



KABANG

Authentic Thai Cuisine



VEGETARIAN
 Вегетарианское
 素食



SHELLFISH
 Моллюски
 贝类



SOY
 Соя
 豆浆



BEEF/LAMB
 Говядина/ Баранина
 牛肉/羊肉



SEAFOOD
 Морепродукты
 海鲜



SESAME SEEDS
 Кунжут
 芝麻籽



PORK
 Свинина
 猪肉



EGG
 Яйцо
 蛋



MILK
 Молоко
 牛奶



CHICKEN
 Курица
 鸡肉



**GLUTEN/
 WHEAT**
 Глютен/ Пшеница
 面筋/小麦



VERY SPICY
 Очень острое
 重辣



DUCK
 Утка
 鸭肉



PEANUTS
 Арахис
 花生



SPICY
 Острое
 辣



MILD
 Средне острое
 微辣

VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

Для вегетарианцев
 可选择全素食

Please note that all our Thai curries can be made meat free, Just let your server know and we will be happy to fulfill your request.

Пожалуйста, обратите внимание на то, что все тайские блюда из карри могут быть приготовлены без мяса. Дайте знать о своих кулинарных предпочтениях официанту и мы будем рады выполнить ваш заказ.

我们的泰式菜均可选择不加肉类，如需要请和服务员讲，我们愿竭诚满足您的需要

All our meat are sourced from Halal suppliers.



Мясо в наших ресторанах только от поставщиков халяльных продуктов

我们酒店提供所有的肉类都来自正规清真食品供应商。

All our fruit and vegetables are sourced from local suppliers and are shipped fresh from Phuket mainland to Coconut Island daily by boat.

Все фрукты и овощи мы получаем от лучших местных поставщиков, ежедневно доставляя их свежими на наш остров.

我们酒店为客人准备的所有新鲜水果和蔬菜，都是每天从普吉岛当地供应商运到椰子岛。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax

Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
 请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 加值税。

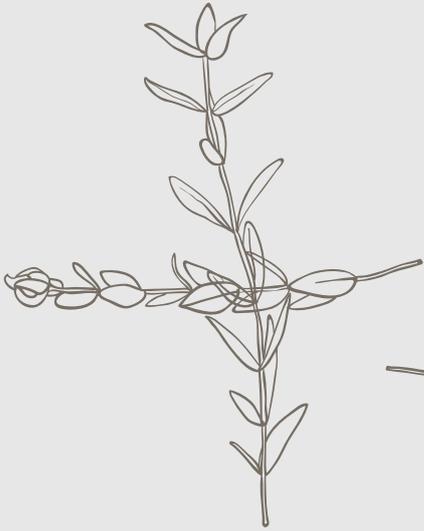


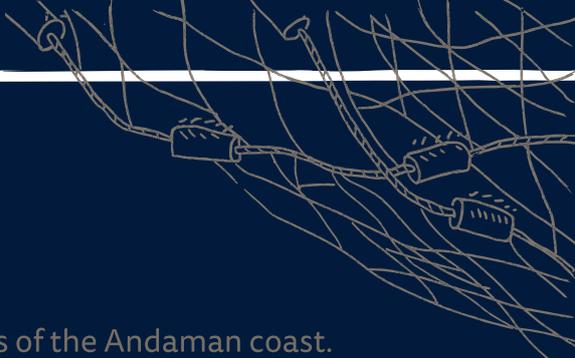
BLACK PEPPER BEEF
355 THB

GAENG PHED PET YAANG
380 THB



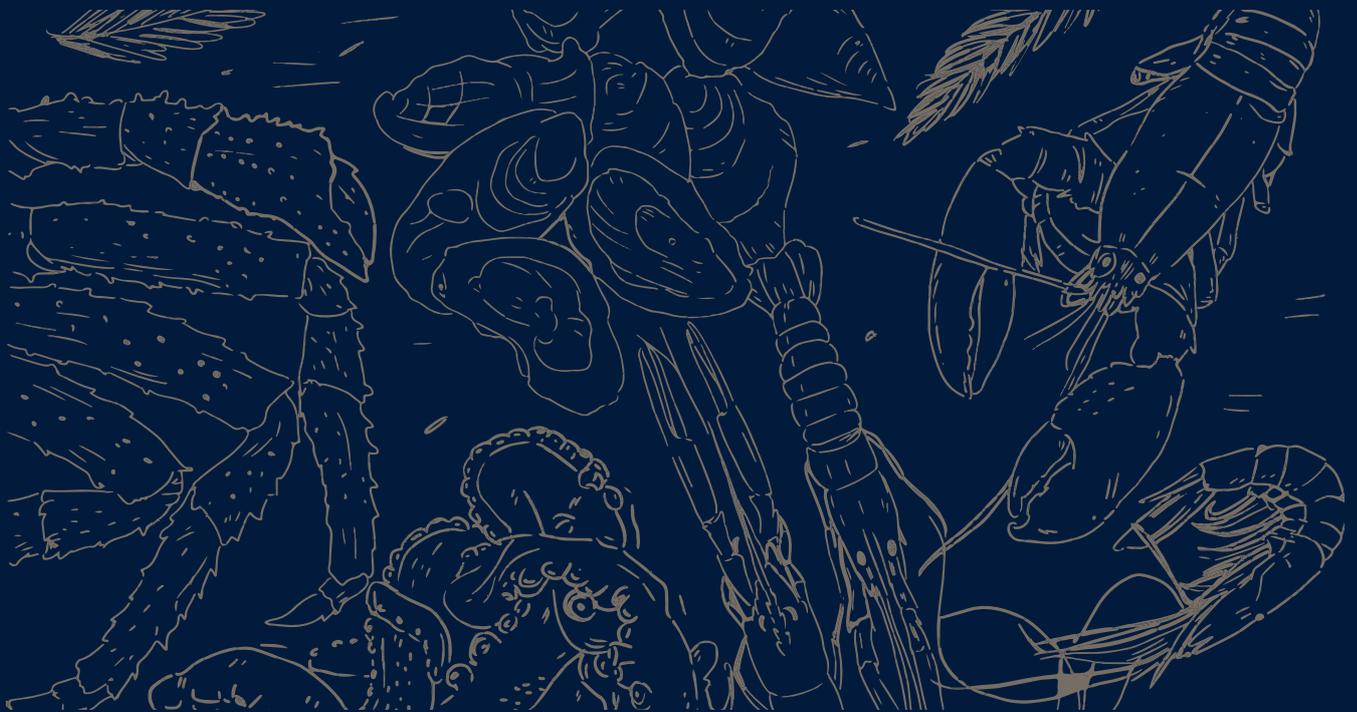
GOONG MAKAM
445 THB





Kabang is a Moken word for boat, a home for local sea gypsies of the Andaman coast. This restaurant conveys the interpretation of a folktale about the pioneer of Coconut Island. His adventure after the boat wreck and his instinctive wisdom that helped him to stay alive.

The food at Kabang gives a hint of traditional fishing skills passed along in Moken tribes, using seasonal produce from tropical Southeast Asia.



"We hope Kabang brings to you a fresh and savoury taste of the Andaman Sea as well as an exceptional experience, inspiring an appreciation of sea nomad living wisdom."



Khao Soi Gai
300 THB

APPETIZERS

ЗАКУСКИ 前菜

-  **CRISPY SPRING ROLL** 240 THB
Glass noodles, bean sprouts, mushroom, carrot served with sweet plum sauce.
С крахмальной лапшой, ростками фасоли, грибами, морковью (подаются со сладким сливовым соусом).
炸春卷包有豆芽、蘑菇、胡萝卜，搭配甜李子。
-  **SATAY CHICKEN OR PORK** 255 THB
 Grilled marinated chicken or pork fillet skewer, served with peanut cream sauce and pickled cucumber dip.
 Замаринованное куриное или свиное филе на шпажках приготовленное на гриле (подаётся с кремовым арахисовым соусом и соусом из маринованных огурчиков).
烤腌制猪肉或鸡肉串，搭配乳脂花生酱和酱瓜。
-  **THOD MAN GOONG** 240 THB
Deep-fried prawn cakes served with a Thai sweet chili sauce and Thai sweet plum sauce.
Пирожки с креветками (подаются остросладким и сладким сливовым соусами)
炸明虾卷，搭配泰式甜椒酱和泰式李子酱。
-  **PEKING ROAST DUCK PANCAKE** 360 THB
Roasted aromatic duck served with savory pancakes, spring onions, cucumber and hoisin sauce.
Ароматная нарезка из утки с блинчиками, зеленым луком, огурцом и соевым соусом
北京烤鸭，配大葱、黄瓜、胡萝卜与海鲜酱。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 加值税。

THAI SALAD

ТАЙСКИЕ САЛАТЫ 沙拉

🌿 SOM TUM POO NIM 260 THB

» Green papaya salad with crispy soft shell crab, dried shrimp and fresh lime juice.

🌿 Салат из зеленой папайи с крабовым мясом, вялеными креветками и соком лайма.

炸春卷包有豆芽、蘑菇、胡萝卜，搭配甜李子酱。

🐟 TUNA SALAD 275 THB

🌿 Sliced seared tuna on top of a Thai garden salad served with a sesame dressing.

🌿 Обжаренные кусочки тунца с зеленым салатом и соевым соусом.

煎吞拿鱼放在泰国沙拉 的上面，搭配芝麻酱。

🐮 YAM NUEA YAANG 310 THB

» Australian beef strip loin tossed with a North Eastern style Thai salad.

🌿 Филе австралийской говядины с зеленым салатом в стиле северо-восточных провинций Тайланда

澳大利亚长条的牛腰肉，搭配泰国东北的沙拉。

SOUP

СУПЫ 汤

🌿 TOM YUM GOONG 290 THB

» Creamy prawn soup with straw mushrooms, cherry tomatoes sprinkled with fresh chopped cilantro.

Суп на кокосовом молоке с креветками, сушеными грибами, томатами черри, стеблями лемонграсса и кинзой

冬阴功酸辣虾汤、草菇、圣女果，与新鲜的香菜。

🐟 TOM KHA TALAY 290 THB

» Spicy seafood broth of coconut milk, lime juice, seasoned with ginger root and lemongrass.

Острый суп на кокосовом молоке с морепродуктами, соком лайма, лемонграссом

冬阴功酸辣虾汤、草菇、圣女果，与新鲜的香菜。

NOODLE SOUP & NOODLE WOK

СУП С ЛАПШОЙ И ТУШЕНАЯ В ВОКЕ ЛАПША 汤面

🐮 GYO NAHM 245 THB

🌿 Shanghai's famous wonton soup with barbeque pork and egg noodle in a clear soup.

🌿 Популярный шанхайский суп с яичной лапшой, вантонами, свиной барбекю

上海式清汤鸡蛋面搭配烤猪肉。

🐮 YAKI SOBA PORK OR CHICKEN 295 THB

🌿 Stir-fried egg noodle with pork or chicken, vegetable and yaki soba sauce

🌿 Тушеная яичная лапша со свиной или курицей, овощами и соусом яки соба

日式炒面，搭配猪肉或者鸡肉、蔬菜和日本酱。

🐮 KHAO SOI GAI 300 THB

🌿 Northern Thailand's traditional noodle soup, red curry paste in chicken broth and coconut - milk,

🌿 topped with crispy egg noodle and shredded pickled lettuce.

Суп с лапшой популярный на севере Тайланда на курином бульоне с кокосовым молоком, с хрустящей яичной лапшой и маринованными листьями салата

泰式红咖喱鸡汤面，配有椰子奶，再放鸡蛋面和莴苣泡菜。

🌿 PHAD THAI GOONG SOD 310 THB

🌿 Stir-fried rice noodles with tiger prawns, bean sprouts and chives in tamarind sauce.

Тушеная рисовая лапша с тигровыми креветками, стручками фасоли и чесноком с тамариновым соусом.

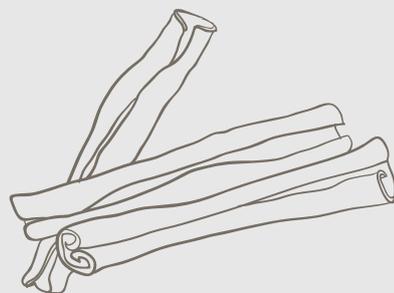
黑虎虾炒米粉，搭配豆芽，小葱，酸豆酱。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 增值税。



MAIN COURSE

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 主菜



- 🍴 NASI GORENG 290 THB**
🍴 Indonesian fried rice, served with chicken satay, peanut sauce, fish cracker and fried egg.
Индонезийский жареный рис подается с куриным шашлыком-сатэ, арахисовым соусом, рыбными крекерами и яичницей.
印度尼西亚炒饭，搭配沙爹鸡肉、花生酱、炸虾片和煎鸡蛋。
- 🍴 CLASSIC KUNG PAO CHICKEN 340 THB**
🍴 Wok fried chicken with vegetables and sesame oil, cooked Sichuan style.
Тушеная курица по-сычуаньски с овощами, соевым маслом и бальзамическим уксусом
宫保鸡丁。
- 🍴 BLACK PEPPER BEEF 355 THB**
🍴 Stir fried Australian beef strip loin with black pepper, capsicum and onion.
Жареное филе австралийской говядины с черным перцем, испанским перцем и луком
黑胡椒炒澳大利亚牛腰肉，甜椒和大葱。
- 🍴 GAENG KA REE GAI 345 THB**
🍴 Braised chicken breast in yellow curry.
Тушеная куриная грудка в желтом карри
黄咖喱烩鸡胸肉。
- 🍴 MAKKHANI MURGHI 355 THB**
Delicious chicken in a rich butter sauce, hint of cinnamon, tomato, garlic and cumin.
Курочка с голландским соусом, щепоткой корицы, томатами, чесноком и тмином
棕咖喱鸡肉，配有椰子奶、肉桂、番茄、大蒜和小茴香。
- 🍴 GOONG MAKHAM 445 THB**
🍴 Stir-fried tiger prawn with Chef's secret tamarind sauce and crispy shallot.
Жареные тигровые креветки с секретным соусом от шеф-повара с хрустящим лучком шалот
炒黑虎虾，配酸豆酱和炸小葱。
- 🍴 GOONG OB WOONSEN 395 THB**
🍴 Roasted tiger prawn with glass noodles and local celery.
Обжаренные тигровые креветки в глиняном горшочке с крахмальной лапшой и тайским сельдереем
烤黑虎虾，配细粉丝和当地的芹菜。
- 🍴 GAENG KIEW WAAN NUEA 395 THB**
🍴 Thai style beef green curry, pea eggplant and sweet basil served with roti bread.
карри по-тайски с говядиной, с минибаклажанами и сладким базиликом (подается с лепешками роти)
泰式绿咖喱牛肉、豌豆茄子和甜罗勒，配印度煎饼。
- 🍴 ROGHON JOSH 395 THB**
🍴 Slow cooked aromatic lamb curry from the Kashmir region.
Томленая баранина с карри в стиле штата Кашмир (Индия)
克什米尔地区的羊肉咖喱。
- 🍴 GAENG MASSAMAN KAE 395 THB**
🍴 Seared Lamb rack in a Thai massaman curry served with sweet potatoes, shallots and crunchy peanuts.
Обжаренная баранья корейка в карри массаман с картофелем, лукомшалот и тертым арахисом (подается с лепешками роти)
烧羊排咖喱，配甜番薯、小葱和脆花生。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 加值税。

MAIN COURSE

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА 主菜

-  **CHINESE STYLE STEAMED FISH (WHOLE)** 495 THB
Local seabass stuffed with coriander and ginger, steamed in fresh herbs and plum broth.
Тайская рифовая рыба с кориандром и имбирем, приготовленная на пару со свежей зеленью и сливовым подливом.
炒薄片豆腐、猪肉松、金针菇和蚝油。
-  **TAOHU SHONG KROUNG** 360 THB
 Stir fried silken tofu with minced pork, enoki mushroom and oyster sauce.
Тушеный нежный тофу со свиным фаршем, японскими грибами и устричным соусом
炒薄片豆腐、猪肉松、金针菇和蚝油。
-  **PHAD KANA MOO KROB** 360 THB
 Stir fried kale with traditional crispy pork.
Традиционная свинина кусочками с хрустящей корочкой с тосканской капустой
芥蓝炒炸五花猪肉。
-  **PANAENG MOO** 360 THB
 Tender pork in a rich red coconut-based curry, with shredded kaffir lime leaves and red chili.
Свиная вырезка с кокосовым красным карри, с измельченными листьями кафрского лайма и красным чили
红咖喱猪肉，配有椰子奶，跟青柠檬叶丝和红辣椒。
-  **GAENG PHED PED YAANG** 380 THB
 Roasted aromatic duck in red curry, with Thai basil, globe grapes and cherry tomatoes.
Жареная ароматная утка в красном карри с тайским базиликом, виноградом и томатами черри
红咖喱配烤鸭肉，罗勒叶、葡萄和圣女果。
-  **PLA PHAD KUN CHAI** 410 THB
Stir fried fillet of seabass with local celery.
Жареное филе морского окуня с тайским сельдереем
炒泰国鲈鱼片，配当地的芹菜。
-  **GAENG DAENG POO NIM** 420 THB
 Crispy soft shell crab in a red curry, with Thai basil, globe grapes and cherry tomatoes.
Хрустящий краб в красном карри с тайским базиликом, виноградом и томатами черри
红咖喱炒螃蟹，跟泰国罗勒、红葡萄和圣女果。
-  **PLA KRA PONG NUENG** 520 THB
 **MA NOW (WHOLE)**
Fresh sea bass steamed with lemongrass, ginger, kaffir lime leaves, served with lime juice, chili and garlic dressing.
Целый морской окунь, приготовленный на пару с лемонграссом, имбирем, кафрским лаймом подается с чесночной подливой с чили
泰式蒸鲈鱼，配香茅、生姜和青柠汁、辣椒和大蒜酱。
-  **PLA KRA PONG LUI KOH** 520 THB
 **(WHOLE)**
Deep fried sea bass served with betel leaves, chili, tamarind, coriander and a tangy Northern style dressing.
Жареный морской окунь подается с листьями бетеля, чили, тамариндом, кориандром и терпким острым соусом
炸新鲜的鲈鱼，跟萎叶、辣椒、酸豆、香菜和泰国南方沙拉酱。
-  **CHU CHEE GAANG** 520 THB
 Rock lobster cooked in red curry, coconut milk, topped with kaffir lime leaves and red chili.
Лобстер, приготовленный в красном карри и кокосовом молоке с листьями кафрского лайма и касным чили
红咖喱炒赖尿虾，配椰子奶，再放青柠檬叶和红辣椒。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 加值税。



LOCAL PHUKETIAN DISHES

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ПХУКЕТА 当地普吉美食

STARTER

ЗАКУСКИ 开胃菜

SPICY TUNA CARPACCIO 290 THB

 Spicy tuna tartar with lemongrass, kaffir lime leaf, shallot, chili mint salad and lime juice.

Туец с листьями каффир-лайма, лемонграсс, луком шалот, мятой, перцем чили и соком лайма

香辣金枪鱼，配鞣鞣酱与柠檬香茅，泰国柠檬叶，青葱，辣椒薄荷沙拉和酸橙汁。

YUM WOON SEN TALAY 270 THB

 Vermicelli seafood salad.

Салат со стеклянной лапшой и морепродуктами

辣海鲜沙拉配细面条。

CURRY

КАРРИ 咖喱

GAENG POO 390 THB

 Spicy Southern yellow coconut curry, white crab meat with wild betel leaf bush, rice noodles.

Пряный желтый кокосовый карри, мясо белого краба с листьями дикого бетеля и рисовой лапшой

香辣椰浆黄咖喱，蟹肉，槟榔叶和米粉

MOO HONG 350 THB

5-hour slow braised pork belly, dark soya sauce, coriander root, sweet garlic.

Свиная грудка тушеная в темном соевом соусе, с корнем кориандра и сладким чесноком

5小时慢炖五花肉配上黑酱油，香菜根，甜蒜。

NOODLE

ЛАПША 面条

MEE SA PAM TALAY 310 THB

Stir fried Hokkien noodle with seafood.

Жаренная лапша Хоккиен с морепродуктами

炒海鲜福建面。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax

Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание

请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 加值税。

SIZZLING PLATE

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА 铁板

- 🦀 **POO PHAD PONG KA REE** 420 THB
Stir fried blue crab with yellow curry powder
Жаренный Краб с Соусом Карри
黄咖喱粉炒蓝蟹。
- 🥩 **PHAD NAM MUN HOI NUEA** 340 THB
Wok-fried beef with oyster and soya sauce
Тёплый Тайский салат с Говядиной в
Устричном и Соевом соусах
酱油炒牡蛎和牛肉。
- 🍗 **GAI PHAD MED MAMUANG** 320 THB
Wok fried chicken with cashew nut and chili paste
Куриная грудка с овощами и орехами кешью
辣椒酱炒鸡肉配腰果。
- 🐟 **TALAY JAAN RON** 350 THB
SERVE IN SIZZLING PLATE
Stir fried seafood, sweet & sour sauce, pineapple,
tomatoes, cucumber
Жаренные морепродукты в кисло-сладком
соусе с ананасом, помидорами и огурцом
炒新鲜海鲜，糖醋酱，菠萝，西红柿，黄瓜。
- 🦀 **HOI PHAD NAM PRIK PHAO** 320 THB
Wok-fried sweet clam with chili paste, onion and
spring onion
Сладкие жаренные моллюски с пастой чили
и зелёным луком
炒辣椒蛤蜊配辣椒酱，蒜和洋葱。
- 🦀 **HOI OB MOR DIN** 350 THB
Wok-fried green mussel with oyster sauce, holy basil
Жаренные Зеленые мидии в устричном соусе
с базиликом
壕酱炒青贻贝配圣罗勒叶。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 增值税。



DESSERTS

ТАЙСКИЙ ДЕСЕРТ 泰国小吃和水果

MANGO STICKY RICE 195 THB

Sticky rice with sweet mango and coconut milk.

Сладкий манго с клейким рисом с кокосовым молоком

芒果糯米饭，配椰子奶。

CREAM ANMITSU 180 THB

Crushed ice with mixed fruit sweet red bean and syrup.

с фруктами, сладкими красными бобами и сиропом

什锦水果碎冰，搭配冰淇淋。

CHOUX CREAM 180 THB

Big choux served with vanilla cream and fruit compote.

Заварное пирожное с ванильным кремом в сочетании с фруктами

奶油泡芙。

FRESH SEASONAL FRUITS 180 THB

Assortment of Thai seasonal fruits.

Ассорти из тайских фруктов

新鲜时令水果。

CAKE OF THE DAY 160 THB

Please ask the staff for the special cake of the day.

пирог дня

每日蛋糕，请跟员工查询当天款式。

SCOOP OF ICE CREAM 90 THB

Please ask the staff for flavours.

мороженое

冰淇淋，请跟员工查询当天口味。

THAI SWEET OF THE DAY 160 THB

Please ask the staff for the Thai sweet of the day.

Таиские сладости сегодняшнего дня Персонал

всегда поможет вам узнать какие именно

Таиские сладости сегодня

泰国最美味甜品。

Please note: all prices are subject to a 10% service charge and 7% government tax
Указанные цены подлежат обложению налогом 7% и 10% за обслуживание
请注意：所有项目需收取 10% 服务费及 7% 增值税。



THE
VILLAGE
COCONUT ISLAND

The logo consists of the text 'THE VILLAGE COCONUT ISLAND' in a serif font. The word 'VILLAGE' is the largest and most prominent. A stylized palm tree graphic, composed of several thin lines radiating from a central point, is integrated into the letter 'A' of 'VILLAGE'. The word 'THE' is positioned above 'VILLAGE', and 'COCONUT ISLAND' is positioned below it.