

PHOKEETHRA COUNTRY CLUB



PHOKEETHRA COUNTRY CLUB

MENU

포키티라 골프 클럽하우스 메뉴



SALADS, SNACKS & SANDWICHES

샐러드, 스낵 & 샌드위치

- 1. CHICKEN CAESAR SALAD 치킨 시저 샐러드** **\$8**
 Grilled chicken on crisp romaine lettuce with creamy Caesar dressing, Golden croutons
 바삭한 로메인 양상추에 구운 닭고기와 크림리한 시저 드레싱, 골든 크루통
- 2. CLUB HOUSE SALAD 클럽 하우스 샐러드** **\$8**
 Large house salad with tomato, carrot, onion, shredded cheddar & thousand island dressing
 토마토, 당근, 양파, 슈레드 체다 치즈 & 사우전드 아일랜드 드레싱을 곁들인 라지 하우스 샐러드
- 3. SALADE FRAICHEUR 샐러드 프레쉬르** **\$8**
 Pineapple, tomato, black olive, mozzarella, pine kernel, basil, onion, cucumber
 & Extra virgin olive oil
 파인애플, 토마토, 검정 올리브, 모짜렐라, 잣, 바질, 양파, 오이, 엑스트라 버진 올리브유
- 4. FRIED SPRING ROLLS 튀긴 스프링롤** **\$7**
 Glass vermicelli, vegetable, pork, shrimps, & spicy palm sugar sauce
 글래스 베르미첼리, 야채, 돼지고기, 새우, 매운 야자당 소스
- 5. FRESH SPRING ROLLS 신선한 스프링 롤** **\$7**
 Fresh prawn, cucumber, carrot slices, beansprout, seasoned with basil and parsley
 바질과 파슬리로 간을 맞춘 신선한 새우, 오이, 당근 슬라이스, 콩나물
- 6. ASSORTED SATAYS WITH PEANUTS GRAVY 땅콩 그레이비를 곁들인 각종 사테** **\$10**
 Beef, pork and chicken skewers with steamed rice, cucumber, onion and peanuts
 소고기, 돼지고기, 닭고기 꼬치와 함께 밥, 오이, 양파, 땅콩
- 7. CHICKEN CLUB HOUSE SANDWICH 치킨 클럽 하우스 샌드위치** **\$10**
 Fried chicken strips, bacon, lettuce, tomato, fried egg, sweet basil, Garlic mayonnaise
 프라이드 치킨 조각, 베이컨, 양상추, 토마토, 계란 프라이, 스위트 바질, 갈릭 마요네즈
- 8. BULGOGI SANDWICH 불고기 샌드위치** **\$10**
 Faluche toast bread, tomato, lettuce, pickles, bulgogi, mayonnaise
 팔루체 토스트 빵, 토마토, 양상추, 피클, 불고기, 마요네즈
- 9. BBQ BEEF BURGER 쇠고기 버거** **\$12**
 Australian beef patty, bacon, BBQ sauce, cheddar, crispy onion, lettuce, Tomato, pickle
 호주산 쇠고기 패티, 베이컨, BBQ소스, 체다 치즈, 튀긴 양파, 양상추, 토마토, 피클
- 10. TRADITIONAL HAM & CHEESE PANINI 전통 햄&치즈 파니니** **\$12**
 Cooked ham, mozzarella, basil pesto mayonnaise, tomato
 조리 햄, 모짜렐라 치즈, 바질 파스토 마요네즈, 토마토
- 11. BACON WRAPPED CHICKEN TENDERS 베이컨 랩 치킨 텐더** **\$10**
 Coleslaw, fries, ranch dressing
 콜 슬로, 감자튀김, 랜치 드레싱
- 12. TOM YAM GOONG 퐁얌궁** **\$10**
 Spicy & sour prawn soup with lemongrass, straw mushrooms and kaffir lime leave
 레몬그라스와 풀버섯, 카피르 라임 잎이 곁들여진 맵고 새콤한 수프
- 13. CAMBODIAN BEEF SOUP 캄보디아 쇠고기 수프** **\$8**
 Beef broth with galangal, carrot, onion, garlic, vegetables, Khmer herbs and noodles
 가랑갈, 당근, 양파, 마늘, 야채, 크메르 허브, 국수가 곁들여진 쇠고기 수프

Prices are in USD, inclusive of 10% VAT



MAIN DISHES

메인 요리

- | | |
|---|-------------|
| 1. KIMCHI TCHIGAE 김치찌개
Kimchi cabbage stew with pork belly and dried fish broth, served with Korean rice
멸치 육수에 김치와 돼지고기를 넣어 양배추 스튜와 함께 제공되는 한국식 쌀밥과 | \$10 |
| 2. BIBIMBAP 비빔밥
A full meal of Warm Korean rice, fried egg, minced beef, vegetables, seaweed
Sesame, bibimpap sauce
따뜻한 한국식 쌀밥, 달걀 프라이, 다진 소고기, 야채, 해초 참깨, 비빔밥 소스 한 끼 가득 | \$10 |
| 3. BEEF LOC LAC 소고기 록락
Seared beef fillet with Kampot peppercorn, lime juice, jasmine rice
후추 열매, 라임 즈, 자스민 쌀이 곁들여진 쇠고기 | \$12 |
| 4. PHAD KRAPHAO MOO 팟 카파오 무
Stir-fried minced pork with hot basil, chili, fried egg, jasmine rice
바질, 칠리, 계란 프라이, 자스민 쌀이 곁들여진 다진 돼지고기 볶음 | \$10 |
| 5. GREEN CHICKEN CURRY 그린 치킨 카레
Green curry paste, Coconut milk, sweet basil, kaffir lime leave
wild eggplant, served with jasmine rice
그린 카레 소스, 야자 과즙, 스위트 바질, 카피리 라임 잎, 야생 가지, 자스민 쌀밥과 함께 제공 | \$10 |
| 6. BOLOGNESE PASTA 볼로네제 스파게티
Spaghetti or Penne or Tagliatelle Pasta
스파게티 또는 펜네 또는 tagliatelle 파스타 | \$10 |
| 7. NAPOLITANO PASTA 나폴리탄
Spaghetti or Penne or Tagliatelle Pasta
스파게티 또는 펜네 또는 tagliatelle 파스타 | \$9 |
| 8. BASIL PESTO PASTA 바질
Spaghetti or Penne or Tagliatelle Pasta
스파게티 또는 펜네 또는 tagliatelle 파스타 | \$9 |
| 9. FISH 'N CHIPS 피쉬 앤 칩스
Battered fish fillet served with potato fries and tartar sauce
감자튀김과 타르타르 소스와 함께 제공되는 생선회 필레 | \$12 |
| 10. KOREAN NOODLE SOUP 한국 국수 수프 | \$6 |

DESSERTS

- | | |
|---|------------|
| 1. SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER WITH VANILLA ICE CREAM
바닐라 아이스크림이 들어간 제철 신선한 과일 플래터 | \$5 |
|---|------------|



DRINKS

FRUIT JUICE

Mango	\$3.50
Pineapple	\$3.50
Apple	\$3.50
Orange	\$3.50
Coconut Juice	\$3.50

WINE BY THE BOTTLE

Casillero Del Diablo	\$38
Cabernet Sauvignon	
Gerard Bertrand Gris Blanc Rose	\$28
Dourthe No.1 Sauvignon Blanc	\$48

FRESH FRUIT & VEGETABLE MIX

Mango, Pineapple	\$4
Watermelon	\$4
Tomato & Lime	\$4
Carrot & Cucumber	\$4
Watermelon	\$4
Carrot	\$4

SOJU

\$5

BEERS LOCAL BEERS

Hanuman



\$3



\$3.50

WATER

STILL WATER

Lyyon 500ml	\$2.50
-------------	--------

IMPORT BEERS

Tiger, can	\$4
Heineken Draught	\$4
Heineken, can	\$4.50

SPARKLING WATER

Perrier 330ml	\$4.50
---------------	--------

SOFT DRINK

Coke, Sprite, Diet Coke	\$3
Tonic Schweppes	\$3
Ginger Ale Schweppes	\$3
Soda water	\$3
Gatorade Grape/ Lime	\$4
Aquarius	\$3

APÉRITIF & SPIRITS

Campari	\$6
Ricard	\$6
Absolute Vodka	\$6
Bacardi Rum	\$6
Saint James Rum	\$6
Peppe Lopez Tequila	\$6
Gordon Gin	\$6
Johnnie Walker Red Label	\$7
Johnnie Walker Black Label	\$9
Jim Beam	\$7
Jack Daniel	\$7

WINE BY THE GLASS

Sofitel Merlot	\$5
Sofitel Chardonnay	\$5