



Добро Пожаловать... На пляжный клуб Бабилон!

Настоящие экзотические угощение

В Бабилоне мы величественно предлагаем вам чудесную традиционную Италянскую и тоже Тайскую кухню по Бабилону стилю

Шеф-поварь рекомендует....

В нашем меню –разные уникальные Италянские и Тайские меню по созданию шеф-поваря. Он всегда с радом вам рекомендует меню сочетающийся в вашем требунием

Специальное меню

Наш сезонные и специальные блюда не покается в меню, а в доске. Просто просить наш официанты, мы всегда с удовольствием предлагать вам на самое приятное угощение

Вино по стилю Бабилону

В нашем винным погребе есть разные винов из много странов. Каждая бутылка была тщательно выбрана для вас нашем шеф-поваром. Он тоже очень рад рекомендовать вины для ваши блюда

Частная Партия

Бабилон-популярный расположение для свадьбы/ день рождение и разные праздники. Наш профецционный праздник-организатор совершенно предлагаем самый уникальный праздник как вы хотите

.....Наслаждайтесь.....

Italian Menu

(Итальянское меню)

Antipasti

(Первое блюдо)

Alici Marinate 385 Батов

- Маринованные Анчоусы с красным радиккио

Pane Con Aglio 200 Батов

- Чесночный хлеб

Bruschetta 220 Батов

- Брускетта с помидорами ориганом с чесноком или без чеснока

Melanzane a funghetto 375 Батов

- Копеченные баклажаны с помидорами чесноками, базиликом, сыром Пармезан

Bresaola Parmigiano e Rucola 650 Батов

- Вяленая говядина с сыром пармезан и зеленой (рукколой)

Rucola con Caprino e Pomodorini 385 Батов

- Дикие руколой с козьим сыром и помидором черри

Caprese 520 Батов

- Сыр Моццарелла с помидором и базиликом

Frittura Di Paranza (1 person 600 / 2 person 1,200 Батов)

- Кальмары креветки рыбы с салатом

Warm salad with shrimps, rocket salad 430 Батов

- Салат с креветками, рукколой

Pasta

(Паста)

Spaghetti Pomodoro fresco e Basilico 350 Батов

- Спагетти с свежими помидорами сыром, Базиликом

Spaghetti Nerano 480 Батов

- Спагетти с цуккиним сыром Проволон сыром Пармезан Базиликом

Penne Siciliana 480 Батов

- Пенне баклажаном помидором и сыром моццарелла

Risotto Pescatora 680 Батов

- Рисотто с креветками кальмарым томатным соусом и оливковым маслом

Rigatoni Pasta 600 Батов

- Паста с свежими томаты и базиликом

Black ink Risotto with King Prawns 850 Батов

- Рисотто с черным чернилой с большей креветкой

Fusilli Pasta with tuna and fresh tomato sauce 500 Батов

- Фузилли с тунем и томатным соусом

Spaghetti Tiger Prawns 800 Батов

- Спагетти с тирговой креветкой

Linguine Pasta 1,200 Батов

- Паста с "Пукетным Омаром", базиликом и черри томаты

Risotto with black truffle 1,000 Батов

- Рисотто с чернилом кальмара и черным трюфелей и грибами "Порцини"

Мы предлагаем специальное меню шеф-повара ежедневно

Italian Menu

(Итальянское меню)

Secondi

(Второе Блюдо)

Filetto Di Manzo Alla Rucola e Patatine Fritte 890 Батов

- Говежьей вырезки с рукколой и фри по домашнему рецепту

Calamari Alla Griglia Con Insalata 375 Батов

- Барбекю кальмара с салатом

Gamberoni Alla Griglia Con Insalata Mista (1,200 батов в 500 грамм.)

- Тигровая Креветка на грилле с салатом

Dentice All Griglia 950 Батов

- Белый Люциан на грилле подается в соусе из белого вина с помидорами черри и Чесноком

Snapper aqua pazza style 890 Батов

- Люциан по "Aqua Pazza" стилю

Squid with spicy tomato sauce 600 Батов

- Кальмар с острым томатным соусом

Pan seared Tiger prawns with Lentil Salad 950 Батов

- Пан-опалило тигровая креветка с чечевицным салатом

Baked Sea bass with potato and rosemary 780 Батов

- Запеченный Люциан с картофелем и розмарином

Sole fillet Mugnain Style 890 Батов

- Камбала по "Mugnain" стилю

Kids & Sandwich

(Детское Меню)

Omelette Ripieno 350 батов

- Омлет с фаршем из сыра помидора и ветчиной

Toast Prosculutto e Formaggio o Tonno e Pomodoro 320 батов

- Пожаренный Сандвич с ветчиной и сыром или с тунцем и помидором

Cheese Burger Con Insalata e Patatine Fritte 450 батов

- Бутерброд с сыром подается салатом и фри

Spaghetti Bolognese 475 батов

- Спагетти с томатным соусом и говядины

Milanese chicken breast with sautee potatoes 500 батов

- Куричная грудка по "Milanese" стилю, подается с пожаренными картошкой

Contorni

(Гарнир)

Patatine Fritte 190 Батов

- Фри по домашнему рецепту

Insalata Pomodori with Origano and Basilico 270 Батов

- Салат из говядины и помидоров

Insalata Mista 250 Батов

- Овощной салат

Formaggi misti 650 Батов

- 4 черта сыров (Пармезан, Горгонзола, Пекорино Сардо, Кациота ди Капра, с салатом)

Italian Menu

(итальянское меню)

Pizza

(Пицца)

Mascarpone & Parma ham 590 Батов

Пармская ветчина, томаты, сыр моццарелла и Маскарпон

Margherita 390 Батов

Пицца с томатным соусом, сыром моццарелла и каперсы

Hawaii 450 Батов

Пицца с томатным соусом, сыром моццарелла, ветчиной и ананасы

Dolci

(Десерт)

Frutta Mista 350 Батов

- Фруктовое ассорти по сезону

Selezione di Dolci Fatti in Casa 300 Батов

- Кекс по домашнему рецепту на ваш выбор, простите ваш официант о нашем ежедневных десертах

Selizione di Gelato 150 Батов в совок

Итальянские мороженое на ваш выбор

(клубничное, Шоколадное, Бананное, Кокосовое, Дынное, Фисташковое, Ванильное, Мороженое или Gianduia Boco)

Affogato Al Caffè Con Bailey's 420 Батов

- Шоколадное Мороженое в кофе и крем "Bailey's"

Thai Menu

(Тайские Меню)

Wok-Fried Dishes

(Обжаренные блюда)

Gai Pat Med Ma Muang (Кай Пат мед мамуанг) 325 Батов

-Жаренные курицы укусов с кешью нарезанными луком чилли

Gai Tod Kra Tiem (Кай Тод Кратиям) 375 Батов

-Хрустящая курица с перцем и чесноком

Fresh Seafood

(Свежие Морепродукты)

Pla Neung Manao (Пла Нынг манао) Стоимость зависит от сезона

-Люциан на пару с свежей чилли и сорго лимоном

Man Gon Goong (Манг Корн Кунг) Стоимость зависит от сезона

- Пан-опапило тигровая креветка с чесноком и чилли или с тамариндовым соусом

Rice & Noodles

(Рис & Лапша)

Pat Thai Goong (Пат Тай Кунг) 375 Батов

- Классическая обжаренная лапша с креветками и бобовыми ростками

Kao Pat Gai (Као Пат Кай) 285 Батов

- Обжаренный рис с курицей

Kao Pat Pak (Као Пат Пак) 225 Батов

- Обжаренный рис с овощей

Kao Suaw (Као Суай) 55 Батов

-Жасмин Рис на пару

Vegetable

(Овощи)

Pat Pak Bung (Пат Пак Бунг) 275 Батов

- ипомея переженна с чесноком и устричным соусом

Pat Phak Ruam (Пат Пак Руам) 275 Батов

- Обжаренные овощи ассорти с чесноком и устричным соусом

Thai Menu

(Тайские Блюда)

Traditional Thai Soup

(Традиционный Тайский Суп)



Tom Yam Goong (Том Ям Кунг) 295 Батов

Популярный острый суп с креветками сорго лимоном лаймом

Tom Kha Gai (Том Ка Кай) 295 Батов

Суп с кокосовом молоком нарезанными Курицами

Starter

(Первое Блюдо)

Satay Gai or Moo (Сате Кай / Сате Му) 275 Батов

Суккулентный куричный/свининый шампур подается с сливочным арахисовым соусом

Po Pia Pak (По Пя Пак) 275 Батов

Хрустящие роли с овощными фаршем подается с сладкими чилли-соусом/сливовым соусом

Po Pia Goong (По Пя Кунг) 275 Батов

Хрустящие роли с фаршем из креветок подается с сладкими чилли-соусом/сливовым соусом

Mixed Appetizer (Закуска Ассорти для 2-3 человек) 350-450 Батов

Хрустящие роли с овощными фаршем, Хрустящие роли с фаршем из креветок
Куричные шампуры, 3-вкусов Салат из папай

Thai Salad

(Тайский Салат)



Yam Talay (Ям Тале) 285 Батов

Острый салат из морепродуктов с нарезными луком и помидором



Pa-paya Salad (Салат из папай) 285 Батов

Измельченные папай фасоли помидоры сушеные креветки арахисы

Classic Thai Curry

(Классический Тайский Карри)



Gaeng Kheaw Wan Gai (Кэнг Кио Ван Кай) 350 Батов

-Зеленый карри с кокосовом молоком и курицей



Panang Gai or Moo (Панэнг Кай / Панэнг Му) 350 Батов

-Красный суп с курицей / свининой