



PORTOSINO

ПЕРАНАКАНСКАЯ ОБЩИНА ПХУКЕТА

“Баба” и “Яя” - это термины, используемые для потомков китайских иммигрантов конца XIX века на Пхукете. “Баба” используется для мужчин и “YaYa” для женщин.

«Перанакан» - это малайский термин, который в буквальном переводе означает «смешанные расы». На протяжении веков он стал использоваться для идентификации потомков первых китайских поселенцев на юге Таиланда и полуостровной Малайзии. Подавляющее большинство этих китайских мигрантов приходилось из южной провинции Фуцзянь и говорило на диалекте Хоккиена. Они трудолюбивые и амбициозные, они были коммерчески успешными, постепенно развиваясь и расширяя как местную, так и региональную торговлю. До слишком долгого времени многие были богаты - но так как немногие китайские женщины совершили долгий и авантурный путь на юг, им не хватало китайских жен. Решением стали смешанные браки с местными малайскими и тайскими женщинами. Таким образом, родилась перанаканская община, а потомки оригинальных выносливых и авантурных китайских мигрантов приняли множество аспектов местной культуры, сохранив при этом свои коммерческие связи с домом и друг с другом.

Пхукет также является частью этого мира в Пернакане, но с тем важным различием, что первоначальные поселенцы Хоккиен объединились с тайской культурой, что делает положение Пхукета в качестве центра Перанакана особым и уникальным. Сегодня Баба-Яя Пхукета с гордостью подтверждает свою отличительную культуру. Но что значит быть Перанаканом? Старая пословица гласит, что: «Испытание истинного “Бабы” заключается в том, чтобы есть чили, не дрогнув». Однако за пределами этой Баба-Яйи Пхукета действительно перанакан или «смешанный» в самом полном культурном смысле этого термина. Первый язык сообщества Баба-Яя - центральный тайский, тем не менее у них также есть свои собственные диалекты, основанные на смеси южного тайского, хоккинского, малайского и английского. Яйская кухня тоже отличается по вкусу.



Античная перанаканская семья

Острее и менее сладкая, чем малайская кухня в Перанакане, в нем используется больше чили, кокосового молока, лимонной травы и кориандра. Популярны также блюда из свинины - мясо, совершенно чуждо мусульманскому стилю малайского Ньонья.

PortoSino представляет вам новое меню, отличием которого является гармоничное сочетание, и вкусовое разнообразие европейский и азиатских блюд, которые смогут оценить по достоинству даже самые искушенные гурманы. Свежие продукты, с помощью профессиональной работы наших поваров во главе с Сура Параме Родсуктавона, превращаются в изысканные угощения, с неповторимым вкусом и изумительным ароматом

ПЕРАНАКАНСКИЕ БЛЮДА

СУПЫ

- | | | |
|-----|---|-----|
| 001 | Кукурузный суп с мясом краба
с добавлением китайского черного соуса | 220 |
| 002 | Кисло-острый суп с морепродуктами
с добавлением китайского черного соуса | 250 |

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- | | | |
|-----|--|---|
| 003 | Муу Хонг
Свинные кусочки сала на шпажках |   320 |
| 004 | Говядина с луковыми побегами
<i>Обжаренные кусочки говядины с побегами китайского лука</i> |  420 |
| 005 | Ранонг бак кут тех
Томленные на медленном огне свиные ребрышки с бульоном из китайских трав |  460 |
| 006 | Тофу по - сычуански
<i>Соевый сыр тофу, тушеный густом соусе с сычуанскими приправами</i> | 260 |
| 007 | Китайская капуста обжаренная с грибами шиитаке
и устричным соусом |  180 |
| 008 | Тушеный на медленном огне соевый сыр тофу с имбирем,
шиитаке и китайской капустой |  180 |

БЛЮДА ИЗ ЛАПШИ

- | | | |
|-----|--|---|
| 009 | Хрустящая яичная лапша
Подается с кусочками курицы, травяными китайскими побегами, шиитаке,
и рыбными биточками в густом соево - яичном соусе. |   260 |
| 010 | Хоккиен ми по- пхукетски
Желтая лапша обжаренная в воке с морепродуктами и соевом пряным соусе. |  310 |

 Без Глютена  Рекомендованное шеф-поваром  Местная и Здоровая еда  Вегетарианские блюда

Все цены указаны в тайских батах и дополнительно облагаются государственному налогу и налогу на сервис

ПОРТОСИНО

ЗАКУСКИ

- 011 Пельмени со свиной 260
в сырном крем соусе с петрушкой, квашеной купустой, маринованными огурцами.
- 012 Вяленая скумбрия в уксусе 230
заправке на основе лайма и оливкового масла и сушёными рыбными хлопьями.
- 013 Ассорти из овощей на гриле 290
в сочетании с миксом из салатных листьев, бальзамиком и сыром фета
Легкое и здоровое, это блюда было создано "вдохновленный ею"

СУПЫ...

- 014 Суп Биск 320
с моллюсками и устрицами
- 015 Суп с Португальской капустой 210
и пикантной свиной колбасой Chorizo
- 016 Суп с грибами 190
шийтаке, шимеджи и портобелло с трюфельным маслом.
Легкое и здоровое, это блюда было создано "вдохновленный ею"

*“Нет любви более искренней, чем любовь к еде.”
- Джорж Бернард Шоу -*

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА...

- | | | |
|-----|--|---|
| 017 | Лосось под соусом Бер - Блан
приготовленный в бульоне способом пашот. |  620 |
| 018 | Курица на гриле
запеченная с тушеным фенхелем и ризотто. | 540 |
| 019 | Канар де Лоранж
Утиные грудки тушеные с чечевицей, подаются с карамелизированным апельсиновым соусом | 420 |
| 020 | Телятина в соусе "Чермула"
подается со сладким картофелем и кенийской стручковой фасолью |  850 |
| 021 | Свинная корейка на кости с горчишной корочкой
в лимонном черносливе, с соусом из яблок и бренди Кальвадос | 410 |
| 022 | Говяжий стейк Сирлоин на char - гриле
подается с печеным чесноком, луковыми кольцами и соусом "Морель". | 990 |

ПАСТА

- | | | |
|-----|--|---|
| 023 | Спагетти Болонезе
С черри томатами конфи | 260 |
| 024 | Спагетти с чернилами кальмара в сырном соусе
С рукколой и грецким орехом, подается с кольцами кальмара во фритюре | 310 |
| 025 | Фетучинни с утиной грудкой
приготовленной на гриле, с пряностями. |  260 |

ПИЦЦА

- | | | |
|-----|--|---|
| 026 | Пицца Огненная Португалия <i>Китайские колбаски и португальская чоризо.</i>
Артишоке, перец чили, грибы, сыр фета, пармизан, помидоры и моцарелла |  360 |
| 027 | Пицца с морепродуктами
Креветки, мидии, лосось, помидоры и моцарелла | 410 |
| 028 | Пицца Кальцоне с овощами
Грибы, артишоки, оливки, шпинат, лук, помидоры и моцарелла |  330 |

 Без Глютена  Рекомендованное шеф-поваром  Местная и Здоровая еда  Вегетарианские блюда

Все цены указаны в тайских батах и дополнительно облагаются государственному налогу и налогу на сервис

ДЕСЕРТЫ

029	Крем Тирамису с розмариновым печеньем	250
030	Крем –брюле Имбирный бутон цветка и Банановый крем-брюле <i>Легкое и здоровое, это блюда было создано “вдохновленный ею”</i>	 260
031	Шоколадный трюфель С глазированным авокадо	280
032	Чизкейк подается с карамелизованными солеными орешками.	250
033	Ассорти из свежих тропических фруктов	180



Без Глютена



Рекомендованное шеф-поваром



Местная и Здоровая еда



Вегетарианские блюда

Все цены указаны в тайских батах и дополнительно облагаются государственному налогу и налогу на сервис

ТАЙСКИЕ ЗАКУСКИ

- 034 По пиа пуу 240
Роллы с начинкой из крабового мяса обжаренные во фритюре, подаются со сладким чили соусом
- 035 Сатай руам 320
Кусочки курицы, свинины и говядины на шпажках. Подаются с маринадом, острым арахисовым соусом и хлебным тостом.
- 036 Тод мэн кунг 260
Пирожки с креветочной начинкой обжаренные во фритюре. Подаются со сливовым соусом
- 037 Ям Сом огаб сатай кай  260
Салат из помело с кусочками курицы на шпажке

ТАЙСКИЕ СУПЫ

- 038 Том Ям Кунг нам кон  290
Острый суп с тигровыми креветками, лемонграссом, чили, галангалом
- 039 Том Ка Гай  220
Суп с курицей на кокосовом молоке и тайскими приправами. Подается в кокосе
- 040 Том Сом Пла Крапон кхао  240
Суп с филе сибаса, с добавлением имбиря, кориандра и тамариндового сока

ТАЙСКИЕ БЛЮДА С КАРРИ

- 041 Гаен пхед пэд яаанг 280
Печеные утиные грудки в гарнире из красного карри с кусочками ананаса, винограда и баклажана
- 042 Массаман нуер 350
Тушёная говядина в густом соусе из острого карри с арахисом и сладким картофелем
- 043 Гаен киеу ваан гай  260
Классическое тайское зеленое карри с кусочками курицы
- 044 Панаег Пла крапон 290
Филе сибаса с тайским карри
- 045 Гаен кари кунг 460
Креветки тушеные в желтом кари и кокосовом молоке

Пицца для размышления...

“Красный перец чили не использовался в тайской кухне 550 лет назад!!!”



 Без Глютена  Рекомендованное шеф-поваром  Местная и Здоровая еда  Вегетарианские блюда

Все цены указаны в тайских батах и дополнительно облагаются государственному налогу и налогу на сервис

ТАЙСКИЕ ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- 046 Куа глинг муу саб 240
Обжаренный свиной фарш в пасте из карри с лемонграсом и листьями кафир лайма
- 047 Гай пхад мед мамуон химмапхан 280
Кусочки курицы обжаренные с орехами кешью
- 048 Му пхад кратьем прик тай дам 240
Жареная в воке свинина с соусом черного перца и чеснока

ТАЙСКИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

- 049 Пхад пак руам митнам ман хой 180 
Овощи обжаренный в устричном соусе
- 050 Пхад кана муу кроб 190
Капуста кейл обжаренная со свиным салом
- 051 Пхад пак боон фай ден 160 
Обжаренные листья шпината с тайским соевым соусом

РИС И ЛАПША

- 052 Пхад тай кунг 290 
Рисовая лапша обжаренная с креветками и тамариндовым соусом
Подается с соевыми побегами
- 053 Кхао пхаб гай, муу руе нуер 290
Обжаренный рис с говядиной, курицей или свининой
- 054 Кхао пхад талай 310
Обжаренный рис с морепродуктами

ТАЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

- 055 Туб Тим кроб 150 
Джек фрукт и каштановый отвар в кокосовом молоке
- 056 Кханом сор гаен 170 
Тайский пуддинг со вкусом таро. Подается с жареным луком
- 057 Сангкая фак тонг 140
Классический тыквенный пудинг приготовленный на пару
- 058 Кхао ние мамуонг 160
Клейкий рис и желтое манго в кокосовом молоке

 Без Глютена  Рекомендованное шеф-поваром  Местная и Здоровая еда  Вегетарианские блюда

Все цены указаны в тайских батах и дополнительно облагаются государственному налогу и налогу на сервис