
Baan Huraa – บ้านปะการัง

Пройдите над водой к нашему ресторану, чтобы отведать лучшие блюда тайской кухни на Мальдивских островах. Уникальное название Baan Huraa представляет собой комбинацию слов на двух языках. Baan означает по-тайски "дом", а Huraa — это коралл на местном языке дживехи. Почувствуйте себя как дома в этом доме на коралловом рифе в окружении элементов тайской культуры, которые прекрасно дополняют впечатления от вашего отдыха на Мальдивах.

Вы отправитесь с нами в гастрономическое путешествие по четырем регионам Таиланда и отведаете фирменные блюда с ароматными специями.

Мы будем рады предложить вам все популярные традиционные блюда, от омара-гриль с ароматными травами до острых супов и салатов, которые не оставят вас равнодушными.

Попробуйте лучшие блюда Исана с характерными пикантными нотами южных провинций.

Ощутите тепло тайского гостеприимства и отправьтесь в кулинарное путешествие по знаменитому Королевству Улыбок.

Наш сомелье с удовольствием поможет вам подобрать идеальное вино к вашему блюду.

Пожалуйста, дайте нам знать, если у вас имеются аллергии или особые диетические требования.



Шеф-повар
Помощник шеф-повара

Кхун Нанг (Khun Nang)
Помощник управляющего ресторана

Ассорти из морепродуктов – ทะเลรวม

Ассорти из морепродуктов на две персоны

Лучшие морепродукты для обеда вдвоем. Свежий морской улов к вашему столу.

Закуска

Por Pia Jay – ปอเปียะเจ 

Обжаренные во фритюре вегетарианские рулетики с капустой, вермишелью, зеленым луком, сельдереем и сливовым соусом

Суп

Tom Yum Gai – ต้มยำไก่

Кисло-острый суп с курицей, тайской пастой из чили, лимонным сорго, листьями каффирайма, калганом и соломенными грибами

Основные блюда

Tha lay Phrow - ทะเลเผา

Хвост омара

Тигровые креветки, филе местной рыбы

Морские гребешки, зеленостворчатые мидии, голубой краб-плавунец
свежие океанские кальмары

Жареные овощи, рис с яйцом

подается с соусом из черного перца, тайским соусом срирача
и тайским соусом из морепродуктов

На две персоны 182

* Для полупансиона / полного пансиона доплата 82 на две персоны

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Свинина **P**

Не содержит глютен **G**

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Стандартное меню Nam Jai – น้ำใจเมนู

Закуски

Pla Hoi Shell – ปลาหอยเชลล์

Салат из обжаренных морских гребешков с обжаренной пастой чили

Goong Thod Bai Cha Ploo – กุ้งทอดใบชะพลู

Жареные во фритюре листья бетеля и креветки по-пхукетски со сладким соусом чили

Суп

Tom Kha Min Pla Tong Tin – ต้มขมิ้นปลาท้องถิ่น

Горячий кислый суп из местных видов рыбы со свежими травами, тамариндом, чесноком, зеленым луком, куркумой и имбирем

Основное блюдо

Gaeng Karee Talay – แกงกะหรี่ทะเล

Желтое карри, приготовленное с тайскими специями, ассорти из морепродуктов, ананасом, помидорами черри и острыми кусочками картофеля

Десерт

Kluay Buad Chee – กล้วยบัวต๋ชี

Вареный банан в сладком кокосовом молоке

На две персоны 134

* Для полупансиона / полного пансиона доплата 34 на две персоны

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍷 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Menu E- Sarn Saab – อีสานแซบเมนู

Закуски

Som Tum Thai Sai Goong – ส้มตำไทยกุ้งสด 🍤

Острый салат из зеленой папайи с сушеными креветками, стручковой фасолью, помидорами, красным перцем чили, чесноком и лаймовым пальмовым сахаром

Gai Yang Narm Jim Jaw – ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Маринованный цыпленок-гриль со свежей куркумой и корнями кориандра; подается в соусе из тамаринда и жареного риса

Суп

Tom Saab Gai – ต้มแซบไก่

Острый и кислый суп с курицей, лимонным сорго, калганом, красным луком, каффир-лаймом, грибами и ароматным жареным клейким рисом

Основные блюда

Narm Tok Nua – น้ำตกเนื้อ

Острый салат в северо-восточном стиле из говядины на гриле с шалотом, зеленым луком, кориандром, чили и жареным рисом

Pla Yang Samoonprai Kab Pak – ปลาย่างสมุนไพรผักต่างๆ

Приготовленная на пару местная рыба с тайскими травами и овощами

Khao Niew Neung – ข้าวเหนียว

Приготовленный на пару клейкий рис

Десерт

I Tim Maprow Kab Khao Niew Mamuang – ไอติมมะพร้าวกับข้าวเหนียวมะม่วง

Кокосовый сорбет с манго и клейким рисом

На две персоны 146

* Для полупансионера / полного пансионера доплата 46 на двоих

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Холодные закуски – ของว่าง

- Kong Wang Ruam (На две персоны) – ของว่างรวม** 🥜 28
Шеф-повар рекомендует: салат из зеленой папайи, куриный сатей и тайский пирожок из креветок
- Moo Yang Bai Cha Ploo – หมูย่างใบชะพลู** 🍳 P 19
Приготовленные на гриле ломтики маринованной свинины с листьями дикого бетеля на бамбуковых шампурах под сладким соусом чили
- Satay Ruam – สะเต๊ะรวม** 🥜 24
Шашлычки из маринованной курицы, говядины и креветок с домашним арахисовым соусом
- Thod Mun Goong – ทอดมันกุ้ง** 18
Жареный во фритюре пирожок с креветками с соусом из слив
- Bai Cha Ploo Goong Tord – ใบชะพลูกุ้งทอด** 🍳 19
Жареные листья бетеля с креветками под сладким соусом чили
- Por Pia Poo – ปอเปียะปู** 15
Хрустящие поджаренные рулетики с начинкой из крабового мяса, подаются под сливовым соусом
- Gai Hor Bai Toey – ไก่ห่อใบเตย** 14
Жареный во фритюре цыпленок с чесноком, кориандром, желтым карри и устричным соусом, завернутый в листья пандана; подается со сладким соусом из тамаринда

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо 🌱 Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Салаты – ยำ

Pla Goong - ปลากุ้ง	25
Салат из креветок с жареной пастой чили, лимонным сорго, каффир-лаймом, шалотом и листьями мяты	
Yum Pak Boong Thod – ยำผักบึงทอด	29
Хрустящая ипомея; подается с лаймом, чили, куриным фаршем и соусом из креветок	
Yum Ma Muang Poo Nim - ยำมะม่วงปูดิน 🥥	30
Салат из зеленого манго, сладкой пасты из чили, красного лука, орешков кешью и крабового мяса	
Som Tum Thai – ส้มตำไทย 🥥	24
Салат в северо-восточном стиле из зеленой папайи, арахиса, стручковой фасоли, помидоров, пальмового сахара, свежих и сушеных креветок	
Yum Som O – ยำส้มโอ 🥥 🍳	23
Пряный салат из грейпфрута и курицы с молотым поджаренным кокосом, арахисом, шалотом, зеленым луком и заправкой с листьями каффир-лайма и пасты из чили	
Yum Woon Sen Tha Lay – ยำวุ้นเส้นทะเล	31
Острая стеклянная лапша с ассорти из морепродуктов и соусом из чили и лайма	
Pla Nua Makheua Orn – ปลาเนื้อมะเขืออ่อน 🍳	33
Пряный салат из говядины на гриле с тайским баклажаном, красным луком, лимонным сорго, листьями каффир-лайма, листьями мяты и заправкой из лайма и чили	

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥥 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Супы — ต้ม

- Tom Yum Goong – ต้มยำกุ้ง** 17
Знаменитый местный горячий кисло-сладкий суп с креветками, лимонным сорго, листьями каффир-лайма, калганом и соломенными грибами
- Tom Kha Gai – ต้มข่าไก่** 14
Ароматный суп из кокоса с курицей, лимонным сорго, листьями каффир-лайма, калганом и кориандром
- Tom Kha Min Ta Lay – ต้มข่ามันทะเล** 🍲 18
Кисло-острый суп с морепродуктами, креветками, морскими гребешками, кальмарами, имбирем, зеленым луком, кориандром, шалотом и куркумой
- Gaeng Jued Woonsen Moo Sub – แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ P** 17
Прозрачный овощной суп с фаршем из свинины, стеклянной лапшой, морковью, грибами шиитаке, тайским сельдереем и зеленым луком

Рыба жареная и на пару — ปลาหนังและทอด

- Pla Tong Tin Nueng – ปลาทองถิ่นนิ่ง** 45
Рыба на пару по вашему вкусу, в соусе из лайма и чили, в имбирно-соевом соусе или в тайских травах с острым соусом том-ям
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 15
- Pla Tong Tin Tord – ปลาทองถิ่นทอด** 42
Жареная рыба подается по вашему вкусу с жареным чесноком и перечным соусом, или с рыбным соусом и салатом из зеленого манго, или в кислом овощном карри
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 12

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍲 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Веганское меню - อาหาร เจ

Tom Som Pak- ต้มส้มผัก ✓	23
Кислый суп из тамаринда с овощами, имбирем, шалотом, тайским сельдереем, зеленым луком	
Tord Man Malagor – ทอดมันมะละกอ ✓	24
Зеленая папайя во фритюре с домашней пастой карри, мука со сладким соусом чили	
Khao Phad Sapparos Jay – ข้าวผัดสับประรดเจ ✓ 🥥	28
Вегетарианский жареный рис с ананасами, тофу и овощами	
Phad Thai Jay - ผัดไทยเจ ✓ 🥥	28
Жареная в воке рисовая лапша с овощами, тофу, измельченным арахисом и тамариндовым соусом	
Satay Tao Hoo Jay – เต้าหู้สะเต๊ะเจ ✓ 🥥	26
Сатей из тофу-гриль на шпажках с ореховым соусом	
Por Pia Jay – ปอเปี๊ยะเจ ✓	24
Обжаренные во фритюре вегетарианские рулетики с капустой, вермишелью, зеленым луком, сельдереем и сливовым соусом	
Yum Yhai – ยำใหญ่ ✓	25
Пряный овощной салат с капустой, огурцом, тайским сельдереем, грибами, помидорами и кокосовой заправкой	
Gaeng Kraree Pak – แกงกะหรี่ผัก ✓	26
Домашний желтый карри с тофу, картофелем, овощами и кокосовым молоком	

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥥 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Жареные блюда – ผัด

- Phad Cha Tha Lay - ผัดฉ่าทะเล** 🍳 37
Ассорти из жареных морепродуктов, включая креветки, морские гребешки, кальмары, мидии и рыбу с острым соусом фад ча и сладким базиликом
- Gai Phad Med Ma Muang – ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** 🥥 30
Жареный цыпленок с орешками кешью, луком, красным и зеленым чили, сушеным чили и зеленым луком
- Neua Phad Prik Thai Dum – เนื้อผัดพริกไทยดำ** 47
Жареные в воке кусочки говяжьей вырезки с черным перцем, зеленым луком, зеленым перцем чили и устричным соусом
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 10
- Neua Phad Bai Kra Praw – เนื้อผัดใบกระพรา** 49
Жареные в воке кусочки говяжьей вырезки с чесноком, чили и острым тайским базиликом
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 12
- Pla Phad Kreung Gaeng – ปลาทอดผัดเครื่องแกง** 27
Хрустящее жареное филе рыбы с красным карри, стручковой фасолью, листьями каффир-лайма, красным и зеленым перцем чили и сладким базиликом
- Poo Nim Phad Pong Kra Ree – ปูนึ่งผัดผงกะหรี่** 🍳 47
Жареный во фритюре краб с соусом из желтого карри, куркумой, концентрированным молоком и яйцами
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 10
- Goong Rad Sauce Makham – กุ้งราดซอสมะขาม** 45
Жареные во фритюре тигровые креветки с тамариндовым соусом, помидорами, жареным шалотом и зеленым луком
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 8




Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍳 Орехи 🥥 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Карри — แกง

- Gaeng Kiew Waan Gai – แกงเขียวหวานไก่** 24
Пикантный густой зеленый карри с курицей, тайским баклажаном, мини-баклажаном, кокосовым молоком и сладким тайским базиликом
- Gaeng Poo Bai Cha Ploo Kab Sen Mee– แกงปูใบชะพลูกับเส้นหมี่**  40
Крабовое мясо с пастой из карри в южном стиле, кокосовым молоком, листьями бетеля и вареной вермишелью
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 5
- Gaeng Phed Gai, - แกงเผ็ดไก่** 24
Красное карри, приготовленное с тайскими специями, баклажанами, курицей, кокосовым молоком и листьями сладкого тайского базилика
- Panang Pla Tong Tin – พะแนงปลาทองถิ่น**  30
Красное карри с мягким вкусом из филе рифовой рыбы с кокосовым молоком, тмином, арахисом и листьями тайского сладкого базилика
- Chuchee Goong Lai Sua Chao Wang – ชูฉี่กุ้งลายเสือชาววัง** 45
Тигровые креветки в густом красном кокосовом карри с молотым тмином, кокосовым сахаром и листьями каффир-лайма
* Для полупансиона / полного пансиона доплата 8
- Massaman Neua Gam Wua –แกงมัสมั่นแก้มวัว**   33
Южное блюдо из приготовленной на медленном огне говяжьей щечки "вагью" и хрустящих орехов кешью в кокосовом массаман-карри с соком тамаринда

Вегетарианский вариант  Веганское блюдо  Фирменное блюдо  Орехи  Свинина **P**

Не содержит глютен **G**

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Рис, лапша и овощи – ข้าว, เส้น และ ผัก

Guaytiew Tom Yum Goonkg Narm Khon – ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งน้ำข้น 🍲	19
Рисовая лапша в уличном стиле в густом остром супе с тайскими травами и креветками	
Phad Khee Mao Tha Lay – ผัดขี้เมาทะเล 🍲	38
Жареная в воке плоская лапша с ароматными травами, стручковой фасолью, грибами и морепродуктами	
Phad Thai Goong – ผัดไทยกุ้ง 🍲 🥜	28
Обжаренная рисовая лапша с креветками, зеленым луком, ростками фасоли, тофу, луком-шалот, маринованной редькой и измельченным арахисом	
Phad See Eiw Moo – ผัดซีอิ้วหมู P	30
Жареная в воке лапша с китайской капустой, черным соевым соусом, овощами и свининой	
Khao Phad Prik Gaeng Neua – ข้าวผัดพริกแกงเนื้อ	35
Жареный рис с пастой из красного карри и говяжьей вырезкой	
Khao Phad Sapparos – ข้าวผัดสับปะรด 🥜	28
Жареный рис с ананасами, креветками, курицей, изюмом и орешками кешью	
Phad Phak Ruam - ผัดผักรวม	18
Жареные овощи с устричным соусом	
Phad Phak Boong Fai Daeng – ผัดผักบุ้งไฟแดง	17
Жареная в воке ипомея с устричным соусом и чесноком	

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍲 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**

Десерты — ขนมหวาน

Khao Niew Mamuang – ข้าวเหนียวมะม่วง ✓			14
Сладкий панданский клейкий рис со спелым манго и кокосовым кремом			
Khanom Cheum Ruam Mit– ขนมเชื่อมรวมมิตร ✓			14
Таро, семена саго, красная фасоль, джекфрут, семена базилика, свежее манго в сиропе с кокосовым молоком			
Kluay Buad Chee – กล้วยवादชี ✓			14
Вареный банан в сладком кокосовом молоке			
Pollamai Ruam – ผลไม้รวม ✓			14
Ассорти из свежих нарезанных тропических фруктов			
Tub Tim Krob Narm Krati – ทับทิมกรอบน้ำกะทิ ✓			14
Вареный водяной орех, смешанный с мукой тапиоки в сиропе; подается с колотым льдом и кокосовым молоком			
I Tim Тайский сонг креунг – ไอติมทรงเครื่องต่างๆ 🍌 ✓	на две персоны		18
Ассортимент домашнего мороженого; подается со сладким клейким рисом, сладким картофелем в сиропе, красной фасолью и семенами базилика			
I Tim – ไอติมต่างๆ	Шарик		6
Выбор домашнего мороженого	за 2 ложки		11

Вегетарианский вариант 🌿 Веганское блюдо ✓ Фирменное блюдо 🍌 Орехи 🥜 Свинина P

Не содержит глютен G

Все цены указаны в долларах США и включают 10% сервисный сбор и все применимые государственные налоги.

***БЛЮДА С ДОПЛАТОЙ ДЛЯ ПАНСИОНА И ПОЛУПАНСИОНА**