



အေးသာယာစပျစ်ခြံ၏ အထင်ကရဟင်းပွဲ

စပျစ်ခြံမှ လတ်ဆတ်သောစပျစ်ရွက်များဖြင့်လိပ်ထားသည့်ဟင်းခတ်
အမွှေးအကြိုင်၊ သီဟိုဠ်စေ့တို့ ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားသော ဆိတ်သား

၂၀၀၀၀ 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။



ဟင်းရည်များ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



ခရမ်းချဉ်သီး ခရင်မ်ဟင်းရည်

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်၊ ခရင်မ် နှင့် ခရုတွန့် ပါဝင်သော
ကိုယ်တိုင်ချက် ခရမ်းချဉ်သီးဟင်းရည်
၈၀၀၀ ကျပ်

မုန့်ညင်းဟင်းရည်

နှစ်သက်ရာအသားကို ထိုင်ဝမ်မုန့်ညင်းရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊
ငရုတ်ကောင်းမုန့်တို့ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

၂ ကြက်သားလုံး ကြီး ၁၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၅၀၀ ကျပ်

၃ ဝက်သားလုံး ကြီး ၁၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၅၀၀ ကျပ်

၄ ငါးအသားလုံး ကြီး ၁၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၅၀၀ ကျပ်

တုန့်ယမ်းဟင်းရည်

နှစ်သက်ရာအသားကို ထိုင်းချဉ်စပ်အနှစ်၊ ကြက်သွန်နီ၊ မှို၊
ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တို့ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

၅ ကြက်သား ကြီး ၁၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၅၀၀ ကျပ်

၆ ပုစွန် ကြီး ၁၉၀၀၀ ကျပ် / သေး ၆၀၀၀ ကျပ်

၇ အသီးအရွက်စုံဟင်းရည်

ဒေသထွက် ရာသီပေါ်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်း၊
နှမ်းလှော်များ ပါဝင်ပါသည်

ကြီး ၈၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၅၀၀ ကျပ်

၈ ပဲနီလေးဟင်းရည်

ပဲရာဇာ နှင့် ကြက်သွန်ဖြူဖြင့် မြှလုပ်ထားသည့် အထူးဟင်းချို
၃၅၀၀ ကျပ်

၉ ကချင်ရိုးရာဟင်းရည်

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

ကြီး ၁၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၃၅၀၀ ကျပ်



အသုပ်များ ရွေးချယ်ရန်



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

မြန်မာစတိုင် အာလူးသုပ်

အာလူး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ပုစိန်ရွက်၊
မန်ကျည်းရည်
၇၀၀၀ ကျပ်



၂ မြန်မာစတိုင်ဆလပ်ရွက်သုပ်
ဆလပ်ရွက်၊ အာလူး၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊
ငရုတ်သီး၊ သံပရာရည်၊ မြေပဲလှော်
၇၀၀၀ ကျပ်

၃ ဟင်းသီးဟင်းရွက်အစုံသုပ်
သခွားသီး၊ မုန့်လာဥနီ၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ အာလူး၊ ပဲမူနီ၊
မြေပဲလှော်၊ နှမ်း
၇၀၀၀ ကျပ်



၄ အိတလီစတိုင်ဆလပ်ရွက်သုပ်

ဆလပ်ရွက်၊ ဘော့ကွန်၊ ဆီဆာဆော့စ်
၈၀၀၀ ကျပ်

၅ ကြက်သားသုပ်

ကြက်သား၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ သခွားသီး၊
မုန့်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊ ငရုတ်သီး
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၆ ခရမ်းချဉ်သီးစိမ်းသုပ်

ခရမ်းချဉ်သီးစိမ်း၊ ကြက်သွန်နီ၊ ပဲမူနီ၊ မြေပဲလှော်၊
သံပရာရည်၊ ငရုတ်သီး
၇၀၀၀ ကျပ်



၇ ဆေးဘဲဥသုပ်

ဆေးဘဲဥ၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
သခွားသီး၊ မုန့်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊
ငရုတ်သီး
၉၀၀၀ ကျပ်



၈ ပုစွန်အစိမ်းသုပ်

ပုစွန်၊ နံနံပင်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
သခွားသီး၊ မုန့်လာဥနီ၊ သံပရာရည်၊
ငရုတ်သီး
၁၉၀၀၀ ကျပ်



၉ ကျောက်ပွင့်သုပ်
ကျောက်ပွင့်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ သခွားသီး၊ မုန့်လာဥနီ၊
မြေပဲလှော်၊ သံပရာရည်
၇၀၀၀ ကျပ်

၉ ပဲသီးသုပ်
ပဲသီး၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ငရုတ်သီး၊ မြေပဲလှော်၊
နှမ်းလှော်
၇၀၀၀ ကျပ်

အရံဟင်းပွဲ

အနောက်တိုင်းဟင်းလျာ

🔪 SPICY

🏠 CHEF'S RECOMMENDATION

🌿 VEGETARIAN



၁

ကြက်တောင်ပံအစပ် 🏠 🔪

ဆော့စ်အစပ်ဖြင့် ဆမ်းထားသော ကြက်တောင်ပံကြော်
၁၅၀၀၀ ကျပ်

၂

အမဲသားကာပါချို 🏠

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်နှင့် ချိုစရာထားသော
အိတလီစတိုင်လ် အမဲသားအစိမ်း
၂၅၀၀၀ ကျပ်



၃ ဘောကွန်လိပ် 🏠

ချိုစိထည့်ထားသော ဘောကွန်လိပ်

၁၇၅၀၀ ကျပ်

၄ ဝက်သားချောင်းကြော်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့်ကပ်ကြော်ထားသော ဝက်သားပြား

၁၃၀၀၀ ကျပ်

၅ ဂျာမန်ဝက်အူချောင်းနှင့်အာလူးချောင်းကြော်

မွှေးကြိုင်သော ကာရီဆော့စ် ပါဝင်သည်

၉၀၀၀ ကျပ်

၆ ငါးအသားချောင်းကြော်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့်ကပ်ကြော်ထားသော ငါးအသားချောင်း

၁၃၀၀၀ ကျပ်

၇ ချိန် 🌿

၁၂၀၀၀ ကျပ်

၈ ကြက်တောင်ပံအကြွပ်ကြော်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၉ ကြက်တောင်ပံကင်

ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်နှင့် နှပ်ထားပါသည်

၁၂၀၀၀ ကျပ်

၁၀ အာလူးချောင်းကြော် 🌿

ဒေသထွက်အာလူးကို အသုံးပြုထားပါသည်

၇၅၀၀ ကျပ်

၁၁ အာလူးစိပ်ကြော်အစပ် 🔪 🌿

ဒေသထွက်အာလူးကို အသုံးပြုထားပါသည်

၈၀၀၀ ကျပ်

၁၂ ဒေသထွက်အာလူးမီးဖုတ် 🌿

အပေါ်ယံတွင် ခရင်မ် ဆမ်းထားပါသည်

၈၀၀၀ ကျပ်

အရံဟင်းပွဲ

အာရှဟင်းလျာ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



ပုစွန်တန်ပူရာကြော်



တန်ပူရာအနှစ်ဖြင့်ကြော်ထားသော ပုစွန်
၂၀၀၀၀ ကျပ်

၂ ကြက်ခြောက်ကြော်

တစ်ကိုက်စာအရွယ် ကြက်သားတုံးလေးများ

၁၄၀၀၀ ကျပ်

၆ ဝက်နံရိုးကြွပ်ကြော်

မန်ကျည်းအချဉ်ရည် ပါဝင်ပါသည်

၂၃၀၀၀ ကျပ်

၃ ငါးရှဉ့်ခြောက်ကြော်



ကြက်သွန်ဖြူ ငရုတ်သီးတို့ဖြင့် ချော့ကြော်ထားပါသည်

၁၇၀၀၀ ကျပ်

၇ ဝက်နံအခေါက်ကင်

၂၄၀၀၀ ကျပ်

၄ အမဲသားပြားကြော်

၁၃၀၀၀ ကျပ်

၈ ပုစွန်ကော်ပြန့်လိပ်ကြော်

၇၀၀၀ ကျပ်

၅ ဝက်သားပြားကြော်

၁၃၀၀၀ ကျပ်

၉ ငါးမုန့်ကြော်

၆၀၀၀ ကျပ်

အရံဟင်းပွဲ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

အာရှဟင်းလျာ



၁၀

ဆိတ်လက်ဖက်သုပ်

မြန်မာ့ရိုးရာ လက်ဖက်ရွက်နှင့် ဆိတ်သားမွှေကြော်သုပ်

၁၈၀၀၀ ကျပ်

၁၁

ဟင်းသီးဟင်းရွက်တန်ပူရာကြော်

မုန့်လာဥနီ၊ ပဲသီး၊ ပန်းဂေါ်ဖီ၊ ကြက်သွန်နီနှင့် ဆူကာရွက်များကို မုန့်နှစ်ဖြင့်ကြော်ထားသည်

၁၁၀၀၀ ကျပ်



၁၂

အမဲဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော အမဲသားကင်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၁၃

ဝက်ဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော ဝက်သားကင်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၁၄

ကြက်ဆာတေး

အမွှေးအကြိုင်နှင့် စပ်ထားသော ကြက်သားကင်

၁၅၀၀၀ ကျပ်

၁၅

သိဟိုဋ်ဇေကြော်



အမြည်းအမြစ် အသင့်တော်ဆုံးသော အစေ့အဆံကြော်

၁၀၀၀၀ ကျပ်

၁၆

အသီးအရွက်ကြက်ဥမွှေကြော်



ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ကြက်သွန်နီ ပါဝင်ပါသည်

၃၀၀၀ ကျပ်

၁၇

ကြက်ဥမွှေကြော်



၂၅၀၀ ကျပ်

၁၈

ကြက်ဥအကာကျက်ကြော်



၂၀၀၀ ကျပ်

၁၉

ထမင်းဖြူ



၁၅၀၀ ကျပ်

◆ အနောက်တိုင်း ◆ အဓိကဟင်းလျာ

🍴 SPICY

👨🍳 CHEF'S RECOMMENDATION

🌱 VEGETARIAN



BEEF PAN

၁ အမဲသားသံပြားကင် 🍳

အမဲမိုးခိုသား၊ ထမင်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို အေးသာယာပိုင်နီနှင့် ပြင်ဆင်ကာ သံပြားပေါ်တွင်အပူပေးထားပါသည်
၂၆၀၀၀ ကျပ်

၂ ဝက်သားကတ်သလိတ်

ပေါင်မုန့်ခြောက်နှင့် ကပ်ကြော်ထားသော ဝက်သားပြားနှစ်ပြားကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ်၊ အာလူးချောင်းတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၃၀၀၀ ကျပ်

၃ မက္ကဆီကန်စတိုင် ဝက်နံရိုးချက် 🍳 🍴

မက္ကဆီကန်အရသာ ဆော့ဖ်အစပ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ဝက်နံရိုးချက်
၂၆၀၀၀ ကျပ်

၄ ကြက်ရင်အုပ်ပေါင်မုန့်ကပ်ကြော်

ဝက်ပေါင်ခြောက်နှင့် ချိုစိအစာသွပ် ကြက်ရင်အုပ်ကို ပေါင်မုန့်နှင့် ကပ်ကြော်ထားပြီး ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ် နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၆၀၀၀ ကျပ်

၅ ဂျာမန်ဝက်အူချောင်း

အရသာပြည့်ဝသော ဝက်အူချောင်းကြော်ကို အာလူးထောင်းနှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၆ ကြက်အူချောင်း

အရသာပြည့်ဝသော ကြက်အူချောင်းကြော်ကို အာလူးထောင်းနှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၁၄၀၀၀ ကျပ်



CHICKEN CORDON BLEU

၇ ကက္ကတစ်ငါးကင်

သံပုရာ၊ သံလွင်ဆီတို့ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ကက္ကတစ်ငါးကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်တို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၃၀၀၀ ကျပ်

၈ ပင်လယ်စာအကင်

ငါးတနံ၊ ပုစွန်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါးတို့ကို အာလူးခွက်ကြော်နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၃၅၀၀၀ ကျပ်

၉ ငါးတန်အသားလွှာကင်

သံပုရာထောပတ်ခရင်မ်ဆော့ဖ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော ငါးတန် အသားလွှာကို ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ အာလူးတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်
၂၅၀၀၀ ကျပ်



PAN FRIED BUTTER FISH

အမဲနံရိုး

အစပ်  

ငရုတ်သီးအနှစ်ဖြင့် ငှက်နာရီကြာ ချက်ထားသော
အမဲနံရိုး အထူးနှပ်ချက်
၂၆၀၀၀ ကျပ်





အသားစုံ အကင်ပန်းကြီး

သိုးသား၊ အမဲသား၊ ကြက်သား၊ ဝက်သားနှင့်
ဝက်အူချောင်းများပါဝင်ပါသည်။

၇၅၀၀၀ ကျပ်



ပင်လယ်စာ အကင်ပန်းကြီး

ပုစွန်၊ ဂုံ၊ ဘောဘီရေဘဲ နှင့် ကင်းမွန်များ
ပါဝင်ပါသည်။

၉၅၀၀၀ ကျပ်



အကောင်များ

အသားများရွေးချယ်ရန်

◇ အမဲမိုးရိုသား ၂၆၀၀၀ ကျပ်

◇ သိုးကျောမြောင်းသား ၃၂၀၀၀ ကျပ်

◇ ဆယ်လ်မွန်ငါး ၃၆၀၀၀ ကျပ်

◇ ဝက်ဂုတ်သား ၂၃၀၀၀ ကျပ်

◇ ဝက်ကျောမြောင်းသား ၃၂၀၀၀ ကျပ်

◇ ကြက်ရင်အုပ်သား ၂၆၀၀၀ ကျပ်

ဆော့စ်များရွေးချယ်ရန်

ဆော့စ်(၁)မျိုး သို့ (၂)မျိုးရွေးနိုင်ပါသည်

◇ ပိုင်နီဆော့စ်

◇ ငရုတ်ကောင်းဆော့စ်

◇ မုန့်ညင်းဆော့စ်

◇ ရိုက်မေရီဆော့စ်

◇ ဘရန်ဒီဆော့စ်

◇ မက္ကဆီကန်ဆော့စ်အစပ်

◇ လီမွန်ထောပတ်ဆော့စ်

အရံအစားအစာများရွေးချယ်ရန်

အရံဟင်း(၁)မျိုး ရွေးနိုင်ပါသည်

◇ အာလူးကြော်

◇ အာလူးထောင်း

◇ အာလူးမီးဖုတ်

◇ အာလူးအလုံးသေးပြုတ်

◇ ကိုယ်တိုင်လုပ်ပါစတာ

◇ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ကင်

◇ မုန့်လာဥနီ

◇ ပန်းဂေါ်ဖီ

◇ ပဲတောင့်ရှည်

◇ ပြောင်းဖူး



ရွေးချယ်စရာ ပါစတာများ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



လာဏးညာ



ပါစတာကို အမဲစဉ်းကော၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်၊
ခရမ်းမိ နှင့် ချိုစိုတို့ဖြင့် အလွှာလိုက်
မီးဖုတ်ထားပါသည်
၂၅၀၀၀ ကျပ်



ပပါဂတီဘောကွန်ခရင်မ်ဆော့စ်

ဝက်သားပြားကို ခရမ်းချဉ်ဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
ဝက်သားပပါဂတီ

၁၆၀၀၀ ကျပ်

ကြက်သားပပါဂတီ

ကြက်သားကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
ကြက်သားပပါဂတီ

၁၆၀၀၀ ကျပ်

ပင်လယ်စာပပါဂတီ

ပုစွန်ဆိတ်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါးနှင့် ငါးတို့ကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့်
ပြင်ဆင်ထားသော ပင်လယ်စာပပါဂတီ

၂၁၀၀၀ ကျပ်

အမဲသားပပါဂတီ

အမဲသားစဉ်းကောကို ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်ဖြင့် ပြင်ဆင်ထားသော
အိတ်လီရိုးရာပပါဂတီ

၁၆၀၀၀ ကျပ်





ရွှေချယ်စရာ

ပီဇာများ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



ကျွန်ုပ်တို့၏ ပီဇာချယ်၊ ခရမ်းချဉ်သီးဆော့နှင့် ဆော့စ်အဖြူများ အားလုံးကို ကိုယ်တိုင်ပြုလုပ်ထားပါသည်

၁ HAWAII PIZZA

ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ နာနတ်သီး၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၂ MARINARA PIZZA

ပုစွန်ဆိတ်၊ ဂုံး၊ ပြည်ကြီးငါး၊ ငါးအသား၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၈၀၀၀ ကျပ်

၃ CHICKEN VOLCANO PIZZA

ကြက်သား၊ ငရုတ်သီးခြောက်၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၄ BIANCA CON PATATE PIZZA

အာလူး၊ ကြက်သွန်နီကြော်၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ဆော့စ်အဖြူ
ကြီး ၂၉၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၉၀၀၀ ကျပ်

၅ BBQ CHICKEN SAUSAGE PIZZA

ကြက်အူချောင်း၊ ကြက်သွန်နီ၊ အကင်ဆော့စ်၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၆ PANCETTA PIZZA

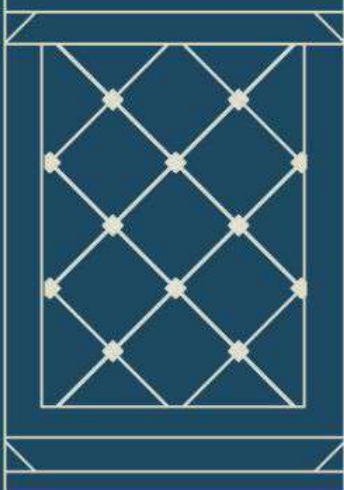
ဝက်သားပြား၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၇ CARNE DI MANZO PIZZA

အမဲစဉ်းကော၊ ငရုတ်ဖူး၊ ချိုင့်၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၃၂၀၀၀ ကျပ် / သေး ၂၁၀၀၀ ကျပ်

၈ MARGHERITA PIZZA

ချိုင့်၊ ပင်စိမ်း၊ ကိုယ်တိုင်လုပ် ခရမ်းချဉ်သီးဆော့စ်
ကြီး ၂၉၀၀၀ ကျပ် / သေး ၁၉၀၀၀ ကျပ်



ဘာဂါနှင့် ဆန်းဒဝ်



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ကျွန်ုပ်တို့၏ ပေါင်မုန့်များ၊ ဘာဂါများနှင့် ဘာဂါအသားလွှာများ
အားလုံးကို ကိုယ်တိုင်ပြုလုပ်ထားပါသည်



အမဲသားချိတ်ဘာဂါ

အမဲသားပြားနှစ်ထပ်၊ ချက်ဒါချိုစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊ အထူးဆော့စ်နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်



ဝက်သားဘာဂါ

ပေါင်မုန့်ကပ်ကြော်ထားသောဝက်သားပြား၊
ချက်ဒါချိုစ်၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ အထူးဆော့စ်နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်



၃ ဘောကွန်ချိတ်ဘာဂါ

အမဲသားပြားနှစ်ထပ်၊ ဘောကွန်၊ ချက်ဒါချိုစ်၊
ခရမ်းချဉ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊
အထူးဆော့စ်နှင့်အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၅ ကြက်သားချိတ်ဆန်းဒဝ်

ကြက်သားကင်၊ ကြက်ဥကြော်၊ ချိုစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ဆလပ်ရွက်နှင့် အာလူးကြော်တို့ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၄ ကြက်သားဘာဂါ

ကြက်သားပြား၊ ချက်ဒါချိုစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊
ကြက်သွန်နီ၊ ဆလပ်ရွက်၊ အထူးဆော့စ်နှင့်
အာလူးကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်။
၁၄၀၀၀ ကျပ်

၆ ဟာပိုင်အီပေါင်မုန့်ကင်

ဝက်ပေါင်ခြောက်၊ နာနတ်သီး၊ ချိုစ် တို့ပါဝင်ပါသည်။
၁၀၀၀၀ ကျပ်

၇ ပေါင်မုန့်မီးကင်

ကိုယ်တိုင်လုပ် ပေါင်မုန့်မီးကင် ၄ ချပ်
၅၀၀၀ ကျပ်

အာရှ အဓိကဟင်းလျာ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ချဉ်စပ်

ကြက်သွန်နီ၊ ငရုတ်သီး၊ ခရမ်းချဉ်သီး နှင့် သံပုရာရည်ဖြင့် ချက်လုပ်ထားသော ဟင်းပွဲအနှစ်

၁ ကြက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၂ ဝက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၃ ပုစွန်	၂၁၀၀၀ ကျပ်
၄ ငါး	၁၄၀၀၀ ကျပ်

ချိုချဉ်ကြော်

ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ နှာနုတ်သီး၊ ငရုတ်ကောင်းနှင့် ချိုချဉ်ဆော့စ်ကို နှစ်သက်ရာအသားနှင့်ရွေးချယ်ပါ

၁၁ ကြက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၁၁ ဝက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၁၂ ပုစွန်	၂၁၀၀၀ ကျပ်
၁၃ ငါး	၁၄၀၀၀ ကျပ်

မြန်မာ့ဟင်းလျာများ

နှစ်သက်ရာအသားကို မြန်မာ့ရိုးရာ အိမ်တွင်းဖြစ် ဟင်းအနှစ်ဖြင့် ချက်ပြုတ်ထားပါသည်

၅ ကြက်သား	၁၂၀၀၀ ကျပ်
၆ ဆိတ်သား	၂၂၀၀၀ ကျပ်

ကုန်းဘောင်ကြီးကြော်

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

၁၄ ကြက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၁၅ ဝက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်

ပင်စိမ်းမွှေကြော်ချက်

နှစ်သက်ရာအသားကို ပင်စိမ်း၊ ငရုတ်သီး၊ ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီးတို့ဖြင့် ကြော်ချက်ထားပါသည်

၇ ကြက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်
၈ ဝက်သား	၁၄၀၀၀ ကျပ်

ပဲပုပ်စေ့အသားကြော်ချက်

နှစ်သက်ရာအသားကို ကြက်သွန်နီ၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငရုတ်ကောင်း၊ ငရုတ်ပွ၊ ပဲပုပ်စေ့တို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်

၁၆ ကြက်သား	၁၇၀၀၀ ကျပ်
၁၇ ဝက်သား	၁၇၀၀၀ ကျပ်

တီလားမီးယားငါးကင်

ဂျင်း၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ငရုတ်သီး၊ နံနံပင်နှင့် သံပုရာရည်တို့ဖြင့် ပေါင်းစပ်ပြုလုပ်ထားသော ငါးကင်

၂၁၀၀၀ ကျပ်

ငါးသံပုရာပေါင်း

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

၁၄၀၀၀ ကျပ်



၁၁

ချိုချဉ်ကြော်



၁၂

ကြက်သားပဲပုပ်စေ့ကြော်



အေးသာယာ



အထူးထမင်းကြော်

ထောပတ်၊ အထူးဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်များဖြင့် ကြော်ထားပြီး
ပုစွန်၊ ဂဏန်းချောင်းတို့နှင့် တွဲဖက်ထားပါသည်။

၁၈၀၀၀ ကျပ်



FROM THE WOK



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

ထမင်းကြော်

အင်ဒိုနီးရှားထမင်းကြော်



အင်ဒိုနီးရှားစတိုင် ငရုတ်သီး၊ ပုစွန်မြောက်
ပါဝင်ပြီး ကြော်သွန်ကြော်၊ ကြော်ဥကြော်၊
ငါးမုန့်ကြော်တို့ ပါဝင်ပါသည်
၈၅၀၀ ကျပ်



၃ အမဲသား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၄ ဝက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၅ ကြက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၆ ပုစွန်

ကြီး ၁၆၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၀၀၀ ကျပ်

၇ ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၀၀၀၀ ကျပ် / သေး ၆၀၀၀ ကျပ်

ခေါက်ဆွဲကြော်

၈ အမဲသား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၉ ဝက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၁၀ ကြက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၁၁ ပုစွန်

ကြီး ၁၆၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၀၀၀ ကျပ်

၁၂ ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၀၀၀၀ ကျပ် / သေး ၆၀၀၀ ကျပ်

ကြာရံကြော်

၁၃ အမဲသား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၁၄ ဝက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၁၅ ကြက်သား

ကြီး ၁၃၅၀၀ ကျပ် / သေး ၇၅၀၀ ကျပ်

၁၆ ပုစွန်

ကြီး ၁၆၀၀၀ ကျပ် / သေး ၉၀၀၀ ကျပ်

၁၇ ဟင်းသီးဟင်းရွက်



ကြီး ၁၀၀၀၀ ကျပ် / သေး ၆၀၀၀ ကျပ်

ထမင်းပေါင်း

ထမင်းအဖြူနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များဖြင့်
ချက်ပြုတ်ထားပါသည်။

၁၈ အမဲသား

၉၀၀၀ ကျပ်

၁၉ ဝက်သား

၉၀၀၀ ကျပ်

၂၀ ကြက်သား

၉၀၀၀ ကျပ်

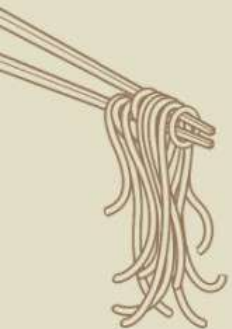
၂၁ ပုစွန်

၁၂၀၀၀ ကျပ်

၂၂ ဟင်းသီးဟင်းရွက်



၆၀၀၀ ကျပ်



◆ အသီးအရွက်ကြော်များ ◆



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



အေးသာယာ၏



ခြံထွက်ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ

ပန်းဂေါ်ဖီ၊ မုန့်လာဥနီ၊ ဘိုစားပဲသီး၊ ပိုး၊ ဂေါ်ဖီထုပ်၊ ကိုက်လန်ရွက်၊ ဆူကာရွက်၊ ခရမ်းချဉ်သီးတို့ကို ခရုဆီဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၈၀၀၀ ကျပ်



အထူးကိုက်လန်ရွက်ကြော်



ကိုက်လန်ရွက်၊ ဂျူးမြစ်၊ ခရမ်းချဉ်သီး၊ ငရုတ်သီးမုန့်၊ သံပရာရည်တို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၈၀၀၀ ကျပ်



ကိုက်လန်ခရုဆီကြော်

ကိုက်လန်ရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်း၊ ခရုဆီတို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၇၀၀၀ ကျပ်



ပန်းဂေါ်ဖီကြော်

ပန်းဂေါ်ဖီ၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်း၊ ခရုဆီတို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၇၀၀၀ ကျပ်



ဆူကာရွက်ကြော်

ဆူကာရွက်၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ ဂျင်းတို့ဖြင့် ကြော်ထားပါသည်
၇၀၀၀ ကျပ်



တစ်ဦးစာ ဟင်းပွဲ



SPICY



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN

၁ ရောဂတီစတိုင်ဟင်းပွဲ

ပုစွန်ဟင်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်ကြော်၊ အာလူးသုပ်၊
ဆူကာရွက်ဟင်းရည်၊ ထမင်းဖြူ
၂၉၀၀၀ ကျပ်



၂ လယ်သမားစတိုင်ဟင်းပွဲ

ဆိတ်သားခြောက်ကြော်၊ ကိုက်လန်ကြော်၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်သုပ်၊
ကချင်ဟင်းရည်၊ ထမင်းဆီဆမ်း
၂၂၀၀၀ ကျပ်

၃ မြန်မာ့ကျေးလက်စတိုင်ဟင်းပွဲ

ကြက်သားနှင့်အာလူးဟင်း၊ အသီးအရွက်ကြော်၊
ဘိုစားပဲသီးသုပ်၊ ပဲနီလေးဟင်းရည်၊ ထမင်းဖြူ
၁၉၀၀၀ ကျပ်

