## 餐前小吃的艺术

西班牙餐前小吃的起源, 曾经有传说是, 西班牙国王阿方索智慧王, 为了改善他的身体状况, 每天在吃饭之前都吃了一小撮餐前食物。令人印象深刻的是, 他的健康和他的人民的福祉得到改善, 从此他宣称, 只有在餐前小吃的搭配下, 才能更好的感受葡萄酒。

Tapastry - 铂尔曼的餐前小吃艺术分享了智慧王的景, 也庆祝了亚洲美食的丰富多样。 独特的口味和纹理是您 享用主餐前必不可少的选择。

## 餐前小吃的艺术(晚上5点-晚上10点)

大虾香肠配辣罗望子酱	150
金枪鱼与黑胡椒和芥末	150
泰国甜辣椒酱油炸鱿鱼	150
烤虾串配辣椒粉	150
泰国草本辣猪肉沙拉汉堡	150
香辣蘑菇酱酥皮点心	150
用酸甜酱蒸馄饨饺子	150
泰国水牛鸡翅搭配辣椒酱	150
泰式鸡肉沙拉搭配芝士	150
牛肉沙拉配黄瓜和辣椒	150
生姜碎猪肉	150
梅子酱油炸虾饼	150
番茄酱奶酪串与泰国绿咖喱酱	150
牛油果,青葱,罗勒,番茄酱	150
帕尔马火腿与泰国芒果酱	150
烟熏鸭肉搭配马来特色酱	150
越南春卷搭配蘸酱	150
新鲜的三文鱼和辣椒酱	150
	金枪鱼与黑胡椒和芥末 泰国甜辣椒酱油炸鱿鱼 烤虾串配辣椒粉 泰国草本辣猪肉沙拉汉堡 香辣蘑菇酱酥皮点心 用酸甜酱蒸馄饨饺子 泰国水牛鸡翅搭配辣椒酱 泰式鸡肉沙拉搭配芝士 牛肉沙拉配黄瓜和辣椒 生姜碎猪肉 梅子酱油炸虾饼 番茄酱奶酪串与泰国绿咖喱酱 牛油果,青葱,罗勒,番茄酱 帕尔马火腿与泰国芒果酱 烟熏鸭肉搭配马来特色酱 越南春卷搭配蘸酱

## V: 素食主义者 P 肉食 N 坚果

所有价格均为泰铢价格,但须收取10%服务费和7%税。