

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。

Tapastory - 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
P 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
P 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

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。