



SANCTUARY

NAM NGUM BEACH RESORT

Sala

NAM NGUM

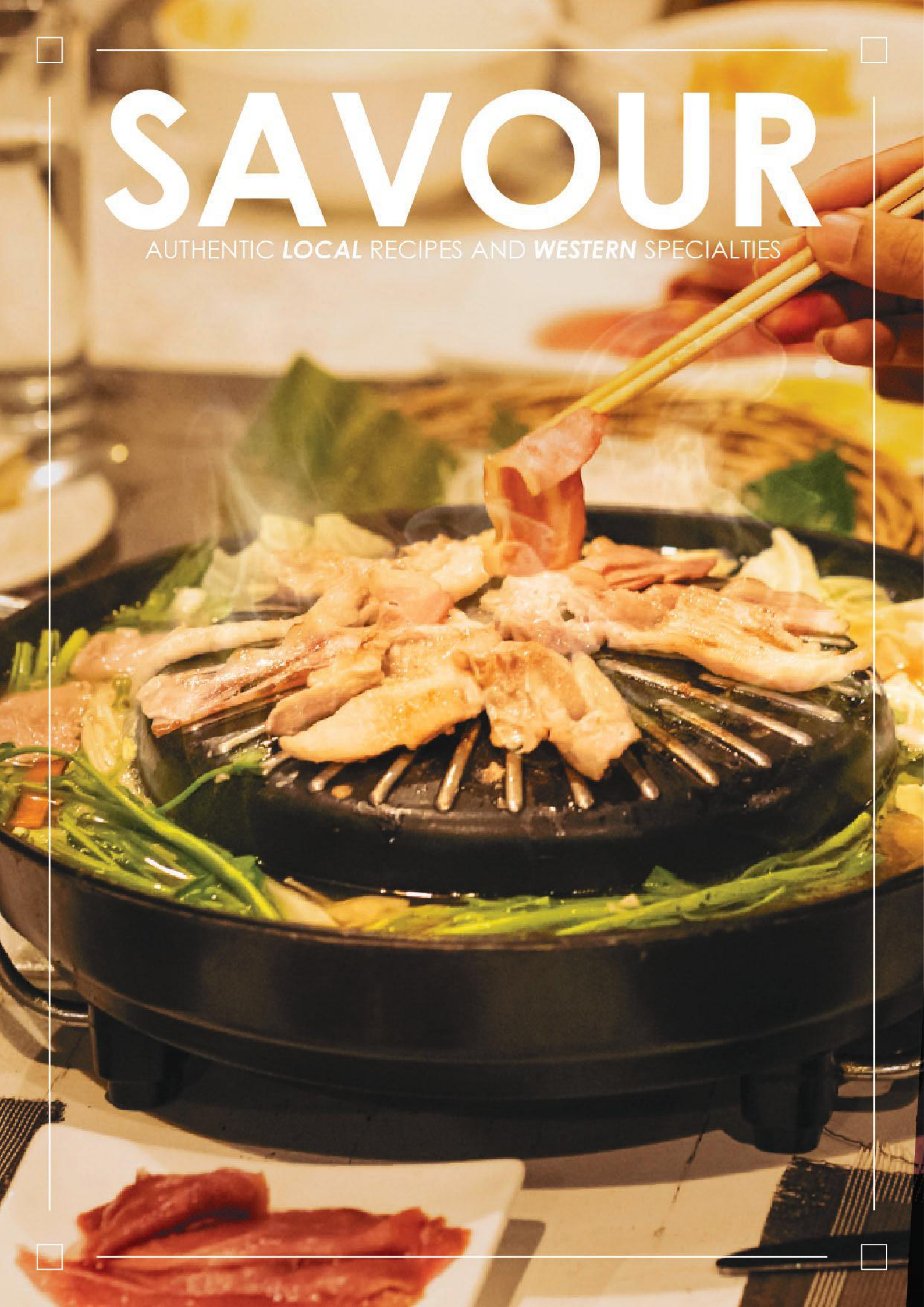
Email: info@sanctuaryhotelsandresorts.com | Tel / Whatsapp: +856 20 56 297 276



WWW.SANCTUARYHOTELSANDRESORTS.COM

SAVOUR

AUTHENTIC **LOCAL** RECIPES AND **WESTERN** SPECIALTIES





A Local Feast by the Lake

Lao Sindat BBQ

ລົດຊາດ ທ່ອງຖິ້ມ ນ້ຳຮັບ
ຊີ້ນດາດ
ລົດຊາດລາວເດີມ

\$11.5

ລາຍລະອຽດ

Description:

Gather around the sizzling pot and grill your own meat while your vegetables simmer in a rich broth. Lao Sindat is more than a meal — it's a shared culinary ritual best enjoyed by the lake.

ໄສ້ຜັກ ແລ້ວ ປຶ້ງຊີ້ນຂອງເຈົ້າເອງ ໃນໝໍ້ ທີ່ກຳລັງຕົ້ມດ້ວຍນ້ຳຮູບ
ຊີ້ນດາດລາວ ແມ່ນມີຄວາມໝາຍຫຼາຍກວ່າອາຫານລາວ,
ມັນເປັນສິ່ງທີ່ກິນຮ່ວມກັນ ແລະ ມີຄວາມສຸກທີ່ສຸດໃນແຄມນ້ຳຽງ

ວິທີ ແຕ່ງກິນ

How it works:

Cook your own Lao barbecue with slices of tender beef meat, pork meat and pork belly to grill.

Served with a veggie basket of morning glory, white cabbage, carrot, onion, white mushroom, tomatoes, egg and vermicelli to plunge into a broth, homemade peanut sauce, lemon, chopped garlic & chili on the side.

ແຕ່ງກິນ ບາບີຄີວ ຂອງທ່ານເອງດ້ວຍຕ່ອນອ່ອນໆຂອງຊີ້ນງົວ
ຊີ້ນໜູ ແລະ ຊີ້ນໜູ ສາມຊັ້ນ ເພື່ອປຶ້ງ.

ເລີບພອ້ມກັບຜັກໄສ້ກະຕ່າ ຜັກປຶ້ງ, ຜັກກາດຂາວ, ກະລິດ, ຫອມບົວໃຫຍ່,
ເຫັດເຂັ້ມ, ໝາກເລັ່ນ, ໄຂ່, ເສັ້ນລອນ ແຈວຊີ້ນດາດໝາກຖົ່ວເຮັດເອງ
ໝາກໜາວ ຊອຍກະທຽມ ແລະ ໝາກເຜັດ

Recommended for

ແນະນຳສຳລັບ 2 ຄົນ

2+ guests

Optional refills:



Meat Platter (3 types)

ເພີ່ມຊີ້ນ ສາມປະເພດ

\$7.5



Vegetable Basket

ເພີ່ມຜັກໄສ້ກະຕ່າ

\$4.0



NAM NGUM

SPECIAL SET MENUS

ອາຫານ ນ້ຳຈຶ່ງມສຸດພິເສດ

2 pers. minimum

ຂຶ້ນຕ່ຳ 2 ຄົນຂຶ້ນໄປ



SET 1 DISCOVERY OF THE NAM NGUM LAKE

ຄົ້ນຫາອາຫານ ທ່ອງຖິ່ນ ອ່າງນ້ຳຖິ້ມ

WELCOME DRINK

Lao mojito

MENU

- River weed
- Laap pa (minced fish salad)
- Chung pa (deep-fried whole fish)
- Red curry fish
- Sticky rice basket

DESSERT

Mango sticky Rice

ເຄື່ອງດື່ມຕ້ອນຮັບ

ເຫລົ້າ ໂມຫິໂຕະ

ເມນູ

- ໄຂແຜນ
- ລາບປາ
- ຈີນປາ
- ກະລຶປາ
- ເຂົ້າໜຽວ

ຂອງຫວານ

ເຂົ້າໜຽວໝາກມ່ວງ

SET 2 PHAN PA TILAPIA PLATTER

ພັນປານິນ

WELCOME DRINK

Lao mojito

MENU

- Grilled lemongrass marinated tilapia fillets
- Fresh herbs and Vegetables
(coriander, basil, spring onion, mint, lettuce, cabbage, bean sprouts, long beans)
- Fresh rice noodles
- Sticky rice (optional)
- Tamarind chili sauce, jaew mak len

DESSERT

Seasonal fruit platter

ເຄື່ອງດື່ມຕ້ອນຮັບ

ເຫລົ້າ ໂມຫິໂຕະ

ເມນູ

- ປາທັງໂຕອົບດ້ວຍເກືອ ແລະ ຫົວສີໄຄຍັດໄສ່ທອງປາ
- ຜັກສົດ ຫອມປອມ, ບົວລະພາ, ຫອມບົວໄບ, ຫອມລຽບ, ສະລັດ, ກະລຳ, ຖົງງອກ ແລະ ຖົງຍາວ
- ເຂົ້າປຸ້ນ
- ເຂົ້າໜຽວ
- ຊອດແຈວໝາກຂາມ ແລະ ແຈວໝາກເລັ່ນ

ຂອງຫວານ

ໝາກໄມ້ລວມຕາມລະດູການ

ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

ASIAN SNACKS

ອາຫານຫວ່າງ ອາຊີ

Vegetable Nems

ແນມຈີນຜັກ

\$ 3.3

DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLLS SERVED WITH CHILI AND GARLIC DIPPING SAUCE

ແນມຈີນຜັກເສີບກັບ ຊ່ອດກະທຽມ ແລະ ໝາກເຜັດ



Morning Glory

ຂົ້ວຜັກປັງ

\$ 2.4

FRIED MORNING GLORY IN FLAVORED GARLIC, CHILI PEPPER AND SOYA SAUCE.

ຂົ້ວຜັກປັງປຸງລົດຊາດດ້ວຍຜັກທຽມ, ໝາກເຜັດ ແລະ ຊ່ອດຫອຍ



Pork Nems

ແນມຈີນໝູ

\$ 4.9

HANOI STYLE DEEP FRIED PORK SPRING ROLLS SERVED WITH CHILI AND GARLIC DIPPING SAUCE

ແນມຈີນໝູແບບຮ່າໂນຍ ເສີບດ້ວຍໝາກເຜັດ ແລະຊ່ອດກະທຽມ



Deep Fried Pork Ribs

ຈີນກະດູກຂ້າງໝູ

\$ 5.0

TENDER MARINATED PORK RIBS ALONG WITH A SPICY DIPPING SAUCE

ຈີນດູກຂ້າງໝູ, ເອືອບໝັກເຄື່ອງປຸງກັບກະທຽມ, ໄປ ຄົ່ຫຼຸດ, ແລະ ກິນກັບແຈວລົ້ມ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

ASIAN SNACKS & SALADS

ອາຫານຫວ່າງ ອາຊີ ແລະ ສະລັດ



River Weed

ໄຄແຜນ

\$ 1.7

FRIED RIVER WEED SERVED WITH CHILI SAUCE

ຈີນໄຄແຜນເສີບກັບຊໍ່ອດໝາກເຜັດ

Paah Jun

ຈີນປາ

\$ 5.0

MARINATED FISH FILET DEEP FRIED SERVED WITH A SPICY DIPPING SAUCE

ຈີນປາ ເສີບພ້ອມກັບຊໍ່ອດໝາກເຜັດ



Lao Noodles Salad

ຕຳເຂົ້າປຽກ

\$ 2.4

SPICY RICE NOODLES SALAD WITH CAB BAGE, MORNING GLORY, PORK MEAT BALLS, CHILI, CHERRY TOMATOES, SUGAR, LIME JUICE, ROASTED PEANUT. TO ORDER SPICY OR NOT

ຕຳເຂົ້າປຽກເຜັດ ກັບ ກະລຳ ຜັກບັ້ງ ລູກຊີ້ໝູ ໝາກເຜັດ ໝາກເລັ່ນນ້ອຍ ນ້ຳຕານ ໝາກໜາວ ຖິ້ວດິນໂຮຍໜາແລະ ຜັກສະລັດໃສ່ທາງຂາງຈານ ສາມາດສັ່ງເຜັດຫລືບໍ່ເຜັດໄດ້.



Lao Cucumber Salad

ຕຳໝາກແຕງ

\$ 2.4

LAO STYLE CUCUMBER SALAD WITH A MIX OF CHILI, CHERRY TOMATOES, SUGAR, LIME JUICE, SHRIMP PASTE, ROASTED PEANUT, CABBAGE. TO ORDER SPICY OR NOT

ຕຳໝາກແຕງແບບລາວເດີມ, ໃສ່ໝາກເລັ່ນນ້ອຍ, ໝາກເຜັດ, ນ້ຳຕານ, ກະທຽມ, ກະປິ, ໝາກໜາວ, ຖິ້ວດິນໂຮຍໜາແລະຜັກສະລັດໃສ່ທາງຂາງຈານ ສາມາດສັ່ງເຜັດຫລືບໍ່ເຜັດໄດ້.



Papaya Salad

ຕຳໝາກຫຸ່ງ

\$ 2.7

LAO STYLE GREEN PAPAYA SALAD WITH A MIX OF CHILI, CHERRY TOMATOES, SUGAR, LIME JUICE, SHRIMP PASTE, ROASTED PEANUT, CABBAGE. TO ORDER SPICY OR NOT

ຕຳໝາກຫຸ່ງແບບລາວເດີມ, ໃສ່ໝາກເລັ່ນນ້ອຍ, ໝາກເຜັດ, ນ້ຳຕານ, ກະທຽມ, ກະປິ, ໝາກໜາວ, ຖິ້ວດິນໂຮຍໜາແລະຜັກສະລັດໃສ່ທາງຂາງຈານ ສາມາດສັ່ງເຜັດຫລືບໍ່ເຜັດໄດ້.



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

ASIAN FISH MAIN COURSES

ອາຫານຫລັກ ປາ ອາຊີ

Paah Savanh

ປາສະຫວນ

\$ 8.5

WHOLE TILAPIA FISH MARINATED AND DEEP FRIED, SERVED WITH SLICE CARROT, CUCUMBER, CABBAGE, ONION. TOPPED WITH FRESH HERBS, LIME AND CHILI. STEAMED RICE AND GARLIC CHILI SAUCE ON THE SIDE.

ຈີນປານິນທັງໂຕ ເສີບພ້ອມກັບ ຊອຍກະລິດ ໝາກແຕງ, ກະລໍ່າ, ຫອມບົວ ໄສສະໝຸນໄພ ໝາກໜາວ ແລະ ໝາກເຜັດ ເສີບພ້ອມກັບເຂົ້າຈາວ ຊອຍກະທຽມ ແລະ ໝາກເຜັດ



Red Curry Fish

ກະລືປາ

\$ 5.5

LOCALLY SOURCED TILAPIA IN FILET, SIMMERED IN RED CURRY PASTE, COCONUT MILK, KAFFIR LEAVE, ONION, LEMONGRASS, GARLIC, FRESH CHILI, BASIL, FISH SAUCE AND SERVED WITH STEAMED RICE.

ຈາກນ້ຳຈຶ່ງມ ໄສກະລືແດງ, ກະທົມ, ໄປຂີ້ຫູດ, ຫອມບົວ, ຫົວສີໄຄ, ກະທຽມ, ໝາກເຜັດ, ບົວລະພາ, ນ້ຳປາ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ.



Laap Paah

ລາບປາ

\$ 4.5

TRADITIONNAL MINCED FISH FILET SALAD WITH A MIX OF MINT, CORIANDER, BASIL, STICKY RICE FLOUR, LIME JUICE, CHILI PEPPER, SHALLOT, LEMON GRASS, LONG BEANS, FISH SAUCE. SERVED WITH STEAMED RICE.

ຊອຍເນື້ອປາແບບດັງເດີມ ປະສົມກັບ ຫອມລາບ, ຫອມປ້ອມ, ບົວລະພາ, ເຂົ້າຂົ້ວ, ໝາກໜາວ, ໝາກເຜັດ, ຫົວສີໄຄ, ຖົ່ວຍາວ, ນ້ຳປາ. ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ.



Vegetable Red Curry

ກະລືຜັກ

\$ 4.0

SLOW COOKED VEGETABLES AS POTATOES, ONION, GREEN PEPPER, ONION, CARROT, LONG BEANS IN RED CURRY PASTE, COCONUT MILK, KAFFIR LEAVE, LEMONGRASS, GARLIC AND SERVED WITH STEAMED RICE.

ປຸງແຕ່ງຜັກ ແລະ ໝາກເລັ່ນຊ້າ ໄສ່ຫອມບົວ, ໝາກເຜັດຂຽວ, ກະລິດ, ຖົ່ວຍາວ, ດ້ວຍ ກະລືກອນແດງ, ກະທົມ, ໄປຂີ້ຫູດ, ຫົວສີໄຄ, ກະທຽມ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ

Vegetable Stir Fry

ຂີ້ຜັກລວມມິດ

\$ 2.0

MIX OF MORNING GLORY, CARROT, LONG BEANS, CABBAGE, ENOKI MUSHROOM, LOCAL SPINACH STIR FRIED IN GARLIC AND OYSTER SAUCE, SESAME SAUCE AND SERVED WITH STEAMED RICE.

ປະສົມກັບ ຜັກບັ້ງ, ກະລິດ, ຖົ່ວຍາວ, ກະລໍ່າ, ເຫັດເຂັມ, ຫອມບົວ, ຊອດຫອຍ ແລະ ຊອດໝາກງາ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ

Sticky Rice

ເຂົ້າໜຽວ

\$ 0.5

MOST POPULAR SIDE DISH IN LAOS

ເຂົ້າທີ່ກິນກັບອາຫານ ທີ່ນິຍົມທີ່ສຸດໃນລາວ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

ASIAN MEAT MAIN COURSES

ອາຫານຫຼັກ ຊີ້ ອາຊີ

Pad Kapao

ພັດກະເຜົາ

From
\$ 3.8

MINCED MEAT STIR FRIED WITH HOLY BASIL, LONG BEANS, ONION, GARLIC, SOYA SAUCE, OYSTER SAUCE. SERVED WITH STEAMED RICE AND FRIED EGG ON TOP.

ຂົ້ວຊີ້ນກັບ ປົວລະພາ ໝາກຖົ່ວຍາວ ຫອມປົວ ກະທຽມ ສະອິວ ຊອດຫອຍ. ເສີບກັບເຂົ້າຈາວແລະໄຂ່ດາວ

SELECTION TO CHOOSE FROM / ສາມາດເລືອກຊີ້ນໄດ້:

- CHICKEN / ຊີ້ນໄກ່.....\$3.8
- PORK / ຊີ້ນໝູ\$4.0



Lao Laap Pork

ລາບໝູ

\$ 4.9

TRADITIONNAL LAO MINCED PORK MEAT SALAD WITH A MIX OF MINT CORIANDER, BASIL, STICKY RICE FLOUR, LIME JUICE, CHILI PEPPER, SHALLOT, LEMONGRASS, LONG BEANS, FISH SAUCE. SERVED WITH STEAMED RICE.

ລາບຊີ້ນໝູ ແບບລາວເດີມ ໄສ່ຫອມລາບ ຫອມ ປົວລະພາ, ເຂົ້າຊີ້ວ, ໝາກໜາວ, ໝາກເຜັດ, ຫົວສີໄຄ, ໝາກຖົ່ວຍາວ ແລະ ນໍ້າປາ. ເສີບກັບ



Red Curry Chicken

ກະລຶໄກ່

\$ 5.0

RED CURRY STEW WITH CHICKEN BREAST, COCONUT MILK, KAFFIR LEAF, ONION, GARLIC, LEMON GRASS AND SERVED WITH STEAMED RICE.

ແກງກະລຶໄສ່ເອິກໄກ່, ກະທິ, ໃບຂີ້ຫູດ, ຫອມປົວ, ກະທຽມ, ແຍກ ໝາກເຜັດສົດ ແລະ ສະອິວ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ

Fried Rice Khao Pad

ເຂົ້າພັດ

\$ 3.0

MEAT FRIED RICE WITH CARROTS, ONION, BEANS, SCRAMBLED EGG, SPRING ONION, FRESH CHILI AND SOYA SAUCE ON THE SIDE.

SELECTION TO CHOOSE FROM:

- BEEF/ CHICKEN/ PORK

ພັດຊີ້ນກັບກະລຶດ, ຫອມປົວ, ໝາກຖົ່ວຍາວ, ໄຂ່, ຫອມປົວໃບ ແຍກໝາກເຜັດສົດ ແລະ ສະອິວ.

ສາມາດເລືອກຊີ້ນໄດ້: - ຊີ້ນງົວ/ ຊີ້ນໄກ່/ ຊີ້ນໝູ

🌿 ONLY VEGETABLES / ຜັກເທົ່ານັ້ນ: \$2.5



Lao Steak

ລາວສະເຕັກ

\$ 6.5

STIR FRIED SLICED MEAT WITH GREEN PEPPER, ONION, GARLIC, TOMATOES, OYSTER SAUCE, SPRING ONION, CORIANDER, SUGAR, BLACK PEPPER. SERVED WITH STEAMED RICE.

SELECTION TO CHOOSE FROM:

- BEEF/ PORK.

ຂົ້ວຊອຍຊີ້ນ ກັບ ໝາກເຜັດຂຽວ, ຫອມປົວ, ກະທຽມ, ໝາກເລັ່ນ, ຊອດຫອຍ, ຫອມປົວໃບ, ຫອມປອມ, ນໍ້າຕານ, ພິກໄທ. ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ.

ສາມາດເລືອກຊີ້ນໄດ້:

ຊີ້ນງົວ/ ຊີ້ນໝູ



Tom Yam Soup Pork Ribs

ຕົມຍໍກະດູກຂ້າງໝູ

\$ 5.7

SPICY AND SOUR BROTH WITH PORK RIBS, FLAVORED WITH GARLIC, LEMON GRASS, KAFFIR LEAF, GALANGA, FRESH CHILI, SHALLOT, TOMATOES, LIME JUICE, FRESH HERBS, FISH SAUCE AND SERVED WITH STEAMED RICE.

ແກງກະລຶໄສ່ເອິກໄກ່, ກະທິ, ໃບຂີ້ຫູດ, ຫອມປົວ, ກະທຽມ, ແຍກ ໝາກເຜັດສົດ ແລະ ສະອິວ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ, ສະໝຸນໄພສົດ ນໍ້າປາ ເສີບກັບເຂົ້າຈາວ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

WESTERN SNACKS

ອາຫານຫວ່າງ ຕ່າງປະເທດ

Croque Monsieur ຄໍອກໂມຊູ

\$ 6.0

FRENCH STYLE HAM AND CHEESE
TOASTED SANDWICH, SERVED WITH
COLE SLAW SALAD AND FRENCH FRIES.

ແຊນວິດແຮມ ແລະ ເນີຍແຂງແບບຝຣັ່ງ
ເສີບພອມກັບສະລັດກະລຳບີ ແລະ ມັນຝຣັ່ງ



French Fries Basket ຈີນມັນຝຣັ່ງໄສກະຕ່າ

\$ 2.2

SERVED WITH HOME MADE MAYONNAISE
AND KETCHUP SAUCE

ເສີບດ້ວຍມາຢູ່ເນັດສເຮັດເອງ ແລະ ຊ່ອດໝາກເລັ່ນ



Sanctuary's Cheeseburger ຊ່ອງທຸຍວີ ຊິດສເບີເກີ

\$ 8.5

BEEF AND PORK PATTY, CHEDDAR CHEESE, TOMATOES,
LETTUCE, CANDIED ONION, HOME MADE BURGER SAUCE
SERVED WITH FRENCH FRIES, MAYONNAISE AND KETCHUP

ເຂົ້າຈີ່ເບີເກີ, ໃສ່ຊີ້ນງົວ ກັບ ຊີ້ນໝູ ສັບ, ຊາດາຊິດສ, ໝາກເລັ່ນ,
ສະລັດ, ຊອຍຫອມປົວແດງ, ຊອດເບີເກີເຮັດເອງ ເ ສີບກັບມັນຝຣັ່ງ ກັບ
ຊອດມາໂຢເນັດສ ແລະ ຊອດໝາກເລັ່ນ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

WESTERN SNACKS & SALADS

ອາຫານຫວ່າງ ຕ່າງປະເທດ ແລະ ສະລັດ

Chicken Club Sandwich

ຄລັບແຊນວິດໄກ່

\$ 6.0

SLICE OF ROASTED CHICKEN FILET WITH CURRY SPICE IN TOASTED BREAD WITH CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATOES, CUCUMBER, CRISPY SHALLOT, HOME MADE MAYONNAISE, SERVED WITH FRENCH FRIES

ຄລັບແຊນວິດໄກ່, ເຂົ້າຈີ່ແຜ່ນ4ອັນ, ໃສ່ ຊາດາຊິດສ, ຫມາກເລັ່ນ, ສະລັດ, ຫມາກແຕງ, ໄຂ່, ຊີ້ນໄກ່, ຊອດມາໂຢເນສເຮັດເອງ, ເລີບກັບມັນຝຣັ່ງ



Extra Dishes

ອາຫານເພີ່ມ

From
\$ 2.4

PLAIN OMELETTE • \$2.4 •

ຈີນໄຂ່ ທຳມະດາ

VEGETABLE OMELETTE • \$2.4 •

ຈີນໄຂ່ ໄສ້ຜັກ

MINCED PROK OMELETTE • \$3.7 •

ຈີນໄຂ່ ໄສ້ຊີ້ນໝູ



Caesar Salad

ສະລັດເຊຊາ

\$ 5.0

GREEN SALAD WITH CROUTONS BREAD, LETTUCE, SLICE OF ROASTED CHICKEN BREAST, ROASTED BACON, BOILED EGG, PARMESAN AND DRESSED WITH CAESAR SAUCE.

ສະລັດຊຽວກັບເຂົ້າຈີ່ກວ່, ຊອຍອົບເອິກໄກ່, ໄຂ່ຕົ້ມ, ຊິດສ ພາມາຊອນ, ແລະ ປະດັບດວຍ ຊອດເຊຊາ.



Feta Cheese Salad

ສະລັດ ເຟຕາ ຊິດສ

\$ 5.0

LETTUCE, FETA CHEESE, ONION, TOMATOES, CUCUMBER, BASIL AND OLIVE, DRESSED WITH OLIVE OIL VINAIGRETTE SAUCE.

ສະລັດ ເຟຕາ ຊິດສ ຫອມບົ່ວ ໝາກເລັ່ນ ໝາກແຕງ ບົ່ວລະໝາ ປະດັບດວຍ ນໍ້າມັນໝາກໄອລິບ ແລະ ຊອດວິນິສເກັດສ.



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

WESTERN MAIN COURSES

ອາຫານຫຼັກ ຕ່າງປະເທດ

Cordon Bleu

ໂກດໂອນບລູ

\$ 7.6

CHICKEN BREAST WRAPPED WITH CHEDDAR CHEESE AND HAM, BREADED AND WITH FRENCH FRIES.

ທອດຊີ້ນໂກ່ຈຸບແປ້ງສາລີແລະເກັດເຂົ້າຈີ່, ໃສ່ຊີດແຮ້ມ, ເກືອພິກໄທ, ເສີບກັບສະລັດ ແລະ ມັນຝຣັ່ງ



Chicken Filet in Mushroom Cream Sauce

ໄກ່ຄີມ

\$ 6.5

PAN FRIED CHICKEN FILET COOKED IN MUSHROOM CREAM SAUCE. SERVED WITH FRENCH FRIES.

ທອດຊີ້ນໄກ່ ໄສ່ຊີດເຫັດ ເສີບກັບມັນຝຣັ່ງ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

PASTA DISHES

ອາຫານປະເພດເສັ້ນ

VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE ທາງເລືອກ ປະເພດຜັກ

Spaghetti Pesto

ສະປາເກັດຕີ ເພັດສໂຕ ຜັກ

\$ 6.1

SPAGHETTI PASTA TOSSED IN HOME MADE BASIL PESTO SAUCE AND TOPPED WITH PARNESAN CHEESE.

ສະປາເກັດຕີ ພາສຕາ ຊ່ອດບົວລະພາເຮັດເອງ ໂຫຍດ້ວຍ ພາມາຊານຊິດສ



Spaghetti Bolognese

ສະປາເກັດຕີ ໂບໂບເນັດສ

\$ 7.0

HOME MADE MINCED BEEF AND PORK STEW WITH CARROTS, RED WINE, TOMATOES, ONION, CELERY, DRESSED WITH SPAGHETTI PASTA AND TOPPED WITH PARMESAN CHEESE.

ຊັບຊື່ນງົວ ແລະ ໝູ ເຮັດເອງ, ໄສ່ກະລິດ, ວາຍແດງ, ໝາກເລັ່ນ, ຫອມບົວ, ປະດັບດ້ວຍເສັ້ນສະປາເກັດຕີ ແລະ ພາມາຊານຊິດສ



Spaghetti Carbonara

ສະປາເກັດຕີ ຄາໂບນາຣາ

\$ 7.6

SPAGHETTI PASTA DRESSED IN A CREAM SAUCE, BACON, WHITE WINE, ONION TOPPED WITH EGG YOLK AND PARMESAN CHEESE.

ສະປາເກັດຕີ ພາສຕາ ໄສ່ຊ່ອດຄົມ, ເບຄອນ, ວາຍຂາວ, ຫອມບົວ, ແລະ ຍອງດ້ວຍໄຂດິບ ໂຫຍດ້ວຍ ພາມາຊານຊິດສ.



Spaghetti Al Pomodoro & Feta Cheese

ສະປາເກັດຕີ ໂປໂມໂດໂຣ ແລະ ເຟຕາ ຊິດສ

\$ 6.0

SPAGHETTI PASTA, HOME MADE VEGETABLES STEW WITH TOMATO, EGGPLANT, ONION, GREEN PEPPER, BLACK OLIVE. SERVED WITH FETA CHEESE ON TOP.

ສະປາເກັດຕີ ພາສຕາ ສູດຜັກເຮັດເອງ ໄສ່ໝາກເລັ່ນ, ໝາກເຂືອ, ຫອມບົວ, ໝາກເຜັດ, ໝາກໂອລິບດຳ ເລີບດ້ວຍເຟຕາຊິດສຢ່າງເທິງ.



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

DESSERTS

ຂອງຫວານ

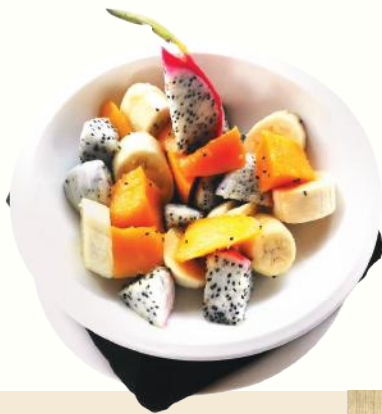
Seasonal Fruit Salad

ໝາກໄມ້ຕາມລະດູການ

\$ 2.0

MIXED SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER.

ໝາກໄມ້ປະສົມຕາມລະດູການ.



Crêpes

ເຄຣບ

\$ 3.4

HOMEMADE CRÊPES FLAMBÉES WITH RICE ALCOHOL. CARAMELIZED WITH LAO HONEY AND SERVED WITH LIME AND CACAO POWDER.

ເຄຣບ ເຮັດເອງ ໄສ້ກັບເຫລົ້າຂາວ ປິ່ນຄາຣາເມວ ກັບນ້ຳເຜິ້ງລາວ ໝາກໜາວ ແລະ ຜິງໂກໂກ.



CHOCOLATE FONDANT

ຊ່ອກໂກແລັດ ຟໍເດັ້ນ

\$ 4.2

HOME MADE CHOCOLATE FONDANT DRESSED WITH CHOCOLATE SAUCE AND CHOCOLATE ICE CREAM.

ຊ່ອກໂກແລັດ ຟໍເດັ້ນເຮັດເອງປະດັບດ້ວຍ ຊອດຊອກໂກແລັດແລະ ກະແລັມ ຊອກໂກແລັດ.



Home made Ice cream

ກະແລັມເຮັດເອງ

\$ 2.5

2 SCOOPS OF VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM.

ກະແລັມ ສອງບ່ວງ ວານິລາ ແລະ ຊອກໂກແລັດ.



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

KIDS MENU

Yummy!

for children under 12
ສຳລັບເດັກອາຍຸຕໍ່າກວ່າ 12 ປີ

1

Mini Croque Monsieur,
served with french fries
ຄໍອກໂມຊ ເສີບກັບມັນຝຣັ່ງ
\$ 3.0

3

Vegetable/
Ham Fried Rice
ເຂົ້າພັດຜັກ ຫລື ແຮມ
\$ 3.0

2

Ham and cheese
Spaghetti
ສະປາເກັດຕີ ແຮມ ແລະ ຊີດສ
\$ 3.0

4

Mini Spaghetti
Bolognese
ມິນີ ສະປາເກັດຕີ ໂປໂລເນັດສ
\$ 3.0

SET MENU

1 Main Course
1 Dessert
1 Soft Drink

\$6

ຊຸດເມນູ

ອາຫານຫລັກ
ຂອງຫວານ
ນ້ຳອັດລົມ



ALL PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% VAT

WELCOME AND « BON APPÉTIT »

**BEACH
BBQ BUFFET**
Every Saturday
FROM 6PM
\$15

ບາບີຄົວ ບຸບເຟ່ ຊາຍຫາດ

ທຸກໆວັນເສົາ - ເລີ່ມ 6 ໂມງແລງ

- Chicken skewer with cucumber, green pepper, cherry tomatoes & onion
- Pork belly marinated in Lao honey, soja sauce, ginger and garlic
- Chicken drumstick marinated in garlic, paprika, lemon and olive oil
- Whole tilapia in salt crust & stuffed with lemon grass
- BBQ sauce, coriander chili dressing
- Mix vegetable salad with vinaigrette dressing
- Penne salad / Papaya salad / Steamed rice / Baked potatoes
- Seasonal fruits salad
- ໄກ່ສູບໄມ້, ໝາກແຕງ, ໝາກເພັດພິກໄທ, ເຊີລີ ໝາກເລັ່ນ ແລະ ຫອມປົວໄຫຍ່
- ຂົນໝູ ໝັກນ້ຳເຜິ້ງທອງຖິນ, ຊອດຖົ່ວເຫຼືອງ ຂຶງ ແລະ ຜັກທຽມ
- ຂາໄກ ໝັກຜັກທຽມ, ປາບີກາ, ນ້ຳມາກນາວ ແລະ ນ້ຳມັນໄອລິບ
- ປາທັງໂຕອົບດ້ວຍເກືອ ແລະ ຫົວສີໄຄຍັດໄສທອງປາ
- ຊອດ ບາບີຄົວ ປະສົມດ້ວຍ ຫອມປ້ອມ ແລະ ໝາກເພັດ
- ສະລັດຜັກປະສົມ ກັບ ນ້ຳສົ້ມ ສະລັດ ເປເນ / ຕຳໝາກຫຸ່ງ / ເຂົ້າຈ້າວ / ອົບມັນຝຣັ່ງ
- ໝາກໄມຕາມລະດູການ

Minimum 10 pax for BBQ on the Beach every Saturday.

Depending on the season and water level, the BBQ buffet may be set up at the restaurant.

(ສຳລັບສິບຄົນຢູ່ ຫາດຊາຍ)

ຂຶ້ນກັບລະດູການ ແລະ ລະດັບນ້ຳ ການຈັດຕັ້ງບຸບເຟ່ BBQ

ອາດຈະຖືກຈັດຢູ່ພາຍໃນຮ້ານອາຫານ



SANCTUARY

NAM NGUM BEACH RESORT



REFRESHING COCKTAILS

\$ 6.0

1 NAM NGUM COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, hibiscus juice	2 PINA COLADA Rhum, Malibu, pineapple juice, coconut milk	3 BLUE LAGOON Blue curacao, Vodka, Lime juice	4 CAIPIRINHA Cachaca, Sugar syrup, Lime juice, White sugar	5 GIN TONIC Gin, Schweppes tonic, Lime juice	6 MAI TAI White and Brown Rhum, Orgeat, Lime, Cointreau
7 WHISKY SOUR Single malt, Lime, Sugar syrup, Egg white	8 MOJITO White rhum, Lime juice, Sugar syrup, Mint	9 MARGARITA Tequila, Lime juice, Cointreau	10 APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda water	11 NEGRONI Gin, Campari, martini Bianco	12 LONG ISLAND ICED TEA Vodka, Gin, Rhum, Cointreau, Tequila, Lime, Sugar

NON-ALCOHOL

Healthy drink	\$ 3.2
<i>Lemongrass with mint on ice</i>	
Virgin Pina Colada	\$ 3.2
<i>Pineapple juice, coconut milk, blended ice</i>	
Virgin Mojito	\$ 3.2
<i>Lime juice, sugar sirup, mint leaves and soda water</i>	
Sour honey	\$ 3.2
<i>Apple juice, orange juice, lime juice, a bit of honey</i>	

JUICES

Orange Juice	\$ 2.0
Pineapple Juice	\$ 2.0
Apple juice	\$ 2.0
Lime Juice	\$ 2.0
Fresh seasonal fruit shake	\$ 3.0

SOFT DRINKS

Pepsi sugar free	\$ 1.5
7up	\$ 1.5
Schweppes / Schweppes lemon	\$ 1.5

COFFEE & TEA

Lipton tea/ green tea	\$ 1.5
Black lao coffee	\$ 1.5
Lao coffee milk	\$ 1.5
Espresso	\$ 1.5
Cappucino	\$ 2.5
Ice Lao coffee	\$ 2.5
Ice tea with honey & lemon	\$ 2.0

WATER

Sparkling water (33cl)	\$ 1.0
Still water (33cl)	\$ 1.0
Big bottle of water	\$ 2.0

APERITIFS

Pastis / Perroquet / Tomate	\$ 2.0
Martini Bianco / Martini Rosso	\$ 4.5
Malibu	\$ 4.5
Rhum white / brown	\$ 4.5
Vodka / Tequila / Gin	\$ 5.0

OUR WHISKY

Jack Daniel	\$ 5.0
Jameson	\$ 5.0
Johnnie Walker red label	\$ 5.0
Johnnie Walker black label	\$ 5.0

DIGESTIVES

Bailey	\$ 4.0
Armagnac	\$ 8.0
Calvados	\$ 8.0
Cognac	\$ 8.0

BEER & CIDER

Somerby Apple Cider (33cl)	\$ 2.5
Lao Beer small (33cl)	\$ 2.5
Laos Beer big (64cl)	\$ 3.0
Lao Beer Gold (33 cl)	\$ 2.5
Laos dark Beer (33cl)	\$ 2.5
Beer Lao IPA (33cl)	\$ 2.5
Beer Lao White (33cl)	\$ 2.5
Beer Lao Green (33cl)	\$ 2.5
Carlsberg (33cl)	\$ 2.5
Heineken big bottle	\$ 2.5
Heineken Can (33cl)	\$ 3.0



WINE LIST

WINE BY THE GLASS



House wine Red
\$ 5.0



House wine White
\$ 5.0

WINE BY THE BOTTLE

- WHITE WINES -



LOIRE VALLEY, FRANCE
Privilege de Drouet 2024,
Chardonnay
\$ 40.0

Privilege de Drouet 2020,
Sauvignon Blanc
\$ 40.0

Les Hauts de Sanziers 2023,
Saumur, Chenin Blanc
\$ 45.0

SOUTH WEST, FRANCE
Château Le Sablou 2023 (sweet wine),
Cotes de Bergerac,
Semillon and Sauvignon Blanc
\$ 38.0

BURGUNDY, FRANCE
Pierre de Prehy 2023,
Chablis,
Chardonnay
\$ 80.0

- RED WINES -



BORDEAUX, FRANCE
Château Cazeau 2020,
Bordeaux, Merlot and
Cabernet Sauvignon
\$ 35.0

**Château de Bense Cru
Bourgeois 2018,** Medoc,
Cab. Sauvignon, Merlot,
Cab. Franc
\$ 60.0

RHONE VALLEY, FRANCE
Coteaux de la Beaume 2021,
Crozes Hermitage,
Syrah
\$ 75.0

Château La Croix Saint-Andre 2021, Lalande Pomerol,
Merlot, Cab. Sauvignon
\$ 65.0

Chateau Les Eyquem 2021,
Margaux,
Cabernet Sauvignon, Merlot
\$ 90.0

LOIRE VALLEY, FRANCE
Domaine de la Seigneurie 2022,
Saumur Champigny,
Cabernet Franc
\$ 45.0

LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANCE
Hameau des Ollieux 2021,
Corbieres, Syrah, Grenache and
Carignan
\$ 40.0

Chemin des Olivettes 2022,
Coteaux du Languedoc,
Syrah, Grenache and Carignan
\$ 40.0

- ROSÉ WINE -



PROVENCE, FRANCE
**Château Montaurone
Organic 2023,** Coteaux d'Aix
en Provence, Syrah, Grenache,
Cinsault
\$ 40.0

- SPARKLING WINE -



LOIRE VALLEY, FRANCE
**Cremant Brut Henri de
Belrives,** Chenin blanc and
Chardonnay
\$ 45.0

CHAMPAGNE, FRANCE
Nicolas Gueusquin 1er Cru,
Pinot Noir and Chardonnay
\$ 110.0



ຄອກເທວສິດ

\$ 6.0

- 1

ນ້ຳງື່ມສາກົນ

ໂວນກຳ, ຄູ່ອນໄທຣນ, ນ້ຳດອກສະບາ
- 2

ປານີ ໂກລາດາ

ເຫຼົ້າຮຳ, ມາລິບ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ, ກະທິ
- 3

ບລູລາກູນ

ບລູ ຄູລາກາວ, ໂວນກຳ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ
- 4

ໄຄເປຣິນເນຍ

ຄາສະກະ, ນ້ຳຕານເຊືອມ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ, ນ້ຳຕານຂາວ
- 5

ຈິນໄທນິກ

ຈິນ, ສະເວັບປສ໌ ໄທນິກ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ
- 6

ໄມໄທ

ເຫຼົ້າຮຳສີຂາວນ້ຳຕານ, ອີຈິທ, ໝາກນ້ຳ, ຄູ່ອນໄທຣນ
- 7

ເຫຼົ້າສົ້ມ

ເຫຼົ້າເຂົ້າບາເລ, ໝາກນ້ຳ, ນ້ຳຕານເຊືອມ, ໄຂ່ຂາວ
- 8

ມາຈິໂຕະ

ເຫຼົ້າຮຳຂາວ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ, ນ້ຳຕານເຊືອມ, ກ້ານກຳ
- 9

ມາກຳລິຕ້າ

ເທັກຄິວລາ, ນ້ຳໝາກນ້ຳ, ຄູ່ອນໄທຣນ
- 10

ອະເປໂຣ ສະປຼິດ

ໂປເຊໂກ, ອະເປໂຣ, ໂສດາ
- 11

ເນກຳຣິນີ

ຈິນ, ຄຳປາຣິ, ມາທິນນີ, ປຽງໄກ
- 12

ຊາເຢັນລອງໄອແລນ

ໂວນກຳ, ຈິນ, ເຫຼົ້າຮຳ, ຄູ່ອນໄທຣນ, ເຕັກຄິວລາ, ໝາກນ້ຳ, ນ້ຳຕານ

ບໍ່ມີແອວກຳທີ່

ເຄື່ອງດື່ມເພື່ອສຸຂະພາບ	\$ 3.2
ຫົວສີ່ໄຄ, ກ້ານກຳ ໃສ່ນ້ຳແຂງ	
ເວີຈິນ ປີນາໂຄລາດາ	\$ 3.2
ນ້ຳໝາກນ້ຳ, ກະທິ, ນ້ຳກ້ອນ	
ເວີຈິນ ໄມທິໂຕະ	\$ 3.2
ນ້ຳໝາກໜາວ, ນ້ຳຕານເຊືອມ, ຫອມລາບ, ໂສດາ	
ນ້ຳເຜິ້ງສົ້ມ	\$ 3.2
ນ້ຳແອບເປີນ, ນ້ຳສົ້ມ, ໝາກນ້ຳ, ໃສ່ນ້ຳເຜິ້ງເຫຼັກນ້ອຍ	

ນ້ຳໝາກໄມ້

ນ້ຳສົ້ມ	\$ 2.0
ນ້ຳໝາກນ້ຳ	\$ 2.0
ນ້ຳແອບເປີນ	\$ 2.0
ນ້ຳໝາກນ້ຳ	\$ 2.0
ປັ້ນລວມໝາກໄມ້ສົດ	\$ 3.0

ນ້ຳອັດລົມ

ເປບຊີ ບໍ່ມີນ້ຳຕານ	\$ 1.5
ເສເວີນອັບ	\$ 1.5
ສະເວບ / ສະເວບໝາກນ້ຳ	\$ 1.5

ກາເຟ & ຊາ

ຊາລົບຕົ້ນ / ຊາຂຽວ	\$ 1.5
ລາວກາເຟດຳ	\$ 1.5
ລາວກາເຟນົມ	\$ 1.5
ກາເຟເອັສສະເປຣ໌ໂຊ	\$ 1.5
ຄາບູຊີໄນ	\$ 2.5
ລາວກາເຟເຢັນ	\$ 2.5
ຊາເຢັນນ້ຳເຜິ້ງໝາກນ້ຳ	\$ 2.0

ນ້ຳ

ໄຊດາ (33cl)	\$ 1.0
ນ້ຳດື່ມທຳມະດາ (33cl)	\$ 1.0
ນ້ຳດື່ມຕຸກໃຫຍ່	\$ 2.0

ເຄື່ອງດື່ມກ່ອນອາຫານ

ເຫຼົ້າປາຕິດ / ເຫຼົ້ານົກແກ້ວ / ໝາກເລັ່ນ	\$ 2.0
ເຫຼົ້າມາທິນນີ ບໍ່ຮຽນໂກ / ມາທິນນີ ໂຣດໄຊ	\$ 4.5
ມາລິບູ	\$ 4.5
ເຫຼົ້າຮຳຂາວ / ສີນ້ຳຕານ	\$ 5.0
ໂວນກຳ / ເທັກຄິວລາ / ຈິນ	\$ 5.0

ເຫຼົ້າຂອງພວກເຮົາ

ແຈັກແດນແນວ	\$ 5.0
ເຈມສັນ	\$ 5.0
ຈອນນີ້ແດງ	\$ 5.0
ຈອນນີ້ດຳ	\$ 6.0

ເຄື່ອງດື່ມຂະນະອາຫານ ຫຼື ຫຼັງອາຫານ

ເຫຼົ້າຄົມເບເລ	\$ 4.0
ອາມາຍັກ	\$ 8.0
ແກລິວາດຸສ໌	\$ 8.0
ກ່ອນແນັກ	\$ 8.0

ເບຍ & ໄຊເດີ້

ຊຳເມີບີ (33cl)	\$ 2.5
ເບຍລາວແກ້ວນ້ອຍ (33cl)	\$ 2.5
ເບຍລາວແກ້ວໃຫຍ່ (64cl)	\$ 3.0
ເບຍໂກນ (33 cl)	\$ 2.5
ເບຍດຳແກ້ວນ້ອຍ (33cl)	\$ 2.5
ເບຍລາວໄອທິເອ (ລົດຊາດເຂັ້ມຂຸ້ນ) (33cl)	\$ 2.5
ເບຍລາວຂາວ (ລົດຊາດນຸ້ມນວນ) (33cl)	\$ 2.5
ເບຍລາວຂຽວ (33cl)	\$ 2.5
ເບຍຄາກເບີຣ (33cl)	\$ 3.5
ໄຮເນເກັນ ແກ້ວໃຫຍ່	\$ 3.5
ໄຮນເກັນປ່ອງ	\$ 3.0



ລາຍການວ່າຍ

ວ່າຍເປັນຈອກ



ວ່າຍແດງ
\$ 5.0



ວ່າຍຂາວ
\$ 5.0

ວ່າຍເປັນແກ້ວ

- ວ່າຍຂາວ -



ວ່າຍເປັນແກ້ວ

ລົດຊາດມີຊີວິດຊີວາ ພິເສດຈາກດຣູເອັດ
ພູເຂົາລົ່ວ IGP,
(ຊາດອນເນ), ປີ 2024
\$ 40.0

ວ່າຍຫວານ ອ່ອນນຸ້ມນວນ,
(ເຊີວິນນ່ອນວລ່ອງ, ເຊມິລ່ອນ),
ປີ 2020
\$ 40.0

ໂຮແມນຕິກ ເຊີມິວ ເລີຫ່ອກ
ຈາກຊັ້ນຊີເອີ ປີ 2023
\$ 45.0

ວ່າຍ ມາຈາກພາກຕາເວັນຕົກສຽງໃຕ້,
ປະເທດຝຣັ່ງ
ວ່າຍຫວານ ຊາຕູ ຊາບຣູ
ແມກໂຊຫາຍ ອ່ອນນຸ້ມນວນ
\$ 38.0

ວ່າຍ ມາຈາກເບີກັນດີ,
ປະເທດຝຣັ່ງ
ເພຍເດີ ພີ ຊາບູ
ປີ 2023
\$ 80.0

- ວ່າຍ ແດງ -



ວ່າຍ ມາຈາກບ່ອກໂດ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ຊາໂຕ ຄາຊີ 2020
\$ 35.0

ຊາໂຕເດີເບັນ ເຄີບູຊົວ 2018
\$ 60.0

ວ່າຍ ມາຈາກຮອນວາເລ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ໂຄຕົວເດີລາບູມ 2021
\$ 75.0

ຊາໂຕລາຄອງ ເຊີນ 2021
\$ 65.0

ຊາໂຕລາຊິເກມ ມາໂກ 2021
\$ 90.0

ວ່າຍ ມາຈາກຮົວວາເລ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ຊົວເມີ ຈຳປີນີ 2022
\$ 45.0

LANGUEDOC ROUSSILLON,
FRANCE
ອາມູດີໂຊເວຍ 2021
\$ 40.0

ຊາເມັນເດີໂອລິເວັດ 2022
\$ 40.0

- ວ່າຍກຸຫລາບ -



ວ່າຍ ມາຈາກໄຟວົງ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ຊາໂຕ ມອນຕົວຣອນ 2023
\$ 40.0

- ວ່າຍ ອັດລົມ -



ວ່າຍ ມາຈາກໄຟວົງ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ເຄີເມັນ ບູດແຮນຣີ ເດີບີລິບ
\$ 45.0

ແຊມເປນ, ປະເທດຝຣັ່ງ
ປິນອດ ນົວ ຊາດຸເນ
\$ 110.0