

# THUNG 저녁 메뉴

## » 에피타이저

**참치 타르타르**  **238.000**  
 고수, 라임즙, 적양파, 쌀가루,  
 레몬그라스, 파, 칠리 드레싱  
*With coriander, lime juice, red onion, lemongrass, spring onion, rice powder and chili dressing*

**그루퍼(농어) 카르파초**    **248.000**  
 피시 소스, 땅콩, 케피어 라임잎,  
 생강, 고추, 레몬그라스, 주루 드레싱  
*With fish sauce and peanuts, kefir lime leaves, ginger, chili, lemongrass, zuru dressing*

**칠리 솔트 소프트 셸 크랩**  **188.000**  
 으깬 오리알과 디핑소스  
*With a cracked duck egg and dipping sauce*

**크랩 케이크**   **208.000**  
 망고살사, 양파, 칠리, 고수, 타마린드소스  
*With mango salsa, onion, chili, coriander, and tamarind dipping sauce*

**숯불 구이 오징어**  **218.000**  
 숯불에 구운 오징어와 그린 칠리소스  
*With green chili dipping sauce*

**해산물 스프링롤**  **188.000**  
 돼지고기, 당근, 타로, 양파, 고구마, 목이버섯, 당면  
*With pork, carrot, taro, onion, sweet potato, ear fungus and glass noodles*

**일본 관자와 토마토**  **248.000**  
 캐슈너트, 레몬그라스, 생강, 고수,  
 그리고 주루 피시 소스 드레싱이 버무러짐  
*Tossed with cashew nuts, lemongrass, ginger, coriander and zuru-fish sauce dressing*

**수박과 다섯가지 향신료가  
들어간 오리 요리**  **198.000**  
 고수, 오이, 숙주, 호박씨,  
 민트 잎, 파 그리고 해선장 드레싱  
*Tossed with coriander, cucumber, bean sprouts, pumpkin seeds, mint leaves, spring onion and hoisin dressing*

**그린 파파야 샐러드**   **128.000**  
 방울 토마토, 가지, 롱빈, 캐슈너트,  
 타마린드 드레싱과 파파야 튀김  
*Cherry tomatoes, eggplant, long bean, cashew nuts, tamarind dressing and papaya fritter*

## » 스프

**새콤달콤 코비아 수프**  **188.000**  
 코비아 생선 수프, 토마토, 파인애플, 숙주, 허브  
*With tomato, pineapple, bean sprouts and herbs*

**판티엣 스타일 달콤한 콘 스프**  **158.000**  
 새우, 락사 잎, 바게트가 들어간 달콤한 콘 스프  
*With prawn, laksa leaf served with baguette*

## » 메인 코스 <<

**구운 오리**  **348.000**  
 당면, 목이버섯, 피망, 파와 함께 제공됨  
*Served with glass noodles, ear mushrooms, bell peppers and spring onion*

**랍스터 카레**   **888.000**  
 옐로우 커리 그레이비, 망고, 가지,  
 고추, 달콤한 바질 잎 그리고 유기농 밥  
*In yellow curry gravy with mango, eggplant, chili, sweet basil leaves and organic rice*

**전기구이 통닭** **288.000**  
 아시아 허브와 판단잎 싸라기(검뎀)와 함께 제공됨  
*Served with Asian herbs, broken pandan leaf rice*

**웍에 볶은 소고기 큐브**  **488.000**  
 250 gr 물와라 소고기, 피망 옥수수 소스,  
 피망, 양파 그리고 바질 잎  
*250gr Mulwarra beef with green pepper corn sauce, bell pepper, onion and basil leaves*

**바나나 잎에 싸여진 그루퍼 요리**  **488.000**  
 구운 그루퍼(생선) 필렛, 유기농 밥  
*Served with organic rice*

**푹 삶은 물와라 소 볼 살 요리**  **388.000**  
 X.O. 소스, 당근, 샬롯, 허브,  
 베트남 바게트와 함께 제공됨  
*In X.O. sauce with carrot, shallots and herbs served with Vietnamese baguette*

## » 밥 - 누들 야채가

**THUNG 볶음밥**  **128.000**  
 숙주, 얇게 썬 양상추, 계란, 마늘, 양파  
*With bean sprouts, sliced lettuce, egg, garlic and spring onion*

**웍에 볶은 X.O. 우동**  **198.000**  
 밀면, 양파, 파슬리, 배추, 겨자 잎, 당근  
*Wheat noodles, onion, parsley, Chinese cabbage, sweet mustard leaf, carrot*

**웍에 볶은 에그 누들**  **158.000**  
 피망, 숙주, 당근, 배추, 굴소스  
*With bell pepper, bean sprouts, carrots, Chinese cabbage and oyster sauce*

**채소 카레**  **198.000**  
 옐로우 커리 그레이비, 가지,  
 두부, 달콤한 바질 잎, 유기농 밥  
*In yellow curry gravy with eggplant, tofu, sweet basil leaves, organic rice*

**웍에 볶은 날개콩 요리**  **128.000**  
 마늘과 함께 웍에 볶은 날개콩  
*Goa beans wok tossed with garlic*

**데친 청경채**  **128.000**  
 표고버섯과 굴소스  
*With shitake mushrooms and oyster sauce*

**웍에 볶은 버섯 요리**  **148.000**  
 세종류 버섯과 파 그리고 튀긴 마늘  
*Three types of mushrooms with spring onion and fried garlic*

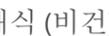
## » 디저트

**따뜻한 초코 브라우니**   **188.000**  
 초콜렛 브라우니와 코코넛 아이스크림  
*Chocolate brownie with coconut flavored ice-cream*

**검은깨 케이크**   **188.000**  
 따뜻한 검은깨 케이크와  
 코코넛 아이스크림, 생강 땅콩 튀김  
*Warm sesame cake with coconut ice-cream, ginger-peanut fritter*

**코코넛 판나코타**  **188.000**  
 베리 쿨리스가 들어간 코코넛 판나코타  
*Coconut panna cotta with berry coulis*

모든 가격은 VND 이며 5 %의 봉사료와 10 %의 VAT 가 부과됩니다.

 채식  완전 채식 (비건)  매운 음식  해산물류  돼지고기가 포함됨  견과류가 포함됨  셰프의 추천메뉴



thúng  
Grill & Bar

LIFE IS A JOURNEY.

Anantara Mui Ne Resort  
Mui Ne Beach, 12A Nguyen Dinh Chieu Street, Ham Tien Ward, Phan Thiet City, Viet Nam  
T +84 252 374 1888 F +84 252 374 1555 E muine@anantara.com



Rate us