

Renn Thai 高尚享受, 大众价格

地点: #B1-037-039E 新达城

电话: 6338 2066

这是一家很不错的泰国餐馆, 环境布置得清简高雅, 给人很舒服很轻松的感觉! 说起泰国菜, 它的特点是酸辣, 开胃, 并主要以海鲜、水果、蔬菜为主, 烹调出一道道香中带辣、鲜中带甜的各种佳肴。

Renn Thai的掌厨大师来自泰国, 入乡随俗多年后, 在融合及吸收本地和泰国的饮食文化、用料和烹调手法后, 新推出了一系列新式风格的泰式菜肴。虽说是新风格, 但泰菜的主要香料如香茅、柠檬叶、指天椒、青柠、薄荷叶、鱼露和各色咖喱香料依旧是烹调鲜香辛辣的来源。



试菜当天就对几道菜留下了深刻的印象。开胃拼盘(Si Ahan Wang, \$14) 是以沙爹、鱼饼、春卷和米饼组成, 沾上特制辣椒酱, 带出不同重、清口味; 在挖空的橙里装了柚子果粒和鲜虾的柚子虾沙律(Yum Som "0", \$3.50), 酸甜中带鲜味, 是一道很有口感的开胃沙律; 去骨瓢馅鸡翅(Peek Gai Sod Sai, 每只\$3), 因是用鸡肉碎和草药做馅, 故吃起来带有一股浓香味; 大虾炒粉丝(Phad Thai, \$8.50), 配上罗望子和辣椒酱, 很有地道的泰式风味; 个人很喜欢香蕉花配虾沙律(Yum Tak Rai, \$10), 味道奇特, 很清香, 别有一番滋味; 酸辣海鲜冬炎汤(Tom

Yum Goong, \$10), 是大家到泰国餐馆必试的一道海鲜汤, 端到面前, 只闻其辣味扑鼻, 吃进嘴里, 酸辣刺激, 鲜美无穷, 真使人回味; 炸、鲜时蔬盘(Nam Prik Loong Rue, \$12), 是将数种鲜蔬、炸蔬菜、香脆鱼和咸蛋放在一个盘里, 吃时沾上传统的虾酱, 爽脆中带清香。

当然, 除了上述佳肴, 还有超过五十余种泰式佳肴有待您去发掘和品尝, 这其中就包括了红咖喱牛肉(\$10)、烧烤泰酱苏东仔(\$9)、芒果沙律煎石斑(\$18)和多款泰式甜点等。

有空到Renn Thai坐坐试试, 你会喜欢它的气氛、它的服务、量足颜色夺目的菜式, 还有价格非常的大众化!

还有.....坐落在义安城的Renn Thai已在9月停止营业, 另一间在克拉码头的新分行将会于年底营业, 敬请注意啦!

