



Aythaya

Sunset Wine Garden

RESTAURANT & BAR

All prices are inclusive 5% government tax & service tax



WORDS FROM OUR CHEF

Chef Myo Lwin
Executive Chef, Sunset Wine Garden

မြန်မာပြည်၏ သမိုင်းဝင်ပုဂံမြို့မှ မွေးဖွားလာခဲ့သည့် စားဖိုမှူးကြီးဦးမျိုးလွင်သည် ၁၉၈၃ ခုနှစ်တွင် ရန်ကုန်မြို့ရှိ အာရှအစားအသောက်ဆိုင်တစ်ခုတွင် သူ၏အစားအသောက် ချက်ပြုတ်ခြင်းအနုပညာ ခရီးစဉ်ကို စတင်ခဲ့ပါသည်။ သူ၏အစားအသောက်ချက်ပြုတ်ခြင်း အလုပ်အကိုင်ခရီးစဉ်သည် မြန်မာနိုင်ငံတစ်ဝှမ်း သာမက နိုင်ငံရပ်ခြားသို့လည်း ခရီးဆက်ခဲ့ပါသည်။ ပထမဦးစွာ မန္တလေးမြို့တွင် အနောက်တိုင်းအစားအစားများဖြင့် စတင်ခဲ့ပါသည်။ ထို့နောက် နှုတ်ခိုးသို့ ရောက်ရှိခဲ့ပြီး ဆယ်စုနှစ်တစ်ခုကျော်ကြာ သူ၏ဟင်းချက်ပညာကို ပိုမိုမြင့်မားအောင် ကြိုးစားခဲ့ပါသည်။ ထို့ပြင် စင်္ကာပူနှင့် နိုင်ငံတကာ အပျော်စီးသင်တန်းများတွင်ပါ အဖိုးမဖြတ်နိုင်သည့် လက်တွေ့အတွေ့အကြုံများစွာ ရရှိခဲ့ပါသည်။

၂၀၁၄ တွင် သူသည် မွေးရပ်မြေ မြန်မာနိုင်ငံသို့ ပြန်လာခဲ့ပြီး သူ၏နိုင်ငံတကာအတွေ့အကြုံများနှင့် အတွေးသစ်အမြင်သစ်များကို အေးသာယာစပျစ်ခြံ၏ Sunset WineGarden Restaurant သို့ယူဆောင်လာခဲ့ပါသည်။

စားဖိုမှူးကြီးဦးမျိုးလွင်၏ ဟင်းချက်ခြင်းအနုပညာဆိုင်ရာ ခံယူချက်မှာ ရိုးရှင်းသော်လည်း အနှစ်သာရပြည့်ဝလှပါသည်။ "ဟင်းပွဲတိုင်းတွင် ကိုယ်ပိုင်ထူးခြားသော အရသာရှိရမည် - ဟင်းပွဲတစ်ပွဲချင်းစီကို ဒေသအတွင်းမှ အကောင်းဆုံးသော ဒေသထွက်ပစ္စည်းများဖြင့် ဖန်တီးပေါင်းစပ်အသုံးပြုရမည်" ဟူသော သူ၏ထူးခြားသော ဖန်တီးမှုများကို Aythaya Sunset Wine Garden တွင် ဤခံယူချက်ဖြင့် လက်တွေ့ကျကျ ဖော်ဆောင်နေပါသည်။

"Spicy Beef Ribs" ဟင်းပွဲသည် သူ၏ကိုယ်ပိုင်အထူးဆောင်ရွက်မှုနှင့် ဇနာရီကြာအောင် ဖြည်းဖြည်းချင်းချက်ထားပြီး အသားမှာနူးညံ့ပြီး အနှစ်အရသာ မှာလည်း ပြီးပြည့်စုံလှပါသည်။ အရိုးမှအသား အလွယ်တကူ ကွာကျလောက်အောင် နူးညံ့သည့် အထူးလက်ရာဟင်းတမျိုးဖြစ်ပါသည်။ ထို့အတူ ခြံထဲမှ စပျစ်ရွက် အနုများကို ကိုယ်တိုင်ခူးဆွတ်၍ ဆိတ်သား၊ ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဖြင့် ထည့်သွင်းပြုလုပ်ထားသည့် "Aythaya Dolmades" (ဆိတ်သားစပျစ်ရွက်လိပ်) သည်လည်း စပျစ်ခြံမှ စားပွဲပေါ်သို့ တိုက်ရိုက်ရောက်ရှိလာသည့် ထူးခြားသော အထူးဟင်းပွဲတစ်ပွဲ ဖြစ်ပါသည်။

စားဖိုမှူးကြီး ဦးမျိုးလွင်ကို စိတ်အလှုပ်ရှားဆုံးဖြစ်စေသည်မှာ Aythaya Sunset Wine Garden သည် မြန်မာနိုင်ငံတွင် ရှားပါးပြီး လှပသည့် သဘာဝအလှ ပတ်ဝန်းကျင်၏ စပျစ်ခြံအလယ်၌ တည်ရှိနေသောကြောင့် ဖြစ်သည်။ သူ၏မျှော်မှန်းချက်မှာ ဧည့်သည်တိုင်း စပျစ်စိုက်ခင်း ၏ သာယာလှပသော ပတ်ဝန်းကျင်တွင် သူဖန်တီးထားသည့် ဟင်းပွဲများနှင့် ပိုင်တို့၏ ပေါင်းစပ်ညီညွတ်မှုကို မြည်းစမ်းရင်း မမေ့နိုင်စရာ အတွေ့အကြုံများဖြင့် ပြန်လည်ထွက်ခွာ စေရန်ရည်ရွယ်ပါသည်။

မီးဖိုချောင်ပြင်ပတွင်လည်း စားဖိုမှူးကြီးဦးမျိုးလွင်သည် စိတ်ကူးဖန်တီးမှုပြည့်ဝသော အနုပညာသမားတစ်ဦးဖြစ်ပါသည်။ တစ်ခါတုန်းက စိုက်ခင်းရှိ မီးဖိုချောင်ငယ်လေး၏ နံရံများကို ကိုယ်တိုင်လက်ဖြင့် ပန်းချီဆွဲထားခဲ့ပြီး၊ ထိုအရာသည် သူ၏ တီထွင်ဖန်တီးလိုမှု စိတ်ဓာတ်ကို ထင်ဟပ်ပြသနေပါသည်။ ဧည့်သည်များအနေဖြင့် သူ၏ နွေးထွေးလှသော စကားပြောပုံစံနှင့် ရင်းနှီးဖော်ရွေသော သဘောသဘာဝကို တွေ့မြင်ရမည်ဖြစ်ပြီး သူ၏ အစားအသောက်အပေါ် စိတ်အားထက်သန်မှုဖြင့် ဝေမျှရသည်ကို တွေ့မြင်ခံစားကြရမည် ဖြစ်ပါသည်။ ဧည့်သည်တော်များ အနေဖြင့်လည်း လာရောက်လည်ပတ်သည့် အခါတိုင်း အစားအသောက် နှင့်ပတ်သက်ပြီး နားမလည်သည်များကို အားမနာတမ်း မေးမြန်းနိုင်ပါသည်။ ဟင်းပွဲတိုင်းမှာ ကိုယ်ပိုင်ဇာတ်လမ်းရှိသကဲ့သို့ ပိုင်တစ်ခွက်ချင်း စီတိုင်းမှာလဲ ထူးခြားသောအရသာ ရှိပါသည်။

Aythaya Sunset Wine Garden မှသင့်အား အမြဲတမ်း နွေးထွေးစွာ ကြိုဆိုလျက်ပါ



ဟင်းရည်များ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



ခရမ်းချဉ်သီး ခရင်မ်ဟင်းရည်

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ ခရင်မ် နှင့် ခရုတွန့် ပါဝင်သော
ကိုယ်တိုင်ချက် ခရမ်းချဉ်သီးဟင်းရည်
၉၀၀၀ ကျပ်

မုန့်ညင်းဟင်းရည်

နှစ်သက်ရာအသားကို ထိုင်ဝမ်မုန့်ညင်းရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊
ငရုတ်ကောင်းမှုန့်တို့ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

၂ ကြက်သားလုံး ကြီး ၁၄၀၀၀ ကျပ် / သေး ၄၀၀၀ ကျပ်

၃ ဝက်သားလုံး ကြီး ၁၄၀၀၀ ကျပ် / သေး ၄၀၀၀ ကျပ်

၄ ငါးအသားလုံး ကြီး ၁၄၀၀၀ ကျပ် / သေး ၄၀၀၀ ကျပ်

တုန့်ယမ်းဟင်းရည်

နှစ်သက်ရာအသားကို ထိုင်းချဉ်စပ်အနစ်၊ ကြက်သွန်နီ၊ မှို၊
ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တို့ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

၅ ကြက်သား ကြီး ၁၄၀၀၀ ကျပ် / သေး ၄၀၀၀ ကျပ်

၆ ပုစွန် ကြီး ၂၆၀၀၀ ကျပ် / သေး ၇၀၀၀ ကျပ်

အသီးအရွက်စုံဟင်းရည်

ဒေသထွက် ရာသီပေါ်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်း၊
နှမ်းလှော်များ ပါဝင်ပါသည်

ကြီး ၉၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၀၀၀ ကျပ်

ပဲနီလေးဟင်းရည်

ပဲရာဇာ နှင့် ကြက်သွန်ဖြူဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် အထူးဟင်းချို
၄၀၀၀ ကျပ်

ကချင်ရိုးရာဟင်းရည်

ကြက်သား၊ ချဉ်စော်ကားသီး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီ၊ ဂျင်း၊
ငရုတ်သီးတို့ဖြင့် ချက်ထားသော ချဉ်စပ်ဟင်းရည်

ကြီး ၁၄၀၀၀ ကျပ် / သေး ၄၀၀၀ ကျပ်



အသုပ်များ ရွေးချယ်ရန်



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

မြန်မာစတိုင် အာလူးသုပ်

အာလူး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ပူစိနံရွက်၊
မန်ကျည်းရည်
၉၅၀၀ ကျပ်



၂ မြန်မာစတိုင်ဆလပ်ရွက်သုပ်
ဆလပ်ရွက်၊ အာလူး၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊
ငရုတ်သီး၊ သံပရာရည်၊ မြေပဲလှော်
၉၅၀၀ ကျပ်

၃ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အစုံသုပ်
သခွားသီး၊ မုန်လာဥနီ၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ အာလူး၊ ပဲမှုန့်၊
မြေပဲလှော်၊ နှမ်း
၉၅၀၀ ကျပ်



၄ အိတ်စတိုင်ဆလပ်ရွက်သုပ်

ဆလပ်ရွက်၊ ဘောကွန်၊ ဆီဆာဆော့စ်
၉၅၀၀ ကျပ်

၅ ကြက်သားသုပ်

ကြက်သား၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ သခွားသီး၊
မုန်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊ ငရုတ်သီး
၁၆၀၀၀ ကျပ်

၆ ခရမ်းချဉ်သီးစိမ်းသုပ်

ခရမ်းချဉ်သီးစိမ်း၊ ကြက်သွန်နီ၊ ပဲမှုန့်၊ မြေပဲလှော်၊
သံပရာရည်၊ ငရုတ်သီး
၉၅၀၀ ကျပ်



၇ ဆေးဘဲဥသုပ်

ဆေးဘဲဥ၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
သခွားသီး၊ မုန်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊
ငရုတ်သီး
၁၂၀၀၀ ကျပ်



၈ ပုစွန်အစိမ်းသုပ်

ပုစွန်၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
သခွားသီး၊ မုန်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊
ငရုတ်သီး
၂၆၀၀၀ ကျပ်



၉ ကျောက်ပွင့်သုပ်
ကျောက်ပွင့်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ သခွားသီး၊ မုန်လာဥနီ၊
မြေပဲလှော်၊ သံပရာရည်
၉၅၀၀ ကျပ်

၉ ပဲသီးသုပ်
ပဲသီး၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ငရုတ်သီး၊ မြေပဲလှော်၊
နှမ်းလှော်
၉၅၀၀ ကျပ်

အေးသာယာစပျစ်ခြံ၏ အထင်ကရဟင်းပွဲ



စပျစ်ခြံမှ လတ်ဆတ်သောစပျစ်ရွက်များဖြင့်လိပ်ထားသည့်ဟင်းခတ်
အမွှေးအကြိုင်၊ သီဟိုဠ်စေ့တို့ ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားသော ဆိတ်သား

၂၄၀၀၀ ကျပ်

အရွက်နုချိန်အကန့်အသတ်ဖြင့်သာရပါသည်

“အေးသာယာစပျစ်ခြံ၏အထင်ကရဟင်းပွဲအကြောင်း”

ဤဟင်းပွဲသည် ရှေးမြေထဲပင်လယ်နှင့် အရှေ့အလယ်ပိုင်း ဒေသများမှ
ဆင်းသက်လာသော ရိုးရာအစားအစာတစ်မျိုးဖြစ်ပြီး လူကြိုက်များလှသည်။

စပျစ်ရွက်လေးများဖြင့် အဆာပလာများကို လှပစွာထုတ်ပိုးထားသော
ဤအစားအစာသည် ရိုးရှင်းသော်လည်း အရသာပြည့်ဝမှုကြောင့် နှစ်ပေါင်းများစွာ
နှစ်သက်အားပေးကြသည်။

အေးသာယာစပျစ်ခြံ၌ ကျွန်ုပ်တို့သည် ဤရိုးရာဓလေ့ကို အထူးဂရုပြု
ထိန်းသိမ်းလျက်ရှိပါသည်။ ကျွန်ုပ်တို့၏ ကိုယ်ပိုင်စပျစ်ခြံမှ လတ်ဆတ်သော
စပျစ်ရွက်များဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့် ဤဟင်းပွဲ၏ အတွင်း၌ ဆိတ်သား၊
ကြက်သွန်ဖြူနှင့်ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များ၊ အနှစ်သာရပြည့်ဝစွာ
ရောနှောထားပါသည်။

ဤဟင်းပွဲသည် **AYTHAYA SUNSET WINE GARDEN** စားသောက်ဆိုင်မှ
လတ်ဆတ်သောဒေသထွက် ပစ္စည်းများဖြင့် ပြုလုပ်ထားသည့်
အထူးအရသာတစ်ခုကို ခံစားရမည့်အခွင့်အလမ်း ဖြစ်ပါသည်။



အရံဟင်းပွဲ

အနောက်တိုင်းဟင်းလျာ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



၁

ကြက်တောင်ပံအစပ်

ဆော့စ်အစပ်ဖြင့် ဆမ်းထားသော ကြက်တောင်ပံကြော်

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၂

အမဲသားကာပါချို ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်နှင့် ချိုစရာထားသော
အီတလီစတိုင်လ် အမဲသားအစိမ်း

၂၈၀၀၀ ကျပ်



၃

ဘောကွန်လိပ်

ချိုစိတ်ညှစ်ထားသော ဘောကွန်လိပ်

၁၉၅၀၀ ကျပ်

၄

ဝက်သားချောင်းကြော်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့်ကပ်ကြော်ထားသော ဝက်သားပြား

၁၆၀၀၀ ကျပ်

၅

ဂျာမန်ဝက်အူချောင်းနှင့် အာလူးချောင်းကြော်

မွှေးကြိုင်သော ဂျာမန်မဆလာနှင့် ကာရီဆော့စ် ပါဝင်သည်

၁၇၀၀၀ ကျပ်

၆

ငါးအသားချောင်းကြော်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့်ကပ်ကြော်ထားသော ငါးအသားချောင်း

၁၆၀၀၀ ကျပ်

၇

ချိန်

- ကျပ်

၈

ကြက်တောင်ပံအကြွပ်ကြော်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၉

ကြက်တောင်ပံကင်

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်နှင့် နှပ်ထားပါသည်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၁၀

အာလူးချောင်းကြော်

ဒေသထွက်အာလူးကို အသုံးပြုထားပါသည်

၈၅၀၀ ကျပ်

၁၁

အာလူးစိပ်ကြော်အစပ်

ဒေသထွက်အာလူးကို အသုံးပြုထားပါသည်

၉၅၀၀ ကျပ်

၁၂

ဒေသထွက်အာလူးမီးဖုတ်

အပေါ်ယံတွင် ခရင်မ် ဆမ်းထားပါသည်

၈၀၀၀ ကျပ်

အရံဟင်းပွဲ

🔪 SPICY

🏠 CHEF'S RECOMMENDATION

🌿 VEGETARIAN

အာရှဟင်းလျာ



📍 ပုစွန်တန်ပူရာကြော် 🏠

တန်ပူရာအနှစ်ဖြင့်ကြော်ထားသော ပုစွန်
၂၆၀၀၀ ကျပ်

၂ ကြက်ခြောက်ကြော်

တစ်ကိုက်စာအရွယ် ကြက်သားတုံးလေးများ

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၆ ဝက်နံရိုးကြွပ်ကြော်

မန်ကျည်းအချဉ်ရည် ပါဝင်ပါသည်

၂၆၀၀၀ ကျပ်

၃ ငါးရှဉ့်ခြောက်ကြော်



ကြက်သွန်ဖြူ၊ ငရုတ်သီးတို့ဖြင့် မွှေကြော်ထားပါသည်

၁၉၀၀၀ ကျပ်

၇ ပုစွန်ကော်ပြန့်လိပ်ကြော်

၉၅၀၀ ကျပ်

၄ အမဲသားပြားကြော်

၁၆၀၀၀ ကျပ်

၈ ငါးမုန့်ကြော်

၉၅၀၀ ကျပ်

၅ ဝက်သားပြားကြော်

၁၆၀၀၀ ကျပ်

အရံဟင်းပွဲ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

အာရှဟင်းလျာ



၁၀

ဆိတ်လက်ဖက်သုပ်

မြန်မာ့ရိုးရာ လက်ဖက်ရွက်နှင့် ဆိတ်သားမွှေကြော်သုပ်
၂၁၀၀၀ ကျပ်

၁၁

ဟင်းသီးဟင်းရွက်တန်ပူရာကြော်

မုန့်လာဥနီ၊ ပဲသီး၊ ပန်းဂေါ်ဖီ၊ ကြက်သွန်နီနှင့်
ဆူကာရွက်များကို မုန့်နှစ်ဖြင့်ကြော်ထားသည်
၁၄၀၀၀ ကျပ်



၁၂ အမဲဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော အမဲသားကင်

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၁၃ ဝက်ဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော ဝက်သားကင်

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၁၄ ကြက်ဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော ကြက်သားကင်

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၁၅ သီဟိုဠ်စေ့ကြော်

အမြည်းအမြစ် အသင့်တော်ဆုံးသော အစေ့အဆံကြော်

၁၂၀၀၀ ကျပ်

၁၆ အသီးအရွက်ကြက်ဥမွှေကြော်

ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီ ပါဝင်ပါသည်

၄၀၀၀ ကျပ်

၁၇ ကြက်ဥမွှေကြော်

၃၅၀၀ ကျပ်

၁၈ ကြက်ဥအကာကျက်ကြော်

၃၅၀၀ ကျပ်

၁၉ ထမင်းဖြူ

၂၀၀၀ ကျပ်

အနောက်တိုင်း အဓိကဟင်းလျာ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



BEEF PAN

၁ အမဲသားသံဖြားကင်

အမဲမိုးခိုသား၊ ထမင်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို အေးသာယာပိုင်နိုင်နှင့် ပြင်ဆင်ကာ သံဖြားပေါ်တွင်အပူပေးထားပါသည်
၂၉၅၀၀ ကျပ်

၂ ဝက်သားကတ်သလိတ်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့် ကပ်ကြော်ထားသော ဝက်သားပြားနှစ်ပြားကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ်၊ အာလူးချောင်းတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၆၀၀၀ ကျပ်

၃ မက္ကဆီကန်စတိုင် ဝက်နံရိုးချက်

မက္ကဆီကန်အရသာ ဆော့စ်အစပ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ဝက်နံရိုးချက်
၂၉၅၀၀ ကျပ်

၄ ကြက်ရင်အုပ်ပေါင်မုန့်ကပ်ကြော်

ဝက်ပေါင်ခြောက်နှင့် ချိုစ်အစာသွပ် ကြက်ရင်အုပ်ကို ပေါင်မုန့်နှင့် ကပ်ကြော်ထားပြီး ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ် နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၉၅၀၀ ကျပ်

၅ ဂျာမန်ဝက်အူချောင်း

အရသာပြည့်ဝသော ဝက်အူချောင်းကြော်ကို အာလူးထောင်းနှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၉၅၀၀ ကျပ်

၆ ကြက်အူချောင်း

အရသာပြည့်ဝသော ကြက်အူချောင်းကြော်ကို အာလူးထောင်းနှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၁၆၀၀၀ ကျပ်



CHICKEN CORDON BLEU

၇ ကက္ကတစ်ငါးကင်

သံပူရာ၊ သံလွင်ဆီတို့ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ကက္ကတစ်ငါးကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်တို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၃၂၀၀၀ ကျပ်

၈ ပင်လယ်စာအကင်

ငါးတန့်၊ ပုစွန်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါးတို့ကို အာလူးခွက်ကြော်နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၄၅၀၀၀ ကျပ်

၉ ငါးတန့်အသားလွှာကင်

သံပူရာထောပတ်ခရင်မ်ဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ငါးတန့် အသားလွှာကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ အာလူးတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၆၀၀၀ ကျပ်



PAN FRIED BUTTER FISH



အမဲနံရိုး

အစပ်

ငရုတ်သီးအနှစ်ဖြင့် ငှက်နာရီကြာ ချက်ထားသော
အမဲနံရိုး အထူးနှပ်ချက်
၃၂၀၀၀ ကျပ်





အသားစုံ အကင်ပန်းကြီး

သိုးသား၊ အမဲသား၊ ကြက်သား၊ ဝက်သားနှင့်
ဝက်အူချောင်းများပါဝင်ပါသည်။

၈၈၀၀၀ ကျပ်



ပင်လယ်စာ အကင်ပန်းကြီး

ပုဇွန်၊ ဂုံ၊ ဘောဘီရေဘဲ နှင့် ကင်းမွန်များ
ပါဝင်ပါသည်။

၁၀၉၀၀၀ ကျပ်



အကောင်များ

အသားများရွေးချယ်ရန်

◇ အမဲမိုးခိုသား ၂၉၅၀၀ ကျပ်

◇ သိုးကျောမြောင်းသား ၄၂၀၀၀ ကျပ်

◇ ဆယ်လ်မွန်ငါး ၄၂၀၀၀ ကျပ်

◇ ဝက်ဂုတ်သား ၂၈၅၀၀ ကျပ်

◇ ဝက်ကျောမြောင်းသား ၃၉၀၀၀ ကျပ်

◇ ကြက်ရင်အုပ်သား ၂၇၅၀၀ ကျပ်

ဆော့စ်များရွေးချယ်ရန်

ဆော့စ်(၁) မျိုးရွေးနိုင်ပါသည်

◇ ပိုင်နီဆော့စ်

◇ ဘရန်ဒီဆော့စ်

◇ ငရုတ်ကောင်းဆော့စ်

◇ မက္ကဆီကန်ဆော့စ်အစပ်

◇ မုန့်ညင်းဆော့စ်

◇ လီမွန်ထောပတ်ဆော့စ်

◇ ရှိပ်မေရီဆော့စ်

အရံအစားအစာများရွေးချယ်ရန်

အရံဟင်း(၂)မျိုးရွေးနိုင်ပါသည်

◇ အာလူးချောင်းကြော်

◇ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ကင်

◇ အာလူးထောင်း

◇ မုန့်လာဥနီ

◇ အာလူးအတုံးကြော်

◇ ပန်းဂေါ်ဖီ

◇ အာလူးအလုံးသေးပြုတ်

◇ ပဲတောင့်ရှည်

◇ ကိုယ်တိုင်လုပ်ပါစတာ

◇ ပြောင်းဖူး

(ဆော့စ် ထပ်မံမှာယူလိုပါက (၁)ပွဲကို ၂၅၀၀ ကျပ် ကျသင့်ပါသည်။)

(အရံဟင်း ထပ်မံမှာယူလိုပါက (၁)ပွဲကို ၄၀၀၀ ကျပ် ကျသင့်ပါသည်။)



ရွေးချယ်စရာ ပါစတာများ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



လာဏးညာ



ပါစတာကို အမဲစဉ်းကော၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်၊
ခရမ်းနံ နှင့် ချိုင့်တို့ဖြင့် အလွှာလိုက်
မီးဖုတ်ထားပါသည်
၂၉၀၀၀ ကျပ်



စပါဂတ်ဘောကွန်ခရင်မ်ဆော့စ်

ဝက်ပေါင်ခြောက်ကို ခရမ်းချဉ်ဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
ဝက်သားစပါဂတ်

၂၉၀၀၀ ကျပ်

ကြက်သားစပါဂတ်

ကြက်သားကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
ကြက်သားစပါဂတ်

၂၃၀၀၀ ကျပ်

ပင်လယ်စာစပါဂတ်

ပုစွန်ဆိတ်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါးနှင့် ငါးတို့ကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့်
ပြင်ဆင်ထားသော ပင်လယ်စာစပါဂတ်

၂၉၀၀၀ ကျပ်

အမဲသားစပါဂတ်

အမဲသားစဉ်းကောကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
အိတ်လီရီးရာစပါဂတ်

၂၃၀၀၀ ကျပ်





ရွေးချယ်စရာ

ပီဇာများ



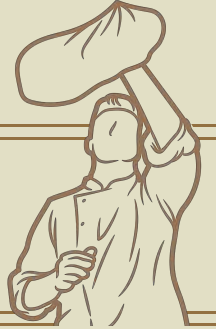
SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



ကျွန်ုပ်တို့၏ ပီဇာချပ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆော့နှင့် ဆော့စ်အဖြူများ
အားလုံးကို ကိုယ်တိုင်ပြုလုပ်ထားပါသည်

၁ HAWAII PIZZA

ဝက်သားပြား၊ နာနတ်သီး၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၄၀၀၀ ကျပ်

၂ MARINARA PIZZA

ပုစွန်ဆိတ်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါး၊ ငါးအသား၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၄၂၀၀၀ ကျပ်

၃ CHICKEN VOLCANO PIZZA

ကြက်သား၊ ငရုတ်သီးခြောက်၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၄၀၀၀ ကျပ်

၄ BIANCA CON PATATE PIZZA

အာလူး၊ ကြက်သွန်နီကြော်၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ဆော့စ်အဖြူ
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၅ BBQ CHICKEN SAUSAGE PIZZA

ကြက်အူချောင်း၊ ကြက်သွန်နီ၊ အကင်ဆော့စ်၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၄၀၀၀ ကျပ်

၆ PANCETTA PIZZA

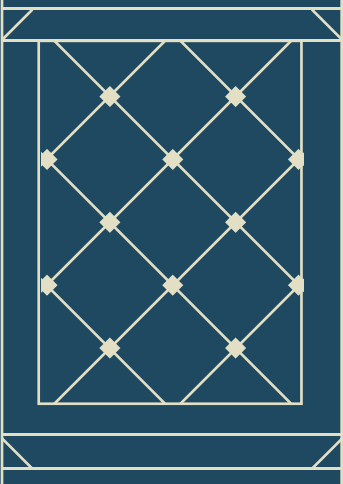
ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၄၀၀၀ ကျပ်

၇ CARNE DI MANZO PIZZA

အမဲစဉ်းကော၊ ငရုတ်ဖွ၊ ချိုစုံ၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၄၀၀၀ ကျပ်

၈ MARGHERITA PIZZA

ချိုစုံ၊ ပင်စိမ်း၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်



ဘာဂါနှင့် ဆန်းဒဝ်



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ကျွန်ုပ်တို့၏ ပေါင်မုန့်များ၊ ဘာဂါများ နှင့် ဘာဂါအသားလွှာများ
အားလုံးကို ကိုယ်တိုင်ပြုလုပ်ထားပါသည်



အမဲသားချိတ်ဘာဂါ



အမဲသားပြားနှစ်ထပ်၊ ချက်ဒါချိတ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊ အထူးဆော့စ် နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၂၁၀၀၀ ကျပ်



ဝက်သားဘာဂါ



ပေါင်မုန့်ကပ်ကြော်ထားသောဝက်သားပြား၊
ချက်ဒါချိတ်၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ အထူးဆော့စ် နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၉၀၀၀ ကျပ်



၃

ဘောကွန်ချိတ်ဘာဂါ

အမဲသားပြားနှစ်ထပ်၊ ဘောကွန်၊ ချက်ဒါချိတ်၊
ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊
အထူးဆော့စ် နှင့်အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၂၃၀၀၀ ကျပ်

၅

ကြက်သားချိတ်ဆန်းဒဝ်

ကြက်သားကင်၊ ကြက်ဥကြော်၊ ချိတ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ဆလပ်ရွက် နှင့် အာလူးကြော်တို့ပါဝင်ပါသည်။
၁၆၀၀၀ ကျပ်

၄

ကြက်သားဘာဂါ

ကြက်သားပြား၊ ချက်ဒါချိတ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊ အထူးဆော့စ် နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၉၀၀၀ ကျပ်

၆

ဟာပိုင်အီပေါင်မုန့်ကင်

ဝက်သားပြား၊ နာနတ်သီး၊ ချိတ် တို့ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၇

ပေါင်မုန့်မီးကင်

ကိုယ်တိုင်လုပ် ပေါင်မုန့်မီးကင် ၄ ချပ်
၆၀၀၀ ကျပ်

အာရှ အဓိကဟင်းလျာ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ချဉ်စပ်

ကြက်သွန်နီ၊ ငရုတ်သီး၊ ခရမ်းချဉ်သီးနှင့်
သံပရာရည်ဖြင့် ချက်လုပ်ထားသော ဟင်းပွဲအနှစ်

- ၁ ကြက်သား ၁၆၀၀၀ ကျပ်
- ၂ ဝက်သား ၁၈၀၀၀ ကျပ်
- ၃ ပုစွန် ၂၆၀၀၀ ကျပ်
- ၄ ငါး ၁၆၀၀၀ ကျပ်

ချိုချဉ်ကြော်

ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ နာနတ်သီး၊ ငရုတ်ကောင်းနှင့်
ချိုချဉ်ဆော့စ်ကို နှစ်သက်ရာအသားနှင့်ရွေးချယ်ပါ

- ၁၀ ကြက်သား ၁၆၀၀၀ ကျပ်
- ၁၀ ဝက်သား  ၁၈၀၀၀ ကျပ်
- ၁၂ ပုစွန် ၂၆၀၀၀ ကျပ်
- ၁၃ ငါး ၁၆၀၀၀ ကျပ်

မြန်မာ့ဟင်းလျာများ

နှစ်သက်ရာအသားကို မြန်မာ့ရိုးရာ အိမ်တွင်းဖြစ်
ဟင်းအနှစ်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

- ၅ ကြက်သား ၁၈၀၀၀ ကျပ်
- ၆ ဆိတ်သား ၃၈၀၀၀ ကျပ်

ကုန်းဘောင်ကြီးကြော်

နှစ်သက်ရာအသားကို ကြက်သွန်နီ၊ မုန့်လာဥနီ၊ ဘိုစားပဲ၊
ပန်းဂေါ်ဖီ၊ မြေပဲ၊ ငရုတ်သီးခြောက်တို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်

- ၁၄ ကြက်သား ၁၆၀၀၀ ကျပ်
- ၁၅ ဝက်သား ၁၈၀၀၀ ကျပ်

ပင်စိမ်းမွှေကြော်ချက်

နှစ်သက်ရာအသားကို ပင်စိမ်း၊ ငရုတ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊
ခရမ်းချဉ်သီးတို့ဖြင့် ကြော်ချက်ထားပါသည်

- ၇ ကြက်သား ၁၆၀၀၀ ကျပ်
- ၈ ဝက်သား ၁၈၀၀၀ ကျပ်

၁၀ ငါးသံပရာပေါင်း

ကြက်သွန်ဖြူ၊ ငရုတ်သီး၊ နံနံပင်၊ ပင်စိမ်း၊ သံပရာရည်၊ ဆော့စ်တို့ဖြင့်
ပေါင်းထားသော ငါးအသားလွှာ

၁၆၀၀၀ ကျပ်

၉ တီလားမီးယားငါးကင်

ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ငရုတ်သီး၊ နံနံပင်နှင့် သံပရာရည်တို့ဖြင့်
ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားသော ငါးကင်

၂၄၀၀၀ ကျပ်



၁၀

ချိုချဉ်ကြော်



၁၁

ကြက်သားပဲပုပ်စေ့ကြော်



အေးသာယာ အထူးထမင်းကြော်

ထောပတ်၊ အထူးဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဖြင့် ကြော်ထားပြီး
ပုစွန်၊ ဂဏန်းချောင်းတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်။

၂၃၀၀၀ ကျပ်



FROM THE WOK



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

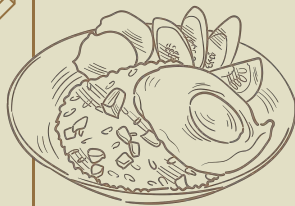
ထမင်းကြော်



အင်ဒိုနီးရှားထမင်းကြော်



အင်ဒိုနီးရှားစတိုင် ထမင်းကြော်
ကြက်သား၊ ငရုတ်သီး၊ ပုစွန်ခြောက်၊
ကြက်သွန်ကြော်၊ ကြက်ဥကြော်
ငါးမုန့်ကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်
၁၄၀၀၀ ကျပ်



၃

အမဲသား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၄

ဝက်သား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၅

ကြက်သား

ကြီး ၁၇၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၅၀၀ ကျပ်

၆

ပုစွန်

ကြီး ၂၃၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၃၀၀၀ ကျပ်

၇

ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၈၀၀၀ ကျပ်

ခေါက်ဆွဲကြော်

၈

အမဲသား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၉

ဝက်သား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၁၀

ကြက်သား

ကြီး ၁၇၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၅၀၀ ကျပ်

၁၁

ပုစွန်

ကြီး ၂၃၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၃၀၀၀ ကျပ်

၁၂

ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၈၀၀၀ ကျပ်

ကြာရံကြော်

၁၃

အမဲသား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၁၄

ဝက်သား

ကြီး ၂၁၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၁၀၀၀ ကျပ်

၁၅

ကြက်သား

ကြီး ၁၇၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၅၀၀ ကျပ်

၁၆

ပုစွန်

ကြီး ၂၃၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၃၀၀၀ ကျပ်

၁၇

ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၅၀၀၀ ကျပ် / သေး ၈၀၀၀ ကျပ်

ထမင်းပေါင်း

ထမင်းအဖြူနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များဖြင့်
ချက်ပြုတ်ထားပါသည်။

၁၈

အမဲသား

၁၂၅၀၀ ကျပ်

၁၉

ဝက်သား

၁၂၅၀၀ ကျပ်

၂၀

ကြက်သား

၁၂၅၀၀ ကျပ်

၂၁

ပုစွန်

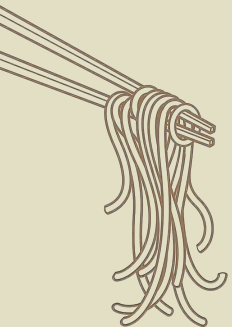
၁၆၀၀၀ ကျပ်

၂၂

ဟင်းသီးဟင်းရွက်



၉၀၀၀ ကျပ်



အသီးအရွက်ကြော်များ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



အေးသာယာ၏



ခြံထွက်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ

ပန်းဂေါ်ဖီ၊ မုန့်လာဥနီ၊ ဘိုစားပဲသီး၊ မှို၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ ကိုက်လန်ရွက်၊ ဆူကာရွက်၊ ခရမ်းချဉ်သီးတို့ကို ခရုဆီဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၉၀၀၀ ကျပ်



အထူးကိုက်လန်ရွက်ကြော်



ကိုက်လန်ရွက်၊ ဂျူးမြစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငရုတ်သီးမှုန့်၊ သံပုရာရည်တို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၉၀၀၀ ကျပ်



ကိုက်လန်ခရုဆီကြော်

ကိုက်လန်ရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်း၊ ခရုဆီ တို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၉၀၀၀ ကျပ်



ပန်းဂေါ်ဖီကြော်

ပန်းဂေါ်ဖီ၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်းတို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၉၀၀၀ ကျပ်



ဆူကာရွက်ကြော်

ဆူကာရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ဂျင်းတို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၉၀၀၀ ကျပ်



တစ်ဦးစာ ဟင်းပွဲ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ရောဘတ်စတိုင်ဟင်းပွဲ^၁

ပုစွန်ဟင်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ကြော်၊ အာလူးသုပ်၊
ဆူကာရွက်ဟင်းရည်၊ ထမင်းဖြူ
၃၈၀၀၀ ကျပ်



လယ်သမားစတိုင်ဟင်းပွဲ^၂

ဆိတ်သားခြောက်ကြော်၊ ကိုက်လန်ကြော်၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ်၊
ကချင်ဟင်းရည်၊ ထမင်းဆီဆမ်း
၂၈၀၀၀ ကျပ်



မြန်မာ့ကျေးလက်စတိုင်ဟင်းပွဲ^၃

ကြက်သားနှင့်အာလူးဟင်း၊ အသီးအရွက်ကြော်၊
ဘိုစားပဲသီးသုပ်၊ ပဲနီလေးဟင်းရည်၊ ထမင်းဖြူ
၂၄၀၀၀ ကျပ်



အချို့ပွဲများ

◆ ရေခဲမုန့်

(စတော်ဘယ်ရီ / ချောကလက် / အုန်းသီး / ရိန်းဘိုး / နို့ / ပိန်းဥ / ဗင်နီလာ)

1. ရေခဲမုန့် ၁ ဇွန်း/ ၂ ဇွန်း

၅,၀၀၀ ကျပ်/ ၁၀,၀၀၀ ကျပ်

2. FRUITY HARMONY

- ကျပ်

A perfect harmony of fresh seasonal fruits and your choice of ice cream flavor, topped with a sprinkle of sweetness

3. FRUITY PURÉE FUSION

- ကျပ်

Choose between refreshing strawberry purée or creamy avocado purée, paired perfectly with seasonal fruits and your ice cream flavor

4. SEASONAL MIXED FRUIT ICE CREAM

- ကျပ်

A refreshing mix of seasonal fruits and banana served with your favourite ice cream flavor. A naturally sweet and creamy indulgence that feels like summer in every bite

5. ရာသီပေါ်သစ်သီးစုံ (ပွဲကြီး/ ပွဲသေး)

၁၈၀၀၀ ကျပ်/ ၇၀၀၀ကျပ်

6. CINNAMON ROLL (FRESHLY BAKED)

- ကျပ်

WINE & SPIRITS

AYTHAYA WINES BY GLASS

WHITE

1. Sauvignon Blanc	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
2. Grand Reserve (Sauvignon Blanc)	(၁၅၀ မီလီ)	၁၂,၀၀၀ ကျပ်
3. Late Harvest (Sauvignon Blanc)	(၁၅၀ မီလီ)	၁၂,၀၀၀ ကျပ်
4. Sémillon	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
5. White Moscato Semi Sweet	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်

ROSÉ

6. Rosé Wine	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
--------------	------------	------------

RED

7. Shiraz	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
8. Grand Reserve (Shiraz)	(၁၅၀ မီလီ)	၁၂,၀၀၀ ကျပ်
9. Dornfelder	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
10. Tempranillo	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
11. Red Moscato Semi Sweet	(၁၅၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်

AYTHAYA GRAND RESERVE

WHITE

1. Sauvignon Blanc	(၇၅၀ မီလီ)	၄၅,၅၀၀ ကျပ်
--------------------	------------	-------------

RED

2. Shiraz	(၇၅၀ မီလီ)	၄၅,၅၀၀ ကျပ်
-----------	------------	-------------

WINE FROM SOUTH AFRICA

1. La Bodega White Wine (Sauvignon Blanc)	(၇၅၀ မီလီ)	၄၁,၀၀၀ ကျပ်
2. La Bodega Red Wine (Shiraz)	(၇၅၀ မီလီ)	၄၁,၀၀၀ ကျပ်
3. Monte Vino Red Wine (Cinsault / Pinotage)	(၇၅၀ မီလီ)	၂၈,၀၀၀ ကျပ်

WILDER BRANDY

1. Wilder Grappino	(၄၀ မီလီ) ၁၀,၀၀၀ ကျပ် / (၅၀၀ မီလီ) ၈၅,၀၀၀ ကျပ်
2. Wilder Grape Liqueur	(၄၀ မီလီ) ၁၀,၀၀၀ ကျပ် / (၅၀၀ မီလီ) ၈၅,၀၀၀ ကျပ်

ALCOHOLIC DRINKS

ဘီယာ

1. TUBORG စည်ဘီယာ	(၃ လီတာ/၁ လီတာ ၀.၅ လီတာ/၃၃၀ မီလီ)	၃၅,၀၀၀ ကျပ်/ ၁၂,၀၀၀ ကျပ် ၆,၀၀၀ ကျပ်/၃,၅၀၀ ကျပ်
2. TUBORG	(၆၄၀ မီလီ)	၇,၀၀၀ ကျပ်
3. CARLSBERG	(၆၄၀ မီလီလီတာ/ ၃၃၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ် / ၅,၅၀၀ ကျပ်
4. TIGER	(၆၄၀ မီလီ)	၈,၀၀၀ ကျပ်
5. ABC (STOUT BEER)	(၆၄၀ မီလီ)	၉,၀၀၀ ကျပ်
6.	(၃၃၀ မီလီ)	- ကျပ်

ကျောတေး

1. AYTHAYA SANGRIA	- ကျပ်
သစ်သီးများ၊ ဝိုင်နီနှင့် ဘရန်ဒီအနည်းငယ်ရောစပ်ထားပြီး အချိုအရသာအနည်းငယ်ပါဝင်သည်	
2. MAYBOWL COCKTAIL	- ကျပ်
Maybowl စပါကလင်းဝိုင်နှင့် ကြက်ဥအကာမြှုပ် တို့ကို ပေါင်းစပ်ပြီး ပြုလုပ်ထားပါသည်	
3. SMOKY APPLE WOOD	- ကျပ်
ချိုမြိန်သော မန်ကျည်းရည်၊ ပန်းသီးရှာလကာရည်နှင့် Grappino တို့ကို ရောစပ်ပြီး မီးခိုးငွေ့သင်းနေသော ပန်းသီးခြောက်နှင့် သစ်ကြံပိုးခေါက်တို့ အပေါ်မှတင်၍ အနံ့အရသာနှင့် ပြည့်စုံသော ခံစားမှုကို ပေးစွမ်းနိုင်ပါသည်	
4. MARGARITA	- ကျပ်
Tequila, သံပုရာရည်နှင့် ကြိတ်ပယ်ဆက်အရည်တို့ ရောစပ်ထားပြီး ဖန်ခွက်နှုတ်ခမ်းတစ်ဝိုက်တွင် ဆားကပ်ထားသည့် ဖျော်ရည်တစ်မျိုးဖြစ်သည်	
5. MOJITO	- ကျပ်
ပူစီနံရွက်၊ သံပုရာရည်၊ သကြားနှင့် ဆိုဒါတို့ကို ရောစပ်ထားပြီး လန်းဆန်းစေသည့် ဖျော်ရည်တစ်မျိုးဖြစ်သည်	
6. RUM SOUR	- ကျပ်
Rum ၊ သံပုရာရည်နှင့် ကြက်ဥအကာမြှုပ် တို့ကို ရောစပ်ထားပြီး အချိုအရသာအနည်းငယ်ပါဝင်သည်	
7. GIN TONIC	- ကျပ်
Gin , Tonic တို့ကို ရောစပ်ထားပြီး လတ်ဆတ်သော သံပုရာသီး ပါဝင်သည်	

NON-ALCOHOLIC DRINKS

မော့တေး

1. BLUE LEMONADE

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

လတ်ဆတ်သော သံပုရာရည်၊ blue syrup၊ စပါကလင်ရည်၊ ဆိုဒါတို့နှင့် ဖျော်စပ်ထားပြီး ရှုတတ ချိုမြိန်သော အရသာရှိသည်

2. SHAN LADY

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

ပင်မုည့် ဖျော်ရည်ကို ပူစိန်ရွက်၊ သံပုရာသီး၊ စပါကလင်ရည်၊ ဆိုဒါတို့နှင့်ဖျော်စပ်ထားပြီး ရှုတတ ချိုချဉ်လန်းဆန်းစေသော အရသာရှိသည်

သစ်သီးဖျော်ရည်

1. ဖရဲသီး

၈,၀၀၀ ကျပ်

5. ပင်မုည့်သီး

၈,၀၀၀ ကျပ်

2. သခွားမွေးသီး

၈,၀၀၀ ကျပ်

6. လိမ္မော်သီး

၈,၀၀၀ ကျပ်

3. သံပုရာသီး

၈,၀၀၀ ကျပ်

7. ထောပတ်သီးမစ်ရိုက်

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

4. နာနတ်သီး

၁၂,၅၀၀ ကျပ်

8. စတော်ဘယ်ရီမစ်ရိုက်

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

အချိုရည်

1. COKE

(၃၃၀မီလီ)

၃,၅၀၀ ကျပ်

5. POKKA

(၂၄၀ မီလီ)

- ကျပ်

2. COKE ZERO

(၃၃၀မီလီ)

၄,၀၀၀ ကျပ်

6. TONIC WATER

(၃၃၀ မီလီ)

၅,၀၀၀ ကျပ်

3. SPRITE

(၃၃၀မီလီ)

၃,၅၀၀ ကျပ်

7. SODA WATER

(၃၃၀ မီလီ)

၃,၀၀၀ ကျပ်

4. SUNKIST

(၃၃၀မီလီ)

၄,၀၀၀ ကျပ်

8. ရေ

(၁ လီတာ)

၂,၀၀၀ ကျပ်

(၀.၆ လီတာ)

၁,၅၀၀ ကျပ်

ကော်ဖီ/လက်ဖက်ရည်

1. ကော်ဖီ (အပူ/အအေး)

၁၀,၀၀၀ ကျပ်

2. Espresso (အပူ/အအေး)

၁၀,၀၀၀ ကျပ်

3. Double Espresso (အပူ/အအေး)

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

4. Cappuccino (အပူ/အအေး)

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

5. Café Latte (အပူ/အအေး)

၁၂,၀၀၀ ကျပ်

6. Lipton Tea (အပူ/အအေး)

၁၀,၀၀၀ ကျပ်





Aythaya

Sunset Wine Garden

RESTAURANT & BAR

All prices are inclusive 5% government tax & service tax