



ANANTARA

MUI NE RESORT

# L'ANMIEN

DINNER MENU



Наслаждайтесь элегантной  
и ответственной кухней

Мы выбираем только самые свежие и качественные продукты местного происхождения, а также сертифицированные морепродукты из устойчивых источников. В меню указано происхождение всех импортных видов мяса и рыбы – для вашей уверенности и спокойствия.

Ощутите вкус осознанного выбора.



## ИКОНКИ ПИЩЕВЫХ АЛЛЕРГЕНОВ



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



АРАХИС



ОРЕХИ



БЕЗ ГЛЮТЕНА



МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ



ДИОКСИД СЕРЫ



СОЕВЫЙ ПРОДУКТ



КУНЖУТ



РЫБА



РАКООБРАЗНЫЕ



ЯЙЦО



СЕЛЬДЕРЕЙ



МОЛЛЮСКИ



ГОРЧИЦА



ЛЮПИН



СВИНИНА



ОСТРОЕ



ПОЛЕЗНОЕ БЛЮДО

# Салаты

## Salads

<b>КУРИЦА СВОБОДНОГО ВЫГУЛА</b>  	260
<i>Free Range Chicken</i> Цветы банана, травы, арахис, лук-шалот, соус с лемонграссом	
<b>САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И ПИТАХАЙЕЙ ИЗ ФАНТЬЕТА</b>  	280
<i>Tiger Prawn, Phan Thiet Dragon Fruit Salad</i> Ананас, мята, лук-шалот, заправка из вьетнамского кумквата	
<b>АВОКАДО И МАНГО</b>   	240
<i>Avocado &amp; Mango</i> Красный лук, перец чили, кориандр, мёдовая заправка	
<b>СВЁКЛА</b>    	240
<i>Beetroot</i> Кресс-салат, помело, грецкий орех, виноградная заправка	
<b>ЦЕЗАРЬ</b>     	280
<i>Caesar</i> Салат ромэн, варёное яйцо, хрустящий бекон, пармезан	
+ Курица	90
+ Копчёный лосось	120
+ Креветка	120
+ Тунец	120
+ Гребешок	210
+ 1/2 Хвоста омара	520
<b>САЛАТ L'ANMIEN</b>   	320
<i>L'Anmien Salad</i> Смешанная зелень, авокадо, кресс-салат, зелёная спаржа, голубой сыр, инжир, Заправка с шалотом	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ САЛАТА (100 ГГ):</b> <i>Extra Salad Toppings - 100gr</i>	
Огурец	50
Томат особых сортов	50
Нут	70
Киноа	70
Авокадо	70

### САЛАТ ИЗ БЕЛОЙ САРДИНЫ ФАНТЬЕТА
















*Phan Thiet White Sardine Salad*  

Кулантро, корни лука-шалота, травы, арахис, кисло-сладкий рыбный соус

220









# Закуски

## Appetizers

- СВЕЖИЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ**     280  
*Vietnamese Fresh Spring Rolls*  
Креветки, рисовая вермишель, салат, ароматные травы, арахисовый соус
- ЖАРЕННЫЕ СПРИНГ-РОЛЛЫ**    280  
*Fried Spring Rolls*  
Креветки, свинина, овощи, травы, сладко-кислый рыбный соус
- ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА**    340  
*Yellow Fin Tuna Tataki*  
Цитрусово-соевый соус, кунжут, имбирь, микрозелень
- ЯПОНСКИЕ ГРЕБЕШКИ НА ГРИЛЕ**    690  
*Japanese Scallops À La Plancha*  
Пюре из васоби-горошка, икра, томаты в бальзамике, чесночный хлеб  
\* НВ доплата 420

# Супы

## Soups

- МИДИИ ПО-ИРЛАНДСКИ «БУЙАБЕС»**   380  
*Irish Mussel Bouillabaisse*  
Трюфельное масло, багет, соус руй
- СУП «СУПЕР ГРИН»**   260  
*Super Green*  
Шпинат, спаржа, кресс-салат, зелёная фасоль, цукини, масло авокадо, хлеб
- СУП С МЯСОМ КРАБА И СПАРЖЕЙ**   280  
*Crab Meat, Asparagus*  
Варёная спаржа, кунжутное масло, кориандр
- ТОМ ЯМ КУНГ**   360  
*Tom Yum Kung*  
Галангал, лимонграсс, помидоры, зелёный чили, кориандр, кокосовые сливки

### ХОЛОДНАЯ БАШНЯ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

(На 2 персоны, просьба делать заказ минимум за четыре часа до подачи)



#### *Cold Seafood Tower*

2,400

Омар (600 г), устрицы (4 шт.),  
севиче из гребешков,  
сашими из норвежского лосося (4 шт.),  
тигровые креветки (4 шт.),  
зелёные мидии (4 шт.)

Подаётся с коктейльным соусом,  
васаби-моньонетом и дольками лимона

\* НВ доплата 800

# Классические блюда

## Classics

### СЁРФ И ТЁРФ

1,600

#### *Surf & Turf*

200 г выдержанного стейка из чёрного ангуса + 1/2 хвоста омара, картофель, морковь, спаржа, соус из грибов порчини

\* НВ доплата 800

### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ВАГЮ А5

1,800

#### *Grilled Japanese Wagyu Striploin A5*

Пюре с шафраном, морковь, брокколи, соус из зелёного перца

\* НВ доплата 1,000

### ХРУСТЯЩАЯ СВИНАЯ БРЮШИНА

420

#### *Crispy Pork Belly*

Кейл с чесноком, морковь, соус из кумквата и яблок

### БАРАМУНДИ В МАКАДАМИИ

480

#### *Crusted Macadamia Barramundi*

Брокколи рабе, обожжённая кукуруза, соус вирж

### КУРИНАЯ ГРУДКА С МОЦАРЕЛЛОЙ

420

#### *Baked Chicken Breast*

Свежая моцарелла, томаты, песто, розовый картофель

### ОМАР С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

1,600

#### *Seared Garlic Butter Lobster Tail*

Обожжённый ромэн, томаты, молодой картофель, соус биске

\* НВ доплата 800

### КИМЧИ-ТТОКПОККИ С СЫРОМ

320

#### *Cheese Tteokbokki*

Корейский острый соус, моцарелла, зелёный лук, кунжут

## ФАНТЬЕТСКИЙ ХОТ-ПОТ



### “Phan Thiet” Hot Pot

(На 2 персоны)

880

Белая сардина, овощи, яйцо, свинина, арахисовый соус, рисовые крекеры

\* НВ доплата 480

# На компанию

## Sharing



Чтобы обеспечить наилучшее обслуживание,  
просьба делать заказ минимум за два часа до подачи

**СТЕЙК ТОМАГАВК**   4,200

*Australian Black Angus Tomahawk (1,200 gr)*

Соус из зелёного перца и чимичурри, выбор 2 гарниров

\* НВ доплата 2,600

**СТЕЙК ФЛАНК**   1,200

*Australian Black Angus Flank Steak (500 gr)*

Чимичурри, красное вино, выбор 2 гарниров

\* НВ доплата 800

**ЦЕЛЬНЫЙ СИБАС В СОЛИ**   1,200

*Salt-Crusted Whole Seabass*

Соус из лимонного масла и вирж, выбор 2 гарниров

\* НВ доплата 800

**МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ**   2,800

*Grilled Seafood Platter*

Омар с чесноком и маслом, креветки, мидии, устрицы с сырной корочкой,  
выбор 2 гарниров

\* НВ доплата 1,200

## Гарниры

### Sides

Выбор 2 гарниров к блюду

#### КРАХМАЛ

*Starch*

Картофель-фри с пармезаном и трюфелем

Трюфельное картофельное пюре

Жареный рис или лапша с яйцом

Батат-фри

Картофель, запечённый в утином жиром

Паста с чесноком

#### ОВОЩИ

*Vegetables*

Шпинат, обжаренный с чесноком

Жареные грибы

Салат из органической зелени

Жареная кукуруза

Спаржа на гриле

Запечённые овощи с рынка

# Сладости Sweets

<b>СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ</b> <i>Seasonal Fruit</i> Мята, чили, соль	160
<b>ШОКОЛАДНОЕ ЛАВА-ПИРОЖНОЕ (20 мин.)</b>   <i>Chocolate Lava</i> Клубника, сахарная пудра, кокосовое мороженое	250
<b>ЛИМОННЫЙ ТАРТ НА УГЛЕ</b>   <i>Charcoal Lemon Tart</i> Меренга, клюквенный соус	210
<b>ЧИЗКЕЙК ДУЛЬСЕ-ДЕ-ЛЕЧЕ</b>   <i>Dulce de Leche Cheesecake</i> Ягодный компот	250
<b>ВЬЕТНАМСКИЙ КОКОСОВЫЙ КОФЕ</b>    <i>Vietnamese Coconut Coffee</i> Панна-котта из кокоса, кофейный крем, хрустящий кокос, соус из маракуйи	230
<b>БЕЛЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС</b>   <i>White Chocolate Mousse</i> Мята	230
<b>МОРОЖЕНОЕ</b>  <i>Ice Cream</i> Выбор вкусов: ваниль / шоколад / клубника / красные ягоды / брауни / солёная карамель / шоколад с мятой / чёрная смородина с перцем Фукуока	
- За один шарик	100
- Два шарика	130