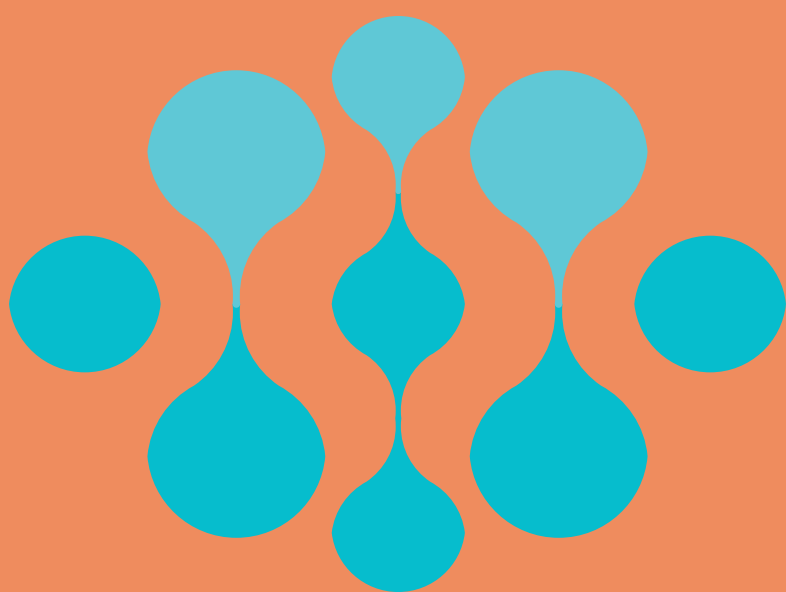




BUBBLES
RESTAURANT



3 种小吃套餐
550 铢



5 种小吃套餐
750 铢



精选西班牙风味塔帕斯

塔帕斯是由各种开胃菜和小食组成，也是西班牙最流行的美食之一。在Bubbles餐厅，经主厨精心挑选后，逐渐发展成为以地中海菜系为主的招牌美食。在西班牙，晚餐通常可以选择不同种类的塔帕斯，并将其组合成为一道完整的菜肴，我们建议您选择三种或五种组合作为您的开胃菜。

每日新鲜菜肴

 Paprika Shrimp Skewers 香辣虾串
Grilled Salmon Cubes 炙烤三文鱼块

 Black-Pepper Crust Ahi Tuna and Wasabi Dip 黑椒烤黄旗金枪鱼 & 芥末酱
Prawn and  Chorizo Bites 大虾 &  西班牙辣香肠
Deep-fried Calamari and Tartar Sauce 酥炸鱿鱼和塔塔酱
Marinated Baby Octopus 腌小章鱼

肉食爱好者

 Mini Lamb Burgers with Caramelized Onion Confit 迷你羊肉汉堡搭配焦糖洋葱
Spicy Chicken Spring Rolls with Cheese 辛辣鸡肉春卷搭配芝士
Australian Beef Bites 澳大利亚牛肉小食

健康饮食

 Avocado Bruschettas 意式经典鳄梨面包
Mediterranean Ratatouille Calzone 地中海炖菜馅饼
 Tomato and Mozzarella Skewers 番茄马苏里拉奶酪烧串
Mushroom Crostini 蘑菇面包片



黑椒烤黄旗金枪鱼 & 芥末酱



大虾 & 西班牙辣香肠



辛辣鸡肉春卷搭配芝士



迷你羊肉汉堡搭配焦糖洋葱



意式经典鳄梨面包



番茄马苏里拉奶酪烧串

若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性，请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉

开启新的美食之旅

Chicken Caesar Salad • 360 泰铢

凯撒鸡肉沙拉配长叶莴苣、烟熏鸡肉、酥脆培根、小银鱼和帕玛森芝士

Red Melon Salad • 320 泰铢

西瓜沙拉搭配菲达芝士、罗勒叶、石榴、芝麻菜沙拉和香甜果酱

Som Tum Thai Gai Tod "Northeastern style" • 360 泰铢

泰式青木瓜沙拉搭配油炸鸡翅和蒸糯米

Traditional Satays (6 pieces) • 250 泰铢

传统泰式沙爹混合香煎腌制牛肉、鸡肉、或猪肉()串套餐，搭配自制花生酱

E-sarn Laab Tod • 280 泰铢

泰式油炸辛辣肉丸，传统泰国东北风味，必尝！

Mango and Quinoa Salad • 360 泰铢

芒果藜麦沙拉搭配鳄梨、杏仁、黄瓜、甜菜、红洋葱、苹果和柳橙油醋汁

Seared Ahi Tuna • 390 泰铢

芝麻嫩煎黄鳍金枪鱼配甜菜酱、鳄梨芥末、芝麻菜沙拉和酱醋香料

Grilled Prawn Salsa • 380 泰铢

香烤烤虾莎莎配芒果莎莎酱、希腊酸奶和罗勒橄榄油

Yam Som O Goong • 380 泰铢

泰式虾仁柚子沙拉搭配洋葱、春葱和辛辣罗望子酱

传统泰式沙爹 (6串)



凯撒鸡肉沙拉



西瓜沙拉



香烤烤虾莎莎



若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性 请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉

泰式青木瓜 沙拉

泰式青木瓜沙拉是由新鲜青木瓜切丝搭配香辣佐料精心调配而成。起初源自老挝，随着时间的推移，其逐渐变成了一道备受泰国和东南亚欢迎的菜式。食材就主要由青木瓜、番茄、小虾米、花生、豆角和蒜瓣组成。这些材料在泰式木臼中进行混合拌敲，完美的组合成了一道经典泰式菜肴。如此独特和均衡的味道来自辣味 - 泰国小米辣椒、酸味 - 青柠汁、咸味 - 鱼露和甜味 - 香椰糖。通常情况下，我们将会把凉拌沙拉、烤鸡和糯米搭配在一起，成为一道正宗的泰国佳肴！



美食的灵魂

Pumpkin and Crab Soup • 320 泰铢

南瓜奶油汤搭配蟹肉和酥脆意式薄饼

Salmon Tartare • 380 泰铢

鞣靶三文鱼配腌制小葱、青葱、芥末酱、油醋和鳄梨

Bubbles Seafood Bucket • 1,200 泰铢

生鲜拼盘 - 冷冻帝王蟹腿、法式生蚝、蓝蟹、大虾，贻贝，以及田园沙拉附菜

Australian Queen Scallops • 460 泰铢

香煎澳洲女王扇贝搭配青豌豆泥、石榴沙拉和柑橘汁调味

Char-grilled Salmon • 550 泰铢

碳烤三文鱼搭配日本黄瓜、茴香、向日葵豆芽菜和柠檬蒜泥蛋黄酱

Oven-baked Sea Bass • 750 泰铢

香烤石斑鱼配地中海风味清炒豆角和番茄莎莎

Grilled Seafood Platter • 1,500 泰铢

炙烤海鲜拼盘 - 虎虾、鱼排、鱿鱼、蓝蟹、贻贝和炸薯条

奶油南瓜蟹汤



澳大利亚女王扇贝



鞣靶三文鱼



Bubbles 精选海鲜篮



若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性，请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉

香烤
石斑鱼



Club Sandwich • 320 泰铢

三明治俱乐部搭配土耳其火腿、培根、煎蛋、番茄、生菜搭配吐司面包

"Grand" Burger • 420 泰铢

澳大利亚牛肉馅饼、洋葱酱、培根、芝麻菜和香浓瑞士干酪...我们的招牌特色汉堡!

Cuban Pulled Pork Sliders • 390 泰铢

慢焖猪肉搭配奶油面包、苹果和凉拌卷心菜，以及自制薯条

Patong Reuben • 420 泰铢

鲁本三明治，源自芝加哥食谱....五香烟熏牛肉、德国泡菜和瑞士芝士搭配黑面包

尽享美食之旅

Pork Belly • 590 泰铢

烤酥脆五花肉、土豆泥、焦糖苹果、嫩芥蓝和红酒苹果酱

Australian Beef Tenderloin "Bistro" Style • 990 泰铢

香煎澳洲牛排配烤蘑菇、红酒酱汁和土豆泥

New Zealand Lamb Cutlets • 890 泰铢

新西兰肋骨羊排搭配锅烘南瓜泥、洋葱和红酒羊肉汁

Roasted Chicken Breast • 520 泰铢

香烤鸡胸肉配土豆泥、烘蘑菇和樱桃红酒酱

澳洲里脊牛排



美爵招牌汉堡



新西兰肋骨羊排



古巴手撕猪肉汉堡



若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性，请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

素食

推荐

辣

猪肉



香烤
鸡胸肉



Salami and Prosciutto Pizza • 350 泰铢

意式香肠熏火腿披萨，经典意式风味... 香肠、熏火腿、马苏里拉奶酪和芝麻菜

Margherita Pizza • 300 泰铢

玛格丽特披萨配番茄、马苏里拉奶酪和罗勒叶

"Chalong" Seafood Pizza • 350 泰铢

海鲜披萨，采用渔人码头海鲜市场新鲜海鲜制作

Carbonara Pizza • 320 泰铢

奶油培根披萨，源自意大利当地著名的食谱， 培根、洋葱、奶油、辣椒和香菜

浓情意式美食

Wild Mushroom Soup • 290 泰铢

奶油野生蘑菇汤搭配松露橄榄油淋汁

Vodka Seafood Arrabiata • 460 泰铢

意大利细面、新鲜海鲜搭配伏特番茄酱

Tagliatelle Prawns • 420 泰铢

意式虾肉干面搭配蘑菇、菠菜、帕玛森奶油和松露油

Chef's "aglio e olio" spaghetti • 380 泰铢

招牌意大利面 - 培根、大蒜、干辣椒、番茄、罗勒叶、水煮蛋和帕玛森芝士

经典自由搭配意面-4种面条可供选择: • 320 泰铢

意大利细面(Spaghetti)、意式宽面(Tagliatelle)、扁面条(Linguini)、或通心粉(Penne)
供选经典意大利酱...奶油培根(Carbonara)、番茄肉酱(Bolognese)、 或西红柿(Pomodoro)



主厨招牌意大利面

若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性 请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉



意大利香
肠和熏火
腿披萨

✧ 吃在普吉 ✧

 **Tom Yum Goong • 320 泰铢** 
泰阴功汤 - 经典泰式辛辣虾汤搭配香茅和蘑菇

Gaeng Kiew Waan Gai • 360 泰铢 
泰式青咖喱鸡配泰式小茄子, 搭配茉莉香米饭

Pad Thai Goong Sod • 320 泰铢
泰式炒河粉、虾肉、鸡蛋和罗望子酱

 **Mee Hoon Gaeng Poo • 420 泰铢** 
普吉菜系中的瑰宝! 黄咖喱蟹肉和米粉...在有限的时间里一道菜足以

Guay Tiew Tom Yum • 380 泰铢 
泰式米粉配传统海鲜冬阴汤

 **Khao Ob Sapparod • 290 泰铢**
菠萝炒饭搭配鸡肉、菠萝肉块、腰果和鸡肉片

Pad Ga Prao Moo or Gai • 290 泰铢 
爆炒猪肉末()、或鸡肉末(Chicken)、辣椒和罗勒叶、搭配蒸米饭和煎蛋

Khao Pad Gai, Goong or  Vegetarian • 240 泰铢
泰式炒饭, 供选鸡肉(Chicken)、虾肉(Shrimps)、或什锦蔬菜()、搭配煎蛋

 **Pla Neung Manao • 620 泰铢**
普吉风味清蒸鲈鱼、搭配调味料、蒜片和青柠

泰式青咖喱鸡



泰式菠萝饭



泰式经典冬阴功汤



泰式炒河粉



若您有任何饮食要求, 食物过敏或任何食物不耐受性 请及时通知餐厅员工.

价格已含服务费和相关税金.

 素食

 推荐

 辣

 猪肉

这是普吉乃至泰国南部各个城市一直以来最钟爱的菜肴！

Anurak主厨结合了当地的咖喱酱和新鲜蓝蟹，并添加了他自己的创意，让黄咖喱和米粉完美的搭配在一起。



黄咖喱螃蟹 米粉



在2016年，普吉被联合国教科文组织创意网络评为“美食之城”。普吉原始和当地的著名食谱更是结合了泰国、中国福建和马来美食精华.....让普吉岛拥有独特可口的美味。在多达60种菜肴中，包含获奖菜肴，Anurak主厨精心挑选了7种美食，我们相信这是对普吉最好的推广方法开启一个与众不同的美食之旅吧！

普吉瑰宝

双人或多人套餐 • 1400 泰铢

Yum Hua Plee Goong Thod

酥脆芭蕉花、虾和当地辛辣香料

Mee Hoon Gaeng Poo

黄咖喱蟹肉和米粉

Pla Yang Kamin

烤姜黄鲷鱼排

Pad Pak Miang

清炒当季时蔬

Moo Hong

 慢炖五花肉、鹌鹑蛋和胡椒蒜蓉酱

Khao Hom Mali and Khao Klong

泰国茉莉香米和紫香米

Oh Aew

香蕉精华果冻和棕榈籽椰子冰淇淋



若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性，请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉

招牌鸡尾酒

大份 (L) • 260 泰铢 / 超大份 (XL) • 380 泰铢

Long Phuket Island Ice Tea

松杜子酒、朗姆酒、伏特加、龙舌兰酒、橙皮甜酒、青柠和冰茶

Patong Libre

朗姆酒、可乐、香草糖浆和蔓越莓汁

Southern Mai Tai

朗姆酒、橙皮甜酒和果汁、杏仁、肉桂糖浆和蜂蜜

Mango (芒果), Cranberry (蔓越莓) or Raspberry Margarita (树莓)

龙舌兰酒、橙皮甜酒、青柠汁和芒果、蔓越桔或树莓水果汁

Grand Pina Colada Served in Young Coconut

朗姆酒、马布里朗姆酒、凤梨汁和椰奶

Phuket Distilled Rum's Mojito

由您选择：百香果(Passion Fruit)、
肉桂(Cinnamon)、浆果类(Berries)、
凤梨(Pineapple)、或薄荷(Choco Mint)

Bossa Nova Caipirinha

由您选择：红辣椒和生姜 (Chilli & Ginger)、
百香果 (Passion Fruit)、芒果 (Mango)、
浆果和薄荷 (Red Berries & Choco Mint)

Bloody Mary

伏特加、番茄汁和香味料



价格已含服务费和相关税金。

主厨甜品套餐



烟熏椰子蛋挞



芒果糯米饭



提拉米苏



烘焙蜜桃馅饼搭配香草冰淇淋



最后目的地 - 甜品站

 **Phuket's Pineapple Carpaccio • 250 泰铢**
普吉菠萝卡巴乔搭配百香果酱和芒果汁冰糕

Classic Baked New York Cheesecake • 260 泰铢
纽约芝士蛋糕搭配自制糖渍蓝莓

Baked Peach Tart • 220 泰铢
烘焙蜜桃馅饼搭配香草冰淇淋

 **Smoked Coconut Crème Brûlée • 220 泰铢**
烟熏椰子蛋挞

Italian Tiramisu • 260 泰铢
意式提拉米苏搭配松脆饼搭配马斯卡邦尼奶酪和咖啡精华

 **Khao Niew Mamuang • 200 泰铢**
芒果糯米饭 - 经典糯米搭配芒果

Chef's Sweet Combo • 260 泰铢
招牌甜品套餐 - 意式奶冻 (1)、柠檬挞 (2)、水果小饼 (2)、和迷你杏仁饼干 (3)、

若您有任何饮食要求，食物过敏或任何食物不耐受性 请及时通知餐厅员工。

价格已含服务费和相关税金。

 素食

 推荐

 辣

 猪肉



普吉菠萝
卡巴乔

调酒师, 请...

气泡鸡尾酒

310 泰铢

Spritzer (白葡萄酒、雪碧)

Bubbles's Fizz (气泡葡萄酒、混合浆果)

Kir (气泡葡萄酒、红醋栗酒)

伏特加

Absolut Vanilla or Raspberry / Stolichnaya

220 泰铢

Stolichnaya Gold / Grey Goose

270 泰铢

龙舌兰

Herradura Reposado

240 泰铢

Patrón XO Cafe

270 泰铢

杜松子酒

Bombay Sapphire

240 泰铢

Hendrick's

270 泰铢

朗姆酒

Thai Mekhong

170 泰铢

Captain Morgan / Bacardi / Pitu Cachaça

200 泰铢

波本威士忌

Jack Daniel's / Jim Beam

240 泰铢

优质威士忌

Ballantine's / Johnnie Walker Red Label

220 泰铢

Chivas Regal 12 yrs. / Jameson /

240 泰铢

Johnnie Walker Black Label 12 yrs.

精选啤酒

胜狮生啤(Singha Draught) 2品脱 170 泰铢 / 1品脱 270泰铢

胜狮 (Singha) / 象牌 (Chang) / 虎牌 (Tiger) /

170 泰铢

老挝啤酒 (Beer Lao)

喜力 (Heineken) / 朝日 (Asahi) / 嘉士伯 (Carlsberg)

190 泰铢

时代 (Stella Artois) / 福佳白啤 (Hoegaarden) /

260 泰铢

科罗娜 (Corona)

马提尼鸡尾酒

280 泰铢

马提尼 (伏特加或杜松子酒配干马提尼)

Flirtini (伏特加、橙皮甜酒、酸甜汁和百香果)

Apple Martini (伏特加、橙皮甜酒和苹果汁)

Blue Martini (伏特加、蓝橙酒和酸甜汁)

Chocotini (伏特加、巧克力、可可香草甜酒)

无酒精鸡尾酒

150 泰铢

The Jade

青柠汁、果酱和新鲜薄荷

Steel Work

百香果汁搭配苏打水

Banana Republic

香蕉、椰奶和蜂蜜

Pleasure

芒果、凤梨、搭配酸甜汁和苏打水

精选排毒养颜饮品

150 泰铢

Detoxify (胡萝卜、青苹果、橙子和生姜)

Collagen Clarifier (胡萝卜和青苹果)

Romance (香蕉、蜂蜜、西瓜和酸奶)

Hunzinger (凤梨、芒果、木瓜)

鲜榨水果汁

150 泰铢

泰国柑橘 (Thai Tangerines) / 凤梨 (Pineapple) /

西瓜 (Watermelon) / 芒果 (Mango) / 柠檬 (Lemon) /

或整个椰子 (Whole Young Coconut)

软饮

120 泰铢

可乐 (Coke) / 建怡可乐 (Coke Light) / 雪碧 (Sprite) /

姜汁汽水 (Ginger Ale Tonic) / 苏打水 (Soda Water) /

芬达橙汁 (Fanta Orange) / 柠檬苏打 (Lemon Soda) /

红牛 (Red Bull)



