



PHUKET'S PERANAKAN COMMUNITY

Baba and Yaya are terms used for the descendants of late 19th century Chinese immigrants to Phuket. Baba is used for male and Yaya for female.

"Peranakan" is a Malay term that, literally translated, means "of mixed race". Over the centuries it has become used to identify the descendants of the first Chinese settlers in southern Thailand and peninsular Malaysia and their locally-born wives. The great majority of these Chinese migrants came from southern Fujian Province and spoke Hokkien dialect.

Hard-working and ambitious, they were commercially successful, gradually developing and expanding both local and regional trade. Before too long many were rich – but since few Chinese women made the long and adventurous journey south, they lacked Chinese wives. The solution was close at hand – intermarriage with local Malay and Thai women. In this way, the Peranakan community was born, with the descendants of the original hardy and adventurous Chinese migrants adopting many facets of local culture, while retaining their commercial links with home and with each other.



BABA YAYA CULTURE & WAY OF LIFE

Phuket is also a part of this Peranakan world, but with the important distinction that the original Hokkien settlers integrated with Thai culture, making Phuket's position as a Peranakan centre both distinctive and unique. Today Phuket's Baba-Yaya are proudly reasserting their distinctive culture. But what does it mean to be Peranakan? An old adage has it that: "The test of a true Baba is to eat chili without flinching." Yet beyond this Phuket's Baba-Yaya really are peranakan or "mixed" in the fullest cultural sense of the term.

The first language of the Baba Yaya community is central Thai, the lingua franca of the Thai Kingdom. Yet they also have their own patois, based on a mix of southern Thai, Hokkien, Malay and English. Yaya cuisine, too, is as distinctive as it is delicious. Spicier and less sweet than the Malay Peranakan cuisine, it employs more chili, coconut milk, lemon grass and coriander. Pork dishes, too, are popular – a meat quite alien to the Muslim element of the Malay Nyonya tradition.

PHUKET SPECIALITIES







Moo Hong Phuket I My Хонг Пхукет หมูฮ้อง ภูเก็ต



Traditional Phuket style pork belly stewed for 4 hours with garlic, peppercorns, soy sauce, coriander roots & served with steamed rice Традиционная свинина по-Пхукетски, тушенная в течение 4 часов с чесноком, перцем, соевым соусом, корнями кориандра и подается с вареным



Phuket Phad Mee Hokkien Phak Пад Ми Хоккиен ผัดหมีฮกเกี้ยนผัก แบบภูเก็ต

Phuket style wok fried fresh yellow noodles, dark soy sauce, local vegetables & greens.

Свежая яичная лапша обжаренная в воке, местные овощи, темный соевый соус, жареные яйца



Phuket Phad Mee Hokkien Goong Gai/Moo/Nua пад Ми Хоккиен. Курица/Свинина/Гозядина 😻 ВЗ20 ผัดหมี่ฮกเกี้ยนใก่/หมู/เนื้อ แบบภูเก็ต

Phuket style wok fried fresh yellow noodles, local vegetables, dark soy sauce, fried egg & choice of prawns or chicken or pork or beef Свежая яичная лапша обжаренная в воке, местные овощи, темный соевый соус, жареные яйца и креветки или курица, свинина или говядина

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes









₿ ₿279







THAI APPETIZERS





Satay Gai I Сатэй из курицы สะเต๊ะไก่



Marinated chicken skewers grilled to perfection, Thai spiced peanut sauce, cucumber relish Маринованные куриные шашлычки, идеально обжаренные на гриле, тайский арахисовый соус с пряностями, огуречный соус



Poh Pia Poo I По Пиа Пу I ปอเปี้ยะปู Poh Pia Pak I По Пиа овощи I ปอเปี้ยะผัก



₿320

B295

Crispy fried spring rolls stuffed with crab meat or vegetable and sweet chili sauce Хрустящие жареные спринг-роллы с крабовым мясом или овощами и сладким соусом чили



Goong Sarong I Кунг Саронг กุ้งโสร่ง



Andaman prawns wrapped in vermicelli noodles, crispy fried, sweet plum sauce Андаманские креветки, завернутые в вермишель, обжаренные до хрустящей корочки, под сладким сливовым соусом



Tod Mun Pla I Тод Мун Пла 🐭 😂 🕸 ₿ 320 ทอดมันปลา







Local sea bass fish mince and red curry paste cakes, deep fried & served with cucumber, crushed peanuts, sweet chili sauce

Жаренные котлетки из сибаса с красным карри, обжаренные во фритюре, подаются с огурцом, измельченным арахисом и сладким соусом чили



















THAI SALADS







Som Tam I Com Tam ส้มตำ

Green papaya salad with dried shrimps, cherry tomatoes, beans, peanuts, lime & fish sauce

Салат из зеленой папайи с сушеными креветками, помидорами черри, фасолью, арахисом, лаймом и рыбным соусом

Chicken mince salad, fresh herbs, onlons, roasted rice, chili & lime dressing

B 285

Салат из куриного фарша, зелень, лук, жареный рис, соус счили и лаймом

Lab Gail Лааб Кай

ลานใก่



Yum Som-O Goong I Ям Сом - О Кунг ยำสัมโอกุ้ง

₩ ⇔ Prawns and pomelo salad, shallots, roasted coconut, crushed peanut, kaffir lime leaves, tamarind sauce

Салат с креветками и помело, лук-шалот, кокос, измельченный арахис, листья кафрского лайма, тамариндовый соус

THAI SOUPS



Tom Kha Gai I Том кха кай ต้มข่าใก่

Coconut and chicken soup infused with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, local mushrooms and shallots

Куриный суп на кокосовом молоке с лимонной травой, кафрским лаймом, калганом, местными грибами и луком-шалотом



Tom Yum Goong I Том Ям Кунг ตัมยำกุ้ ง

B320

Spicy soup with prawns, lemon grass, galangal, kaffir lime leaves, coriander and chili

Острый суп с креветками, лимонной травой, калганом, кафрским лаймом, кориандром и чили

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes









B300







THAI CURRIES





Gaeng Kiew Wan Curry Gai / Moo / Goong / Nua Том Ям Кунг с курицей/свининой/креветками/говядиной แกงเขียวหวานใก่ / หมู / กุ้ง / เนื้อ

Ø B330 | B360 | B370 | B380

Green curry with coconut milk, chicken/pork/prawn/beef, Thai basil, eggplant, kaffir lime leaves & steamed rice Зеленое карри с кокосовым молоком, тайским базиликом, баклажанами, листьями кафрского лайма и приготовленным на пару рисом



Panang Gai / Moo / Goong / Nua 🐭 B330 | B360 | B370 | B380 พะแนงใก่ /หมู / กุ้ง / เนื้อ | курицей/свининой/креветками/говядиной

Classic mild curry from central Thailand with coconut milk, peanuts, kaffir lime leaves, choice of chicken / pork / prawn / beef & steamed rice Классический карри из центрального Таиланда с кокосовым молоком, арахисом, кафрским лаймом, курицей / свининой / креветки / говядина на выбор и приготовленным на пару рисом



Massaman Nua / Gai 🔋 🖭 🥖 🛚 8380 | 8340 มัสมั่นเนื้อ/ใก่ | массаман с говядиной/ свининой

Spiced rich Massaman curry with choice of beef/chicken, peanuts, potatoes, onions & steamed rice

Насыщенный специями массаман карри с говядиной / курицей на выбор, арахисом, картофелем, луком и приготовленным на пару рисом

















THAI MAINS





Gai Phad Med Ma Muang Himmaphan 🥮 💋 ₿ 325 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Курица с орехами кешью

Wok - fried chicken with bell peppers, mushrooms, dried red chilies, cashew nuts & steamed rice Курица обжаренная в воке со сладким перцем, грибами, сушеным красным чили, орехами кешью и



Phad Kra Prow Moo / Gai 🔛 💋 B330 | B320 พัดกระเพราหมู/ไก่ | Пад Ка Пао со свининой / курицей

Stir fried ground park/chicken, garlic, chili, hot basil leaves & steamed rice Обжаренный фарш из свинины / курицы на выбор, чеснок, перец чили, листья базилика и



Pla Tod Sam Rod **ปลาทอดสามรส** | Целый андаманский сибас

Whole Andaman sea bass (500-600 grams), three flavor sauce, chilies, onions, bell pepper, phuket pineapple & steamed rice

Целый андаманский сибас(500-600 грамм), соус, чили, лук, болгарский перец, ананас и приготовленный на пару рис



Pla Muek Phad Prik Phao **ปลาหมึกผัดพริกเผา** | Кальмары в соусе чили

на пару рисприготовленный на пару рис

Wok fried calamari tossed in roasted red chili gravy & steamed rice Обжареные кальмары в воке с соусом из красного чили и и приготовленный



Phad Phak Ruam Mit I Овощи обжаренные ผัดผักรวมมิตร

Wok fried seasonal vegetables



Овощи обжаренные в воке



















RICE & NOODLES





Phad Thai Goong / Gai 🦭 😭 👄 B340 | B315 ผัดไทยกุ้ง/ใก่ | Пад Тай с креветками / курицей

Wok fried rice noodles, egg, tofu, tamarind sauce, bean sprouts, roasted peanuts, choice of prawns or chicken Обжаренная в воке рисовая лапша, яйцо, тофу, тамариндовый соус, пророщенные бобы, арахис, на выбор креветки или курица.



Phad See Ew ผัดซีอิ้ว | пад сию

₹ B295

Thai style wok fried flat rice noodles tossed in dark soy sauce, carrots & kale Обжаренная в воке рисовая лапша в темном соевом соусе, морковь и кейл



Phad Thai Phak ผัดใทยผัก | пад Тай с овощами

Wok fried rice noodles, tofu, tamarind sauce, bean sprouts, roasted peanuts & spring onions

Обжаренная в воке рисовая лапша, тофу, тамариндовый соус, пророщенные бобы, арахис и зеленый лук



Khao Phad Gai / Moo / Nua B290 | B295 | &310 ข้าวผัดใก่/หมู/เนื้อ Кхао Пад с курицей/ свининой/ говядиной

Stir fried Thai jasmine rice, choice of chicken/pork/ beef topped with fried egg, lime & chili dip

жареный тайский жасминовый рис, на выбор - курица/ свинина/ говядина, жареное яйцо, соусом из лайма и чили



Khao Phad Goong ข้าวผัดกัง Кхао Пад Кунг

Stir fried Thai jasmine rice, prawns, topped with fried egg, lime & chili dip жареный тайский жасминовый рис, креветки, жареное яйцо, соусом из



Khao Phad Phak

₹ B240

ข้าวผัดผัก Кхао Пад с овощами

Stir fried Thai jasmine rice with vegetables, lime & soy dip жареный тайский жасминовый рис, креветки, жареное яйцо,

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes







₿325

₩ B290









INTERNATIONAL APPETIZERS, SOUP, SALAD



B70/90



Rosemary Scented Butternut Soup ซุปฟ้กทองบั่ตเตอร์นัท กลิ่นหอมโรสแมรี่

Суп из тыквы батернат с розмарином

Puréed buttemut squash soup, pepitas, herbed focaccia croutons, creamy foam, rosemary infused oil | Суп пюре из тыквы батернат, Крутоны из фокаччи с травами, розмариновое масло



Pan Fried Pork Dumplings เกี้ยวซ่าหมูกระทะ | Обжаренные дамплинги со свининой

Creamy cheese sauce, parsley, sauerkraut & crispy noodles Сливочно-сырный соус, петрушка, квашеная капуста и чипсы из корнеплода



Gambas al Ajillo

กัมบัส อัล อาคิโย่ | Креветки в чесноке

Shrimps cooked spanish style with garlic, smoked paprika, parsley, butter, olive oil, lemon juice & focaccia bread

Креветки, приготовленные по-испански с чесноком, копченой паприкой, петрушкой, сливочным маслом, оливковым маслом, лимонным соком и хлебом фокачча



ซีซาร์สลัด | Салат Цезарь

Add-ons Roasted Chicken/Grilled Prawns(4 pcs)

Добавки Жареная курица/Креветки на гриле

Romaine, hand torn focaccia croutons, parmesan, oven dried herbed cherry tomatoes, cracked black pepper, bacon, caesar dressing

Листья салата, гренки из фокаччи, пармезан, вяленые помидоры черри с травами, черный перец, бекон, соус цезарь



Greek Salad

กรีกสลัด | Греческий салат

Tomatoes, Cucumber, Onions, Feta Cheese, Bell peppers, romaine lettuce, Kalamata olives tapenade Помидоры, огурцы, лук, сыр фета, сладкий перец, листья салата, тапенад из оливок Каламата

All prices are in Thai baht and subjected to a 10% service charge and 7% government taxes







😭 🛊 🖟 B355











MAINS

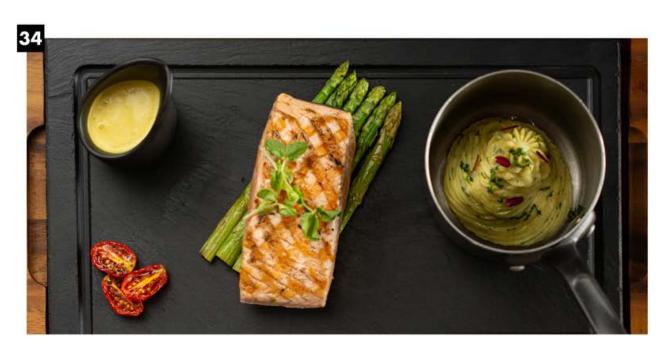




Grilled Striploin (220 grams) I Стейк Стриплойн на гриле (220 грамм) สเต๊กเนื้อสันนอก (220 กรัม)



Grilled Australian striploin, local roasted root vegetables, asparagus, mashed potatoes, oven dried herbed tomatoes & merlot jus Жареный австралийский стриплойн, жареные местные овощи, спаржа, картофельное пюре, вяленые помидоры с травами и винный соус



Pan Seared Atlantic Salmon I Обжаренный атлантический лосось ปลาแซลมอนแอตแลนติกย่าง





Olive oil & herb potato mash, grilled asparagus, oven dried herbed tomatoes & saffron beurre blanc Картофельное пюре с оливковым маслом и травами, спаржа гриль, вяленые помидоры с пряностями и соус Бер Блан.

















BURGERS AND SANDWICH



B390

B360

*



Wagyu Burger 🔛 🐞 🔒 B430 เบอร์เกอร์เนื้อวากิว | Бургер из говядины вагю

Sesame brioche bun, aged cheddar, pickles, tomatoes, caramelized onions, sautéed local mushrooms & dijon mayo

Все бургеры и сэндвичи подаются с картофелем, нарезанным вручную, или с салатом от шеф-повара.



Cajun Chicken Burger เบอร์เกอร์ใก่คาจุน | Бургер с курицей

Sesame brioche bun, grilled Cajun spiced chicken breast, Swiss cheese, cilantro and cabbage slaw, sriracha mayo & pickled red radish

Булочка с кунжутом бриошь, куриная грудка на гриле со специями каджун, швейцарский сыр, коул слоу с кинзой, майонез с соусом сирача и маринованный красный редис



Mediterranean Vegetables Ciabatta ชาบัตตาผักเมดิเตอร์เรเนียน

Средиземноморская овощная чиабатта

Rustic ciabatta, grilled peppers & zucchini, caramelized onions, tomatoes, lettuce, fresh mozzarella & pesto

Чиабатта, перец гриль и цукини, карамелизированный лук, помидоры, листья салата, моцарелла и песто



Turkey Club Sandwich แซนวิชขนมปังฟอคคาเซียใก่งวง

Клаб фокачча с индейкой

House made focaccia, dijon mayo, smoked turkey breast, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato & fried egg

Домашняя фокачча, дижонский майонез, копченая грудка индейки, сыр чеддер, бекон, листья салата, помидоры и жареное яйцо

















PASTA



B310



Salmon/Chicken Basil Fettuccine Alfredo ฿495 | ฿350 เฟตตูซินีอัลเฟรโดแซลมอน/ใก่ 🐞 🔒

Феттучини Альфредо Лосось / Курица

Fettuccine pasta tossed with onion, garlic, basil, Alfredo sauce, choice of pan seared salmon or roasted chicken breast Паста феттучини с луком, чесноком, базиликом, соусом Альфредо,



Spaghetti Bolognese ສປາເດົຕຕັ້ໂນໂລເມສ

Спагетти Болоньезе

Spaghetti pasta tossed with ground beef & tomato sauce, parmesan Спагетти с говяжьим фаршем, томатным соусом, пармезаном и базиликом



Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino 😻 🖳 🛱 299 สปาเก็ตตั้ อายโย่ โอริโอ เอ เปปเปอรอนซิโน่

Спагетти с чесноком, маслом и острым перцем Spaghetti pasta tossed with olive oil, garlic, chili, parsley & parmesan Спагетти с оливковым маслом, чесноком, чили, петрушкой и пармезаном



Penne Arrabbiata เพนเน่ อาราเบียตต้า

Пенне Арабьята

Penne pasta, chef's tomato sauce, fresh basil, Thai chili, red onion, garlic & parmesan

Пенне паста, томатный соус, свежий базилик, тайский чили, красный лук, чеснок и пармезан



Spaghetti Frutti Di Mare 😂 🐉 强 🛱 390 สปาเก็ตตั้ ฟรุตตี้ เดอ แม | Спагетти с морепродуктами

Spaghetti pasta tossed with prawns, calamari, green shell mussels, parsley, tomato sauce & parmesan Спагетти с креветками, кальмарами, мидиями, петрушкой, томатным соусом и пармезаном



Fettuccine Carbonara เฟตตูซินีคาโบนาร่า

Фетучини Карбонара

Fettuccine pasta tossed with bacon, egg, cream, parmesan & black реррег Паста фетучини с беконом, яйцом, сливками, пармезаном и черным перцем

















HAND TOSSED PIZZA





Italian Job I Итальянская пицца อิตาเลียนจ๊อบ







Pepperoni, Phuket style spicy sausage, bacon, mozzarella, tomato sauce, Thai chili oil, parmesan Пепперони, острые Пхукетские сосиски, бекон, моцарелла, томатный соус, тайское масло чили, пармезан



Simply Margherita พิชซ่ามาร์การิต้า | Маргарита

Fresh basil, house made tomato sauce, Mozzarella Свежий базилик, домашний томатный соус, моцарелла



พิชซ่าเห็ด | Пицца с грибами

Roasted local mushrooms, house made tomato sauce, mozzarella, truffle oil, arugula & parmesan

Жареные местные грибы, домашний томатный соус, моцарелла,



Four Cheese | Четыре сыра ชีสสื่อย่าง

Parmesan, mozzarella, provolone, blue cheese Пармезан, моцарелла, проволоне и голубой сыр



Pizza Frutti Di Mare







พิซซ่าฟรุตตี้เดอแม | Пицца с морепродуктами

Prawns, calamari, green shell mussels, basil, house made tomato sauce, mozzarella

Креветки, кальмары, мидии, базилик, домашний томатный соус, моцарелла



















GRANDE INDIAN

A LA CARTE MENU

llam to llpm









APPETIZERS

71.12.13	
Vegetable Samosa (3PCS)	199
Bombay Vada Pao Sliders	269
Chicken Kathi Roll	299
Tandoori Chicken Tikka 🧷 🖟 Chargrilled chicken marinated in spiced youghurt	310
INDIAN MAINS	
All the curry served with Papadum, pickle, saffron rice and naan bread	
Dal Makhni □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	349
Adraki Aloo Gobhi Se vegan Cauliflower and potatoes tempered with Indian spices	310
Paneer Butter Masala ♀ ♣ ❤ Cottage cheese cooked in rich tomato gravy finish with cream and butter	369
Chana Masala № vegan ♀ Chickpeas cooked with onions, tomatoes and Indian spices	379
Chicken Tikka Masala 🥒 🖟 🐭 Oven roasted chicken cooked in Indian tomato masala and tomato gravy	399
Lamb Roganjosh Ø Boneless curried lamb cooked with Kashmiri chilies	480
Butter Chicken ⊅ 🖟 🐭 😭 Oven roasted chicken cooked in smooth tomato gravy finish with cream and butter	420
Kadhai Prawn ⊅ 🖟 😻 😂 Prawns tempered with ground spices and Indian masala sauce	499







SIDE ORDERS (SPECIAL ACCOMPANIMENTS)

Butter Naan	60
Plain Paratha	55
Saffron rice	110
Indian green salad	110
Masala Papadum (4 pieces)	65

SWEETS

Gulab Jamun 🖇 🖟 😻 🕸

Deep Fried khoya dumpling cooked in sugar syrup, garnish with pistachio

Kesar Malai Kulfi 🛊 🖟 😭 220

Traditional Indian ice-cream with saffron and nuts

COCKTAIL



Darjeeling Express



Coconut Wala



Indian Summer Mango & Mint Tequila



Bollywood Mule Vodka, Mint & Lime



Whisky Express Indian Whisky, Orange Bitter, Soda Lime

FINALE





🔛 🖺 B240 Signature Chocolate Lava Cake ช็อคโกแลตลาวา อาหารเอกลักษณ์ประจำร้าน Фирменный торт с шоколадной лавой

Chocolate crumble, vanilla ice-cream, mixed berry coulis Шоколадная крошка, ванильное мороженое и ягодный соус



Mango Sticky Rice **B249** ข้าวเหนียวมะม่วง | Манго с клейким рисом

Thai mango, sweet sticky rice & coconut cream Манго, сладкий клейкий рис и кокосовое мороженое



Strawberry Cheesecake สตรอเมอร์รี่ซีสเค้ก | Клубничный чизкейк

Baked cheesecake topped with strawberry coulis, mixed nut crumble Запечённый чизкейк с клубничным соусом и ореховой крошкой



Lemon Mernigue Tart

มอแร็งท์ทาร์ตมะนาว | Лимонная тарталетка с безе Local lime sorbet, seasonal berry & mint salad, vanilla crumble Лаймовый сорбет, сезонные ягоды с мятой и ванильная крошка



ใаяп≸и | Мороженое

Vanilla, Chocolate, Strawberry Ваниль, Шоколад, Клубника





Thai Coconut Ice Cream with Accompaniments **B220**

Roasted peanuts, Phuket pineapple jam, sweet sticky rice and Thai red rubies

ใอศทรีมมะพร้าวทับเครื่ องเคียงตำรับใทย Тайское кокосовое мороженое с добавками

A selection of fresh seasonal Phuket fruits Свежие сезонные Пхукетские фрукты

















