

# CAFÉ LANDAA

## STARTERS

🌀 🌀 Tempura wasabi tiger prawn 22  
炸虾球, 胡椒粉, 芥末蛋黄酱, 小青葱 和海带

🌀 (v) Steamed shitake mushrooms and tofu 14  
清蒸香菇豆腐配腰果, 莲藕和四川胡椒

🌀 🌀 "The Café Water Plate"  
海鲜拼盘  
29  
金枪鱼片配腌制酸甜萝卜, 龙虾卷, 三文鱼片,  
鲜姜和芥末,

🌀 Lamb kheema samosa 22  
酥炸羊肉饺子-内含红辣椒, 香菜, 土豆, 肉桂, 豆蔻  
薄荷酸辣酱, 芒果泡菜

🌀 (v) Mixed greens salad 19  
(V)混合蔬菜沙拉, 水田芥, 番茄, 莲藕, 腌制甜黄瓜配荔枝,  
柠檬蜂蜜酱

🌀 Calamari duo 25  
南印度式烤马拉巴尔鱿鱼配虾红辣椒, 炒鱿鱼圈配大蒜黄油

🌀 🌀 (v) Hyderabadí chili paneer 14  
(素) 哈德拉巴蒂风味辣椒咖喱奶酪-印度奶酪, 青椒, 大蒜  
咖喱叶, 薄荷酸酱

🌀 🌀 (v) Vegetarian summer roll 16  
(V) 河内蔬菜卷, 牛油果, 生菜, 茭叶, 芦笋, 豆芽, 绿芒果  
米粉丝配甜米醋

🌀 🌀 Tom yam kung soup 24  
泰式酸辣明虾汤-香辣小虾为汤底, 内有大虾, 草菇, 番茄, 高丽姜  
青柠檬叶和香茅

🌀 🌀 Thai larb salad 19  
泰式肉碎沙拉拌生菜 - 香辣碎鸡肉, 鸭肉及绿豆混合  
搭配生菜及烤花生, 韭菜, 香菜

🌀 🌀 Tom khai hoi soup 24  
泰式椰汁海鲜汤-海鲜椰汁汤底, 搭配香菜, 嫩高丽姜和草菇

🌀 (v) Pan fried vegetable kebab 19  
(素) 印度蔬菜煎饼-内含绿豌豆和腰果馅, 咖喱鹰嘴豆  
扁豆绿豆豆芽沙拉 子酸辣酱

VATTA

## MAIN COURSE

Kushi Katsu 58  
日式炸海鲜拼盘, 含有印度洋半边龙虾, 北海道扇贝, 珊瑚鱼, 芦笋

🌀 洋葱, 塔塔酱, 橙姜姜汁

🌀 🌀 Iron sizzling Wagyu beef 180 gms 64  
铁板和牛肉配炒香菇, 小蕃茄, 小白菜, 烤黑芝麻, 蜂蜜酱油勾芡

🌀 🌀 Australian seared lamb loin 220 gms 54  
澳大利亚煎羊肉里脊配西芹跟和石榴酱

🌀 Pho Bo 32  
越南牛肉面汤, 米粉, 草菇, 生牛肉片和豆芽

🌀 🌀 Chinese steamed whole fish 40  
中式清蒸鱼, 酱油, 葱花, 香菜, 姜丝和蒸米饭

🌀 🌀 Beef sirloin Massaman style 220 gms 52  
马沙文式牛里脊配米饭, 烤花生和红洋葱

🌀 🌀 "Indian Thali" 48

印度虾和鱼干锅, 印度传统奶油黑扁豆, 马沙拉脆饼, saag ghost,  
牛角豆烩菜, 薄荷汁, 烤麦饼, 蔬菜饭

🌀 (v) "Vegetarian Thali" 37

印度芝士西兰花, 薄荷汁, 印度传统奶油黑扁豆, 牛角豆烩菜,  
玉米土豆咖喱, 烤麦饼, 蔬菜饭

以上皆需35分钟的准备时间, 敬请耐心等待

🌀 Malabar meen mappas 38  
南印度鱼咖喱配椰汁, 辣椒, 烤土豆, 蒸米饭

🌀 🌀 Café pad thai chae 36  
茶餐厅泰式意粉, 炒鲜虾或鸡肉米粉配豆干, 鸡蛋, 蔬菜, 罗望子酱

🌀 🌀 Malaysian Roselle chicken 32  
马来西亚洛神葵烘烤鸡配木槿花酱, 马铃薯罗斯蒂,

🌀 炒蔬菜

🌀 Slow roasted veal fillet 180 gms 59  
慢火烤小牛菲利配高丽姜胡萝卜, 椰汁, 卷心菜和牛肉汁

(v) Szechwan style wok fried eggplant 28

(素) 四川鱼香茄子

KAPHA

-大蒜辣椒, 豆瓣酱, 豆

腐, 香菜, 清蒸小白菜

素食, 素食主义者, 无麸质菜单需要要求提供

搭配香米饭

菜单标价为美金标价, 不含10%服务费及政府税