

“Может быть мне не нужно было становиться рыбаком, думал он.  
Но ведь для этого я родился.”

— Эрнест Хемингуэй, Старик и море

“Perhaps I should not have been a fisherman, he thought. But that was the thing that I was born for.”

— Ernest Hemingway, The Old Man and The Sea

## Кухня мира от нашего шеф-повара

### Global Cuisine from our Chef's travels

#### З А К У С К И

##### APPETISERS

КАРПАЧЧО ИЗ ФИЛЕ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА 750

CARPACCIO OF PASTURE RAISED TENDERLOIN

Оливковое масло холодного отжима, стружка пармезана, маслины, жареные кедровые орехи, крупно молотые листья базилика, руккола и морская соль

ОБЖАРЕННЫЙ ЖЕЛТОПЁРЫЙ ТУНЕЦ 750

SEARED YELLOW FIN TUNA

Обжаренный тонкий кусок тунца, авокадо, арбуз, сахарный горох и подливка понзу с обжаренными семенами кунжута

ПОДРУМЯНЕННЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С О. ХОККАЙДО 740

PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOP

Консистенция из цветной капусты и трюфельного масла

САДОВАЯ СВЕКЛА 480

GARDEN BEETS

Запечённая соленая свекла, поджаренный сыр из козьего молока с мёдом Тепразит, глазированные грецкие орехи, выдержанный бальзамический уксус, оливковое масло холодного отжима и морская соль Maldon

САЛАТ NAI HARN 400

THE NAI HARN SALAD

Салатные листья в сочетании с оливками Каламата, запеченные орехи кешью из Пхукета, стружка сыра Манчего и гарнир из хересного уксуса

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 650

CHICKEN CAESAR SALAD

Салат ромэн, чесночные сухарики, полоски бекона, куриная грудка гриль в соусе Цезарь, со стружкой пармезана и анчоусовым филе


## Информация об аллергенах

### Allergen Information

Мы готовим наши блюда с использованием продуктов, которые могут содержать аллергены. Самые распространенные из них указаны в этой таблице. Если вы хотите посмотреть полное руководство по аллергенам, пожалуйста, обратитесь к нашему персоналу

 С содержанием глютена -Contains gluten

 С содержанием свинины -Contains pork



 Подходит для вегетарианцев -Suitable for Vegetarians


 Подходит для веганов -Suitable for Vegan

 Острое -Spicy

## СУПЫ

### SOUPS


СУП ВЕЛЮТЕ С ТЫКВОЙ,   375  
ЗИРОЙ И КИНЗОЙ  
PUMPKIN, CUMIN AND CORIANDER VELOUTE  
Сверху покрытый кокосовым кремом и жареными тыквенными семечками



СУП ВЕЛЮТЕ С ЗЕЛЁНОЙ СПАРЖЕЙ  375  
GREEN ASPARAGUS VELOUTE  
С вареным яйцом и хрустящим беконом



## СЫРНАЯ И МЯСНАЯ

### НАРЕЗКИ

#### CHEESE AND COLD CUTS

СЫРНАЯ ДОСКА ПОВАРА  585  
CHEF'S CHEESE BOARD  
Сыр рокфор, бри и манчего, зелёное яблоко, обжаренный миндаль, грецкие орехи, яблочный кишмиш и чатни со свежеиспечённым французским багетом



ХОЛОДНАЯ НАРЕЗКА   585  
COLD CUT BOARD  
Набор из мясных закусок, приготовленных в The Nai Harn, подаётся вместе с маринованными кабачками, оливками, корнишонами, руколой и свежеиспечённой чабаттой




СЫРНАЯ И КОЛБАСНАЯ НАРЕЗКА   585  
CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD  
Набор из мясных закусок, подаётся вместе с сыром манчего, свежими помидорами, маринованными оливками, порезанным миндалем, слегка приправленной рукколой и свежеиспечённым французским багетом


## ГАМБУРГЕРЫ И


### СЭНДВИЧИ

#### BURGERS AND SANDWICHES



МЯСНОЙ БУРГЕР НАЙ ХАРН   690  
THE NAI HARN BUTCHER'S BURGER  
Говядина породы Ангус, жареный бекон, сыр джек с глазированным луком, салат и чатни из помидоров

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ КАДЖУН И БЕКОНОМ    620  
CAJUN CHICKEN AND BACON BURGER  
Жареная курица каджун, копченый бекон, кочанный салат и соус барбекю

РАВАЙСКАЯ РЫБА В КЛЯРЕ  520  
RAWAI SNAPPER GOUJONS  
В кунжутной булочке, с салатом, в тартарном соусе

БЫСТРЫЙ СЭНДВИЧ ИЗ АНГУСА НА  690  
ЧИАБАТТА  
MINUTE ANGUS STEAK SANDWICH ON CIABATTA BREAD  
С дижонской горчицей, глазированным лукомрукколой и Сливовидными помидорами

КОПЧЕНАЯ СЁМГА С ОГУРЦОМ И   
ДОМАШНИМ   
ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ 525  
SMOKED SALMON WITH HOMEMADE  
CREAM CHEESE AND CUCUMBER  
С кунжутным тостом и рукколой

ТРЁХСЛОЙНЫЙ СЭНДВИЧ   550  
CLUB SANDWICH  
Копченый бекон, кочанный салат и помидоры в фермерском батоне с горчичным майонезом

\*все бутерброды и гамбургеры подаются с гарниром из салата и картофеля фри

## О С Н О В Н Ы Е Б Л Ю Д А MAIN COURSES

### С М А Т Е Р И К А FROM THE LAND

ЖАРЕНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА ИЗ ЛОПБУРИ 700  
PAN FRIED LOPBURI CHICKEN BREAST

Чесночное пюре, дикие грибы, приправленная зеленью полента и красное вино, в собственном соку

ЖАРЕННЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ АВСТРАЛИЙСКОЙ 1250  
БАРАНИНЫ БУЛТАРА  
PAN FRIED CUTLETS OF AUSTRALIAN BULTARRA  
SALTBUSH LAMB

Баба гануш, сливовидные томаты-конфижареные кабачки, картофельный фондан и черные оливки, в собственном соку

АВСТРАЛИЙСКИЙ СТЕЙК РИБАЙ 1,050  
GRASS FED AUSTRALIAN RIB EYE STEAK


Ригатони, грибы, трюфельный гратен с салатом из рукколы и со стружкой пармезана

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ ОВОЩНОЙ ГРАТЕН 🥕 600  
MEDITERRANEAN VEGETABLE GRATIN

Уложенные слоями средиземноморские овощи, сочные помидоры, гратинированный пармезан, чесночная брускетта и листовой салат

## С М О Р Я FROM THE SEA

Все морепродукты в Най-Харнском Пхукете поставляются из рыбацкого поселка Равай, эти рыбаки соответствуют нашему идеалу качества и свежести, они используют только маленькие дневные лодки и экологически рациональные методы рыболовства: они ловят только такое количество, которое могут продать, вся рыба хранится до тех пор, пока она не будет отобрана нашей командой.

ФИЛЕ ИЗ АНДАМАНСКОГО КРАСНОГО 660  
ЛУЦИАНА 

ANDAMAN RED SNAPPER FILLET

С картофельными клёцками, жареной на угле спаржей, чоризо, лимоном и салатом из петрушки в сочетании с соусом Верди

АНДАМАНСКИЕ КРУПНЫЕ КРЕВЕТКИ 🦐 1,195  
ANDAMAN JUMBO TIGER PRAWNS

Жареные на гриле, подаются с рукклой, помидорами, огурцами, лимонным маслом, свежей мятой, хлебом пита и соусом цацики

ЖАРЕННЫЙ СИБАС 680  
ROASTED SEA BASS

Подаётся с супом писту и местными овощами

РЫБАВ ПИВНОМ КЛЯРЕ 🍷 650  
С КАРТОШКОЙ ФРИ (ФИШ ЭНД ЧИПС)

CHANG BEER BATTERED GROUPER FISH AND CHIPS

Измельченный горох, соус тартар и лимон

## ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА УГЛЯХ FROM THE CHAR GRILL

Вся наша говядина поступает из Западной Австралии, скот пасется на пастбище, а перед приготовлением мясо выдерживается нашей командой мясников в течение 30-35 дней для улучшения вкуса и консистенции.

Наша прекрасная свинина Kurobuta поставляется с севера Таиланда, предпочитаемая фантастическое мраморное оформление, выдающийся вкус и сочность.

ЗАПАДНО-АВСТРАЛИЙСКАЯ  
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА 160 Г 1,250  
BEEF TENDERLOIN 160 G

ЗАПАДНО-АВСТРАЛИЙСКИЙ СТЕЙК  
РИБАЙ 200 Г 950  
RIB EYE STEAK 200 G

Готовится по вкусу, подаётся с обжаренными помидорами, чипсами и устричными грибами в чесночном соусе. В сочетании с соусом на ваш выбор: беарнский, перичный или винный

ФИРМЕННАЯ ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА КУРОБУТА 🐷 620  
CHEFS VERY OWN IN HOUSE CURED  
GAMMON STYLE KUROBUTA PORK STEAK  
Измельченный горох, чипсы, обжаренный ананас из Пхукета и утиное яйцо

## ПОСТНОЕ И ЗДОРОВОЕ LEAN AND CLEAN

Наша кулинарная команда включила набор блюд, которые являются источником здоровья, жизненности и пищи для души

Our culinary team have included a selection of dishes that promote health, vitality and food for the soul

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ НА ГРИЛЕ 🥕 🌿 370  
CHARRED CAULIFLOWER SALAD  
Баба гануш, жареным подсолнечником, гранат и соус Romesco

САЛАТ РУККОЛА ИЗ ХУА ХИН 🥕 🌿 425  
HUA HIN WILD ROCKET SALAD  
С арбузом и жареными семенами, салатом из рукколы, римским салатом, побегами подсолнечника со свежей мятой, кориандром, арбузом, грушей Наши, запеченным подсолнухом, тыквенными семечками, лимонным соком и оливковым маслом

САЛАТ ИЗ КИНОА 🥕 🌿 625  
QUINOA SALAD  
Салат из киноа и бобовых с разнообразными запеченными орехами, спаржей, садовым горошком, салатом романе с соусом из сои и арахисового масла

РАВИОЛИ ИЗ ТЫКВЫ 🥕 🌿 510  
RAW PUMPKIN RAVIOLI  
Ферментированный сыр с орехами кешью, сырые маринованные грибы-шамиджи и листья рукколы

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ 🥕 🌿 400  
HUMBLE GREEN SALAD  
Авокадо, паприка, маслины, спаржа, огурцы и лимонное масло

ОХЛАЖДЕННЫЙ КОРОЛЕВСКИЙ ГАСПАЧО 🥕 🌿 330  
С ПОМИДОРАМИ  
CHILLED ROYAL PROJECT ORGANIC  
TOMATO GAZPACHO  
Масло зеленого базилика и маринованные оливки

СОУС ВЕЛЮТЕ С ТЫКВОЙ, ТМИНОМ И КИНЗОЙ 🥕 🌿 375  
PUMPKIN CUMIN AND CORIANER VELOUTE  
Подается с кокосовым кремом и поджаренными тыквенными семечками

Г А Р Н И Р Ы И  
Э К С Т Р А  
SIDES AND EXTRAS

ТРОЙНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ЧИПЫ с майонезом из трюфелей 250

TRIPLE COOKED CHIPS with truffle mayonnaise

ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ ГРИБЫ С ЧЕСНОКОМ И 150

кремовый соус из белого вина

SAUTÉ MUSHROOMS IN GARLIC

And white wine cream sauce

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ, ОБЖАРЕННЫЕ В КАЗАНЕ 150

WOK FRIED SEASONAL VEGETABLES

ОВОЩНАЯ СМЕСЬ 150

PANACHE OF GREEN VEGETABLES

КАРТОШКА ФРИ  150

FRENCH FRIES

САДОВЫЙ САЛАТ  150

GARDEN SALAD

Т Р А Т Т О Р И Я Н А Й  
Х А Р Н  
THE NAI HARN TRATTORIA

СПАГЕТТИ АГЛИО Е ОЛИО  420

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Спагетти, пережаренное с сухими хлопьями, лимоном, чесноком, оливковым маслом и итальянской нарезанной петрушкой

АНДАМАНСКАЯ ЛИНГУИНЕ С МОЛЛЮСКАМИ  600

ANDAMAN SHELLFISH LINGUINI

Местные моллюски в соусе из шафрана и белого вина

СПАГЕТТИ РАГУ  600

SPAGHETTI RAGU

Приготовленное на медленном огне рагу из говяжьего красного вина и помидоров, дополненное измельченным базиликом и сыром Реджиано

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА   575

SPAGHETTI CARBONARA

Спагетти с домашней запеченной панчеттой, чесноком, белым вином, яичным желтком, сыром Реджиано и свежесрезанной петрушкой

ЛАПША ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЖАРЕННЫМИ   550

ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

TAGLIATELLE WITH ROASTED WOODLAND MUSHROOMS

Белое вино и чесночный сливочный соус, дополненные черным трюфелем, а также белыми грибами и эстрагоном

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ МАРИНАРА   425

TAGLIATELLE MARINARA

Свежеприготовленные макароны тальятелле, томатный рагу, измельченный базилик и стружка пармезана

ГРИБЫ ХАО СОК  660

KHAO SOK MUSHROOMS

Ризотто с грибами Хао Сок, трюфель, руккола и пармезан, оливковое масло

П И Ц Ц А

P I Z Z A

МАРГАРИТА   390

MARGHERITA

Пассаты с садовыми помидорами, моцарелла и свежий базилик

ОСТРАЯ   550

SPICY BUTCHER

Винная салями, острое чоризо, перец халапеньо, помидоры черри, хлопья с орегано и сыр моцарелла

КАПРИЧИОЗА   590

CAPRICCIOSA

Маринованные артишоковые грибы, порезанные помидоры, ветчина, оливковое масло, куриное яйцо и сыр моцарелла

ГАВАЙСКАЯ   450

HAWAIIAN

Ветчина, ананас из Пхукета, орегано и сыр моцарелла

АНДАМАНСКИЕ МОРЕПРОДУКТЫ  590

MARINARA OF ANDAMAN SEAFOOD

Пассаты с помидорами, морепродукты Равай, чеснок, сушеные чили хлопья, итальянский базилик и сыр моцарелла

ОСОБЫЕ ЗАКАЗЫ  
ПРЕДЗАКАЗ ЗА 24 ЧАСА

SPECIAL ORDER  
24 HOURS IN ADVANCE

АВСТРАЛИЙСКАЯ ГОВЯДИНА ИЗ  
ВЕЛЛИНГТОНА НА ДВОИХ 3,000  
(Слабо прожаренная)  
AUSTRALIAN BEEF WELLINGTON  
FOR 2 TO SHARE (Cooked medium rare)

Австралийская вырезка высшего качества в  
булочке и пикантные блинчики с грибами  
дюксель и трфелями, Дижонская горчица,  
подавшая с овощами, картофелем Дофиноиз и  
портвейном

ЦЕЛЫЙ БОСТОНСКИЙ ЛАНГУСТ 1,500  
WHOLE BOSTON LOBSTER

Запеченный с чесноком и петрушкой,  
подаётся с салатом и приготовленным на  
пару картофелем

Тайские блюда из  
пхукетской кухни Анны  
Thai dishes from Chef Ann's  
Phuket Kitchen

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ  
SALADS AND APPETIZERS

PHU GOONG 🌶️ 630  
Салат из лимонной травы с местной начинкой  
из креветок и чили

PLA KAPONG YUM MAMUANG 🌶️ 770  
Салат из охлажденного зеленого манго с  
жареным во фритюре морским окунем

SOM TAM 🌶️ 330  
Чили, чеснок, измельченная папайя, свежий  
сок лайма, хрустящие креветки и арахис

YUM TALAY 🌶️ 650  
Салат из охлажденных местных морепродуктов  
со свежим соком лайма

LAAB MOO 🌶️ 🐷 420  
Салат с пряным фаршем свинины, луком-шалот,  
кориандром и листьями бетеля

YUM SOM O 🌶️ 🥭 360  
Салат «Помело» с луком-шалот, сушеным  
кокосом, луком батун и сушеными креветками

SATAY GAI 🌶️ 🥭 360  
Сатей из курицы подается с огуречными  
соленьями и арахисовым соусом

PHU PIA PAK TOD 🌶️ 🥕 360  
Жареные во фритюре фаршированные  
блинчики с овощами и сливовый соус

## СУПЫ

### SOUPS

<b>TOM YUM GOONG</b> 🌶️ 🍤 Бульон из лимонного злака и калган-травы, вареные креветки и чили	670
<b>TOM KHA TALAY</b> Морепродукты из Равай, кокосовое молоко, вареные местные морепродукты, калган и лимонная трава	630
<b>GAENG JUED</b> Куриный бульон, проваренный цыпленок, тофу, белый салат, кантонская зелень, украшенная китайским сельдереем и весенним луком	400

## ЛАПША

### NOODLES

<b>PAD THAI GOONG</b> 🍤 Рисовая лапша, жаренная в масле, белые креветки, сезонные овощи с приправой	715
<b>GOONG OB WOON SEN</b> Ароматная лапша, запеченная в глиняном горшке с андаманскими белыми креветками Koh Phuket, луком-батун и свежим имбирем	850
<b>PAD SEE EW</b> Плоская рисовая лапша, пережаренная с с курицей, чесноком, яйцом, устричным соусом, белым перцем, свежей морковью и зеленой капустой	350
<b>GUAY TIEW NAM GAI</b> Куриный суп с тонкой рисовой лапшой, ростками фасоли, Жареным на фритюре чесноком, зеленым луком и кориандром	300

## БЛЮДА С РИСОМ

### JASMINE RICE DISHES

<b>КHAO PAD</b> 🍚 Жареный рис, овощи и на выбор говядина (Beef), свинина(Pork), курица(Chicken) или местные морепродукты(local Seafood)	380
<b>КHAO PAD SAPPAROD</b> 🥕 Жареный жасминовый рис, желтый карри, ананас из Ко Пхукет	420
<b>КHAO PAD PRIK KLUE</b> 🌶️ Рис с жареными морепродуктами из рыбацкого поселка Равай, морская соль и свежий красный чилли	420
<b>ЖАСМИНОВЫЙ РИС НА ПАРУ</b> STEAMED JASMINE RICE	100
<b>ЯГОДНЫЙ РИС НА ПАРУ</b> STEAMED BERRY RICE	150

## ТАЙСКОЕ КАРРИ

### THAI CURRY SELECTION

<b>CHOO CHEE GOONG</b> 🌶️ Андаманская белая креветка, сухое красное карри, кокосовая эмульсия	860
<b>GAENG KIEW WAN TALAY</b> 🌶️ Морепродукты из рыбацкого поселка Равай, зеленый кокосовый карри со сладким базиликом	640
<b>GAENG PHED PED YANG</b> 🌶️ Красный карри из жареной утки, винограда и баклажанов	550
<b>PANANG NEUA</b> 🌶️ Местная говяжья вырезка, тушенная в сухой красной пасте карри, дополнена кокосовым молоком, молотым арахисом, листьями кафирского лимона и красным перцем чили	525

## БЛЮДА, ЖАРЕННЫЕ В КАЗАНЕ

### WOK FIRED DISHES

PRIEW WAN GOONG	685
Жареные в казане белые креветки с морепродуктами из рыбацкого поселка Равай, ананас, кисло-сладкий соус	
GAI PAD MED MAMUANG 🌶️	450
Жареный в казане цыпленок, орехи кешью Koh Пхукет и сушеный чили	

## КОРОННЫЕ БЛЮДА ОТ ШЕФ ПОВАРА АННЫ

### SIGNATURE HERITAGE DISHES FROM CHEF ANN

NAM PRIK GOONG SIAB 🌶️	220
Пхукетская подлива из креветок, ароматизированный чили, чеснок, лук-шалот с сушеными креветками, которые подаются с разнообразными овощами	
GOONG YANG SAUCE MAKAM 🌶️	750
Жареные андаманские белые креветки в соусе тамаринд и жареный лук-шалот	
MOO HONG 🐷	540
Тушеная свинина в южном тайском стиле с корицей, анисом, пальмовым сахаром и соевым соусом	
SEN MEE MOO YANG 🌶️ 🐷 🍌	350
Жареная свиная шея с вермишелью и соусом чили	
POO NIM TOD KRATIEM PRIK THAI 🍌	400
Жареный во фритюре с чесноком и перчиным соусом краб в мягком панцире	
NEUA TOON	600
Тушеная говядина с соусом чили	
GAI TOD SAMUNPRAI 🌶️	300
Курица во фритюре с тайской приправой	
PLA NEUNG MANAO 🌶️	970
Вареный равайский морской окунь, приправленный лимонной травой, калганом, листом из кафирского лимона, в сочетании с нама-джим-тала и приготовленным на пару рисом (приготовление займёт 25-30 мин)	

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERTS

КЛЕЙКИЙ РИС С МАНГО 🍌 🌿	200
MANGO STICKY RICE С домашним сорбетом из кокоса и манго	
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ 🍌	320
SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET	
Мороженое	Сорбет 🌿
Ice-Cream	Sorbet
Ванильное	Малина
Vanilla	Raspberry
Бельгийский темный шоколад	Ягодное ассорти
Belgian dark chocolate	Mixed berry
Соленая карамель	Лимон
Salted caramel	Lemon
Фисташковое	Маракуйя
Pistachio	Passion fruit
Клубничное	Манго
Strawberry	Mango
СВЕЖАЯ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА РУЧНОЙ НАРЕЗКИ	200
HAND CUT SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER	
ПЕЧЕНЬЕ НАЙ ХАРН НА ЗАКАЗ 🍌	410
THE NAI HARN COOKIE SELECTION BAKED TO ORDER Шоколадный зигзаг, с шоколадной и кокосовой крошкой (9 штук) (приготовление займёт 20 минут)	
СЕМИФРЕДДО С КЕШЬЮ И ФИСТАШКАМИ	375
CASHEW NUT AND PISTACHIO SEMIFREDDO С малиновым сорбетом	
ПИРОГ БАНОФФИ В СТИЛЕ НАЙ ХАРН 🍌	350
BANOFFEE PIE 'THE NAI HARN' STYLE С домашним соленым карамельным мороженым	
КРЕМА КАТАЛАНА	350
CREMA CATALANA С медовыми сотами и домашним шоколадным мороженым	
КОКОСОВЫЙ КРАНАХАН 🍌	350
CRANACHAN OF COCONUT Манго и мадагаскарская ваниль	
КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ 🍌	300
CLASSIC TIRAMISU	