СВЕЖИМ САЛАТОМ

DESSERT

PINEAPPLE FRITTER & ICE CREAM

ДЕСЕРТ

АНАНАСЫ И МОРОЖЕНОЕ



SET (B) FRIDAY

SALAD= YUM NUE

SPICY BEEF TENDERLOIN SALAD THAI STYLE

САЛАТ = ЮМ НУА

ОСТРЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

SOUP= ASPARAGUS CREAM SOUP

SERVED WITH CHEESE CROUTON

СУП = КРЕМОВЫЙ СУП СО СПАРЖЕЙ

ПОДАЕТСЯ С СЫРНОЙ ГРЕНКОЙ



MAIN COURSE CHICKEN BREAST & PROVOLONE

MARINATED CHICKEN BREAST AND GRILLED WITH MASH POTATO

PROVOLONE CHEESE IN MUSHROOM SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО=КУРИНАЯ ГРУДКА И ПРОВОЛОНЕ

МАРИНОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПОРЕ,

ПРОВОЛОНСКОМ СЫРЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ



SELECTION OF ICE CREAM

ONE SCOOP OF ICE CREAM WITH YOUR CHOICES OF VANILLA

STRAWBERRY AND CONDIMENTS

МОРОЖЕНОЕ

Одна порция мороженого на Ваш выбор ванильное или клубничное



SET (A) SATURDAY



SALAD= YUM SA MOON PAI

SPICY CRISPY FISH WITH THAI HERBS SALAD

САЛАТ=ЮМ СА МУН ПАЙ

ОСТРЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ РЫБКАМИ И ТАЙСКИМИ ТРАВАМИ

SOUP= BROCCOLI CREAM SOUP

SERVED WITH FRENCH GARLIC BREAD

СУП = БРОККОЛИ КРЕМ СУП

ПОДАЕТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE CHICKEN CORDON BLEU

SERVED WITH FRENCH FRIES AND TARTAR SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО КУРИЦА КОРДОН БЛЮ

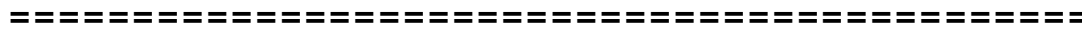
ПОДАЕТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ ТАРТАР

DESSERT

CREME BRULEE

ДЕСЕРТ:

КРЕМ БРЮЛЕ



SET (B) SATURDAY

MBC
CONDOTEL

SALAD= TACO AND BEEF SALAD

SERVED WITH FRESH SALAD & CHEESE

САЛАТ = ТАКО И ГОВЯЖИЙ САЛАТ

ПОДАЕТСЯ С СВЕЖИМ САЛАТОМ И СЫРОМ

SOUP= TOM YUM PLA KROB

HOT & SOUR CRISPY FISH

СУП = ТОМ ЮМ ПЛА КРОБ

ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП С ХРУСТЯЩЕЙ РЫБКОЙ



MAIN COURSE MIXED ON GRILLED

MARINATED WITH BEEF, PORK, PRAWNS

SERVED SAUTÉED POTATO IN RED WINE SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО=ГРИЛЬ АССОРТИ

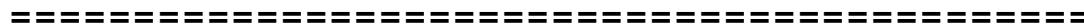
МАРИНОВАННАЯ ГОВЯДИНА И СВИНИНА С КАРТОФЕЛЕМ-ФРИ И СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ВИНА

DESSERT

FRESH FRUIT PLATTER

ДЕСЕРТ

ТАРЕЛКА С ФРУКТАМИ



SET (A) SUNDAY



SALAD= MIXED GARDEN SALAD WITH ORANGE SEGMENT

SERVED WITH MELBA TOAST AND ITALIAN DRESSING

САЛАТ = СМЕШАННЫЙ САДОВЫЙ САЛАТ С ДОЛЬКОЙ АПЕЛЬСИНА

ПОДАЕТСЯ С ТОСТАМИ ИЗ МЕЛБЫ И ИТАЛЬЯНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ



SOUP= HOT & SOUR CHICKEN SOUP (TOM YUM GAI)

THE FAMOUS HOT AND CHICKEN SOUP AND LEMON GRASS.

СУП = ОСТРО-КИСЛЫЙ СУП ТОМ ЯН ГАЙ

ЗНАМЕНИТЫЙ ОСТРЫЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛИМОННОЙ ТРАВОЙ



MAIN COURSE = GRILLED CHICKEN SKEWERS

MARINATED CHICKEN BREAST WITH POTATO WEDGE

IN MUSHROOM GRAVY SAUCE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = ШАПЛЫЧКИ ИЗ КУРИЦЫ

МАРИНОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С КАРТОФЕЛЕМ В ГРИБНОМ СОУСЕ

DESSERT

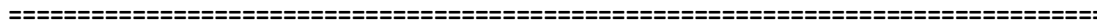
FRESH FRUIT IN SEASON

SERVED WITH COTTAGE CHEESE

ДЕСЕРТ

Свежие фрукты по сезону

Подается с творогом



SET (B) SUNDAY

MBC
CONDOTEL

STARTER = DEEP FRIED SPRING ROLL

SERVED WITH PLUM SAUCE

ПЕРВОЕ БЛЮДО = ЖАРЕННЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ

ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОВЫМ СОУСОМ

SOUP = VEGETABLE CREAM SOUP

SERVED WITH FRENCH GARLIC BREAD

СУП = КРЕМОВЫЙ ОВОЩНОЙ СУП

ПОДАЕТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ ЧЕСНОЧНЫМ ХЛЕБОМ



MAIN COURSE = PHAEANG PLA KRAPONG

FRIED CRISPY FISH IN PANANG CURRY

SERVED WITH STEAMED JASMINE RICE

ОСНОВНОЕ БЛЮДО = ПАХАНГ ПЛА КРАПОНГ

ЖАРЕНАЯ РЫБА В СОУСЕ КАРРИ ПАНАНГ

ПОДАЕТСЯ С ПАРОВЫМ ЖАСМИННЫМ РИСОМ

DESSERT

WAFFLE & VANILLA ICE CREAM

ДЕСЕРТ

Вафли с ванильным мороженым

