



# CUT

GRILL & LOUNGE

/cutphuket







Welcome to our wood charcoal grill steakhouse, where we take pride in serving the finest cuts of meat. Our menu features a variety of premium steaks, each hand-selected for its quality and mediterranean flavor. From our juicy ribeye to our traditionally made Kebabs and mezzes. Every bite is sure to satisfy your cravings. We also offer a range of delicious sides and appetizers, as well as an extensive wine list to complement your meal. Whether you're celebrating a special occasion or simply looking for a great meal, we invite you to join us for an unforgettable dining experience.

*Добро пожаловать в наш стейк-хаус с грилем на древесном угле, где мы гордимся тем, что подаем самые лучшие сорта мяса. В нашем меню представлены разнообразные стейки премиум-класса, каждый из которых вручную отбирается по качеству и средиземноморскому вкусу. От сочного ребай до традиционных кебабов и мезе. Каждый кусочек обязательно удовлетворит ваши желания. Мы также предлагаем широкий выбор вкусных гарниров и закусок, а также обширную винную карту, которая дополнит вашу трапезу. Если вы празднуете особое событие или просто хотите вкусно поесть, мы приглашаем вас присоединиться к нам, чтобы получить незабываемые впечатления.*

## **NO SERVICE CHARGE** **БЕЗ ПЛАТЫ ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Prices are subject to % 7 goverment tax.  
*Цены указаны с учетом % 7 государственного налога.*

All Pictures shown here are for illustration purpose only.  
Actual product size may vary.  
*Все изображения приведены только для примера, реальный размер изделия может отличаться.*

RECOMMENDED

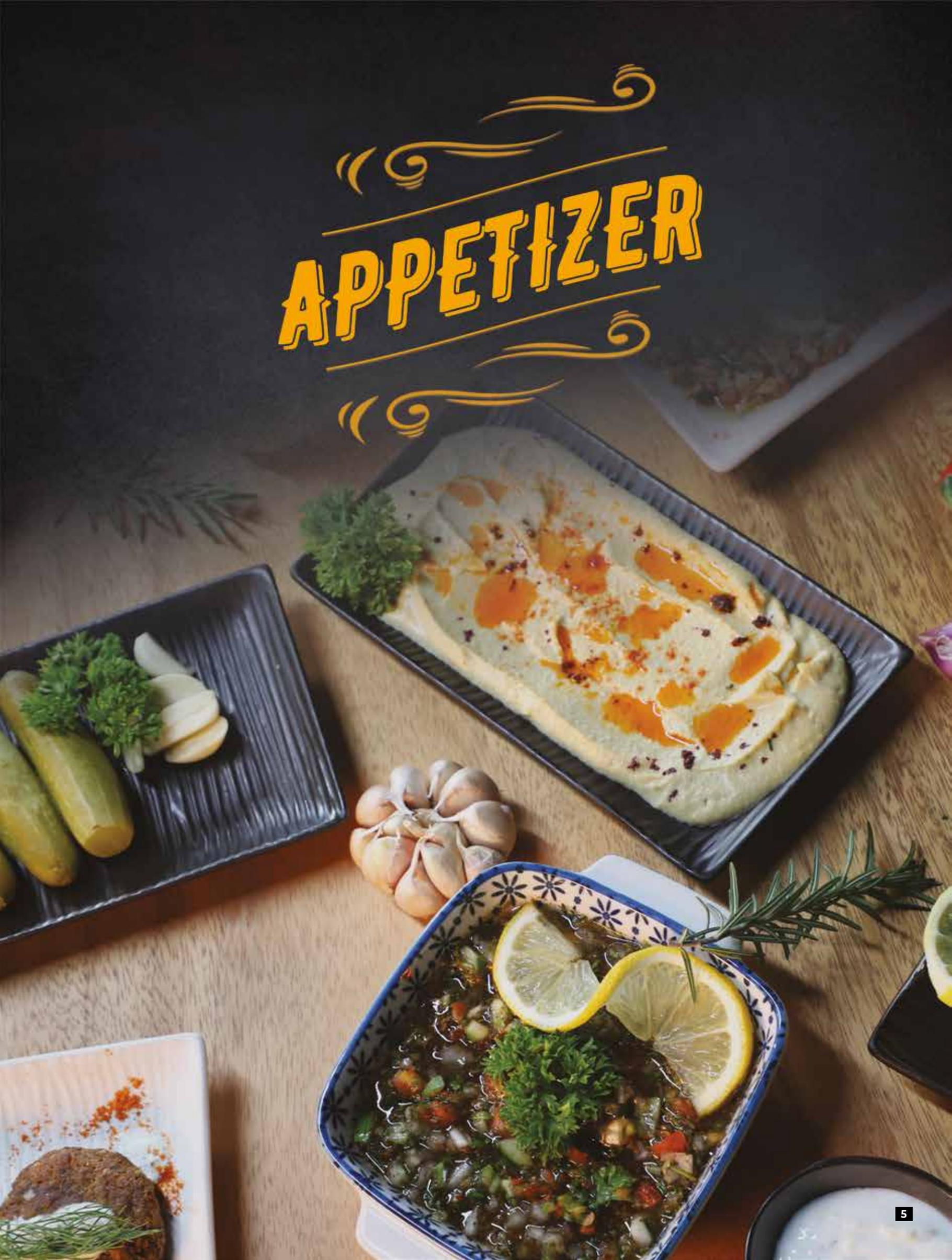
## CUTS CHEESE PLATTER 740.-

Brie, Parmesan, Blue Cheese,  
grape, almond, dried  
cranberry, apricot, fig.

Бри, Пармезан, Голубой  
сыр, виноград, миндаль,  
сушеная клюква, абрикос,  
инжир.



# APPETIZER



## APPETIZER

### SALMON TARTAR 390.-

Finely chopped raw salmon mixed with a variety of seasonings.

Тартар из лосося. Мелко нарезанный сырой лосось, смешанный с различными приправами



### SHRIMP ROLL 290.-

Pastry rolled fried shrimps.

Спрингроллы с начинкой из хрустящих овощей, зелени, рисовой лапши и свежих тайских креветок.



### TUNA TARTAR 340.-

Raw tuna, avacado purée, paprika, lemon dressing, olive oil.

Тартар из тунца. Нарезанный кубиками, приправленный сырой тунец, масло, семена кунжута и пряности, такие как красный перец или васаби



### CALAMARI 290.-

Crispy calamari, lemon & tartar sauce.

Хрустящие кальмары, лимон и соус тартар.



### FISH & CHIPS 540.-

Deep-fried battered fish & Steakhouse French fries.

Жареная рыба в кляре и картофель фри.

## HAYDARI 200.-

Traditional Turkish Yogurt dip made with herbs & butter

*Традиционный турецкий йогуртовый соус с травами и соленым сыром*



## EZME 200.-

Spicy dip made with tomato, bell pepper and traditional herbs chopped very finely by hand

*Острый соус из помидоров, болгарского перца и традиционных трав.*



## HUMMUS 200.-

Mediterranean smooth sauce made from chickpea puree, garlic, lemon and tahini

*Хумус. Средиземноморский нежный соус из нутового пюре, чеснока и лимона тахини*



## CUCUMBER PICKLE 190.-

Traditionally pickled cucumbers

*Традиционно маринованные огурцы*



## BEEF CARPACCIO 390.-

Finely sliced Angus meat, pesto, mustard, parmesan, rocket

*Карпаччо из говядины. Мелко нарезанное мясо Ангус, песто, горчица, пармезан, руккола*

# APPETIZER

## SHAKSHUKA 200.-

Mediterranean mezze made of eggplant, potato, chunky tomato and bell pepper sauce.

Средиземноморское меззе из баклажанов, картофеля, крупных помидоров и соуса из болгарского перца.



## FALAFEL 200.-

Levantine style fried balls made from chickpeas which has high plant-based protein

Фалафель. Жареные шарики по-левантийски из нута с высоким содержанием растительного белка.



## GARLIC BREAD 140.-

Sliced baguette bread toasted & topped with garlic, butter and herbs.

Нарезанный багет, поджаренный и покрытый чесноком, сливочным маслом и зеленью.





PASTA

# PASTA



## SEAFOOD SPAGHETTI † 540.-

Mixed seafood, prawn & shrimp  
Спагетти с морепродуктами

## VONGOLE SPAGHETTI † 390.-

Fresh clams, parsley, butter & white wine sauce

Спагетти с моллюсками. Свежие моллюски, петрушка, сливочное масло и соус из белого вина



## SALMON CARBONARA FETTUCCINE 540.-

Parmesan, salmon, and black pepper

Феттуччине карбонара с лососем. Твердый сыр, осось и черный перец



**PESTO PENNE  
CHICKEN 340.-**

Grilled chicken breast with fresh pesto & parmesan

*Куриная грудка гриль со свежим песто и пармезаном*



**BOLOGNESE  
SPAGHETTI 340.-**

Angus beef ragu, & parmesan

*Спагетти болоньезе. Рагу из говядины Ангус и пармезан*



**PENNE  
VEGETARIAN 340.-**

Mixed fresh veggies

*Овощная паста пенне*



RECOMMENDED

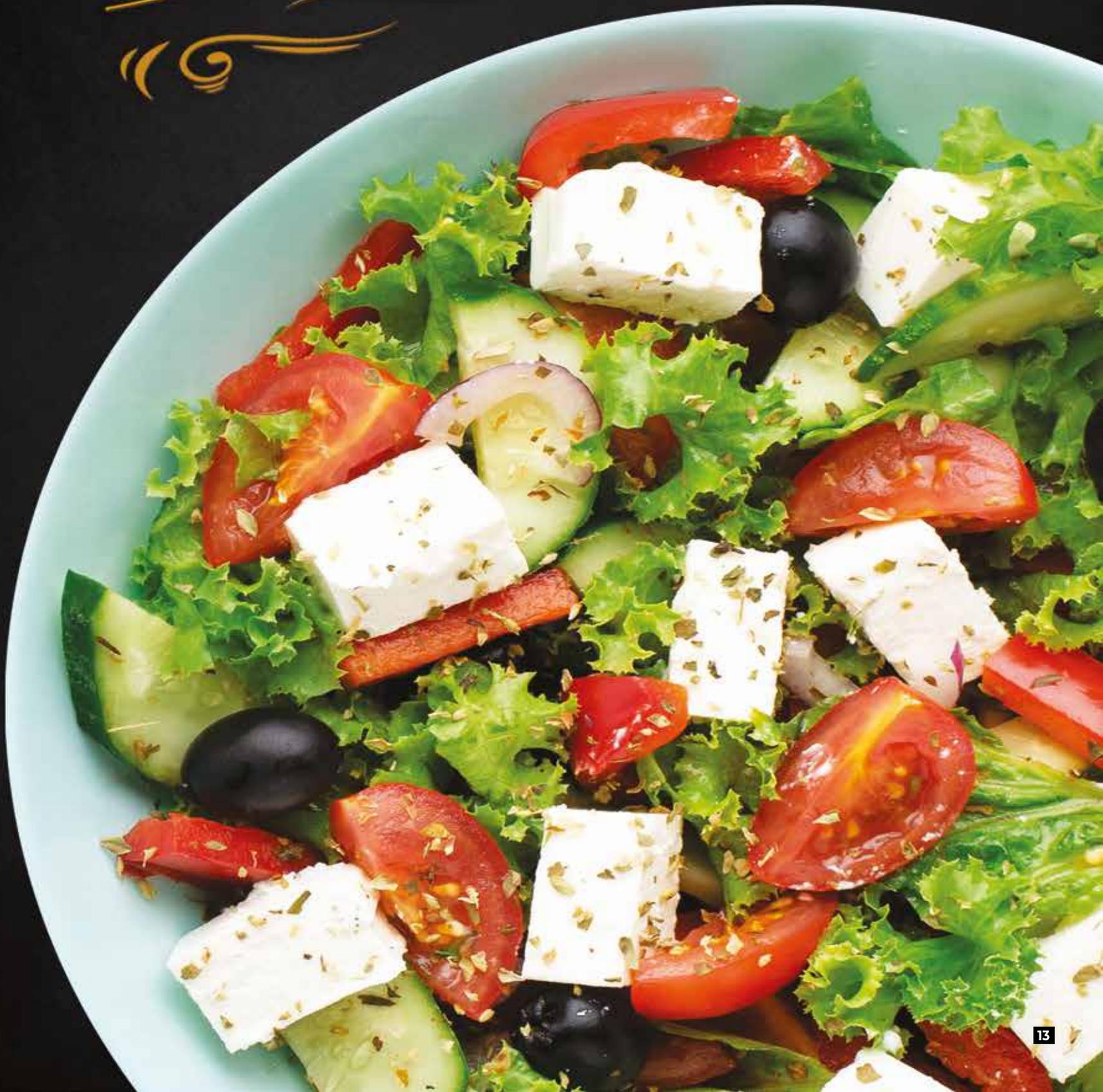
## SURF & TURF 1490.-

Hanger 150 gr, Grill King Prawn, seafood sauce, cafe de paris sauce and grilled vegetables

Вешалка 150 гр, Королевская креветка гриль, соус из морепродуктов, соус Кафе де Пари и овощи гриль.



# SALAD





**NICOISE SALAD 390.-**

Grilled tuna loin, bell peppers, black olives & mesclun salad

*Салат Нисуаз. Вырезка тунца на гриле, болгарский перец, маслины и салат*



**TUNA SALAD 390.-**

Mix salad with tuna fish, tomato, onion, bell pepper

*Микс-салат с тунцом, помидорами, луком, болгарским перцем*



## **TOMATO BURRATA SALAD 390.-**

Grilled tomato, buratta cheese,  
balsamic, olive oil

*Сочные жареные помидоры черри,  
сливочный сыр буррата, песто, немного  
оливкового масла и хрустящий хлеб*

## **CAESAR SALAD 340.-**

Romaine lettuce, chicken, parmesan,  
croutons, tomatoes & caesar dressing

*Салат Цезарь. Листья салата,  
курица, пармезан, гренки,  
помидоры и заправка "Цезарь"*



## **GRILLED MARINATED VEGETABLES 340.-**

Grilled veggies, mint sauce and  
balsamic caramel

*Овощи гриль, мятный соус и  
бальзамическая карамель*



# SALAD



## PHUKET CRAB SALAD 490.-

Fresh Crab meat with avocado, cherry tomatoes, mango lemon dressing and mayonnaise

*Пхукетский крабовый салат. Свежее мясо краба с авокадо, помидорами черри, манго-лимонным соусом и майонезом*

## GREEK SALAD 390.-

Finely sliced cucumbers, tomatoes, bell pepper, red onion, olives, and feta cheese.

*Греческий салат. Мелко нарезанные огурцы, помидоры, зеленый болгарский перец, красный лук, оливки и сыр фета*





# STEAK





STEAK

# AUSTRALIAN BLACK ANGUS TOMAHAWK

Tomahawk: 30-40mn cooking time, size subject to availability served with 2 sides and 2 sauces of your choice

Стейки: Время приготовления 30-40 минут, размер зависит от наличия, подается с 2 гарнирами и 2 соусами на выбор древесных углях

<b>1.2 KG.</b>	<b>4040.-</b>
<b>1.4 KG.</b>	<b>4840.-</b>
<b>1.6 KG.</b>	<b>5390.-</b>
<b>1.8 KG.</b>	<b>6090.-</b>
<b>2.0 KG.</b>	<b>6590.-</b>

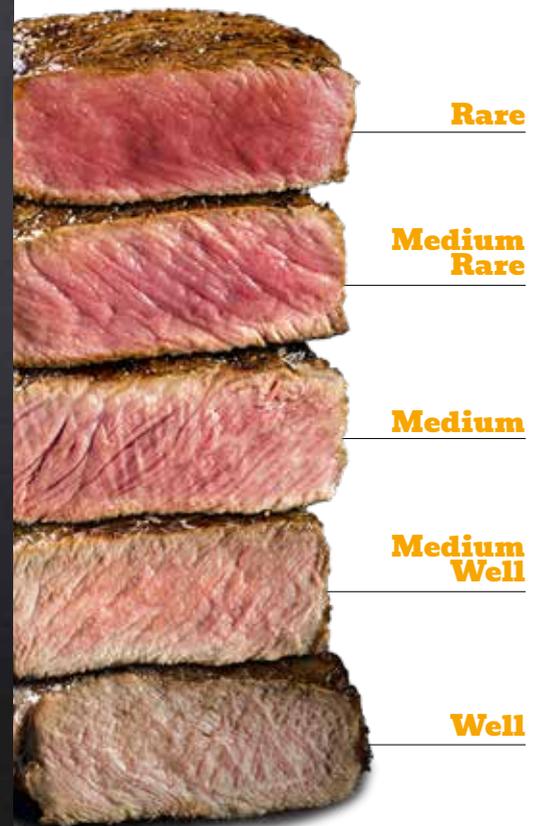


## SIDE DISHES

<b>GREEN SALAD</b> ЗЕЛЕНЬИЙ САЛАТ	<b>90.-</b>
<b>CREAMY SPINACH</b> СЛИВОЧНЫЙ ШПИНАТ	<b>120.-</b>
<b>CUT STEAKHOUSE FRIES</b> СТЕЙКХАУС ФРИ	<b>120.-</b>
<b>MASHED POTATOES</b> КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	<b>120.-</b>
<b>RATATOUILLE</b> РАТАТУЙ	<b>120.-</b>
<b>BAKED POTATO</b> ПЕЧЕНЬИЙ КАРТОФЕЛЬ	<b>120.-</b>
<b>CAULIFLOWER GRATIN</b> ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	<b>140.-</b>

## SAUCES

<b>BEARNAISE</b> БЕАРНЕЗ	<b>50.-</b>
<b>MUSHROOM</b> ГРИБ	<b>50.-</b>
<b>PEPPER</b> ПЕРЕЦ	<b>50.-</b>
<b>NAM JIM JAEW</b> НАМ ДЖИМ ДЖЭУ	<b>50.-</b>
<b>TARTAR</b> ТАРТАР	<b>50.-</b>
<b>AIOLI</b> АЙОЛИ	<b>50.-</b>
<b>BBQ</b> БАРБЕКЮ	<b>50.-</b>
<b>BLUE CHEESE</b> ГОЛУБОЙ СЫР	<b>50.-</b>



**Rare**

**Medium Rare**

**Medium**

**Medium Well**

**Well**

STEAK



**BLACK ANGUS  
TENDERLOIN (250G) 1340.-**

150 days grain fed, grilled in wood charcoal grill

*Говядина, выращенная на зерновом откорме в течение 150 дней, приготовленная на древесных углях*

Served with one side dish and sauce

*Подается с одним гарниром и соусом*



**NEW ZEALAND LAMB RACK  
(320G/640G) 1340 / 2490.-**

Milk-fed lamb, naturally seasoned by the sea

*Каре новозеландского ягненка, молочный ягненок, приправленный морской солью*





**BLACK ANGUS RIB EYE**  
(300G / 500G) 1390 / 2290.-

150 days grain fed, grilled in wood charcoal grill

Рибай из ангуса. Говядина, выращенная на зерновом откорме в течение 150 дней, приготовленная на древесных углях



**BLACK ANGUS HANGER (250G)** 1090.-

150 days grain fed, grilled in wood charcoal grill

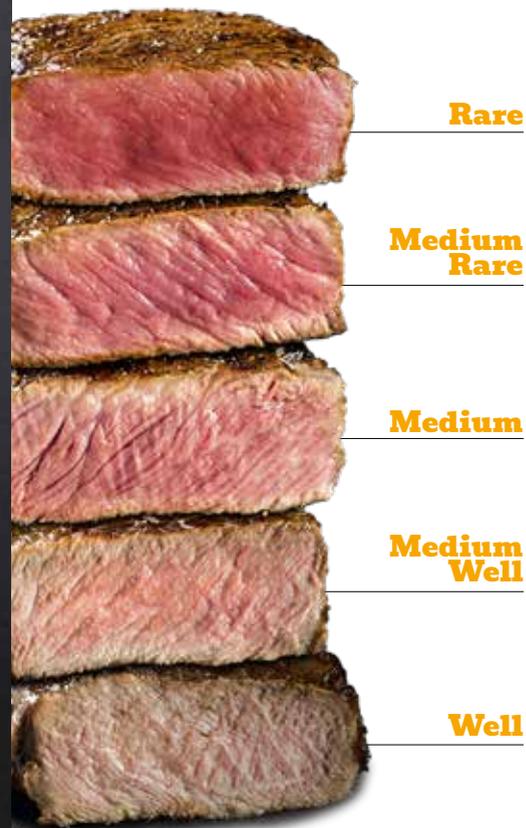
Говядина, выращенная на зерновом откорме в течение 150 дней, приготовленная на древесных углях

**SIDE DISHES**

<b>GREEN SALAD</b> ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ	90.-
<b>CREAMY SPINACH</b> СЛИВОЧНЫЙ ШПИНАТ	120.-
<b>CUT STEAKHOUSE FRIES</b> СТЕЙКХАУС ФРИ	120.-
<b>MASHED POTATOES</b> КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	120.-
<b>RATATOUILLE</b> РАТАТУЙ	120.-
<b>BAKED POTATO</b> ПЕЧЕНЬЙ КАРТОФЕЛЬ	120.-
<b>CAULIFLOWER GRATIN</b> ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	140.-

**SAUCES**

<b>BEARNAISE</b> БЕАРНЕЗ	50.-
<b>MUSHROOM</b> ГРИБ	50.-
<b>PEPPER</b> ПЕРЕЦ	50.-
<b>NAM JIM JAEW</b> НАМ ДЖИМ ДЖЭУ	50.-
<b>TARTAR</b> ТАРТАР	50.-
<b>AIOLI</b> АЙОЛИ	50.-
<b>BBQ</b> БАРБЕКЮ	50.-
<b>BLUE CHEESE</b> ГОЛУБОЙ СЫР	50.-



# STEAK

## SALMON STEAK 640.-

Barbecued salmon steak  
served with sauteed  
vegetables

Стейк из лосося,  
приготовленный на гриле,  
подается с тушеными  
овощами



## TUNA STEAK 740.-

Grilled Tuna steak, wasabi puree,  
tamarind sauce

Стейк тунца на гриле, пюре васаби,  
тамариндовый соус





**PIZZA & PIDE**

**MARGHERITA  
PIZZA 340.-**

Tomato sauce, mozzarella,  
tomato, basil

Пицца Маргарита  
(томатный соус,  
моцарелла, помидоры,  
базилик)



**PIZZA SEAFOOD 540.-**

Tomato sauce, mozzarella, seafood,  
olives, mushrooms, peppers, corns,  
onions

Пицца с морепродуктами  
(томатный соус, моцарелла,  
морепродукты, оливки, грибы, перец,  
кукуруза, лук)



**FOUR CHEESE  
PIZZA 490.-**

Parmesan, fontina,  
mozzarella, blue  
cheese and brie cheese

Пицца 4 сыра  
(Пармезан, фонтина,  
моцарелла, синий  
сыр и сыр бри)





**PIZZA  
VEGETARIAN 390.-**

Tomato sauce, mozzarella, tomato, onions, eggplants olives, mushrooms, corns

*Вегетарианская пицца  
(Томатный соус, моцарелла, помидоры, лук, баклажаны, оливки, грибы, кукуруза)*



**PIZZA  
TURKO 490.-**

Tomato sauce, mozzarella, green pepper, sujuk (Turkish sausage) olives, mushrooms, corns, onions

*Пицца с турецкими колбасками  
(Томатный соус, моцарелла, зеленый перец, суджук (турецкая колбаса), оливки, грибы, кукуруза, лук)*



**PIZZA  
BURRATA 490.-**

Tomato sauce, burrata cheese, cherry tomato, basil, rocket

*Пицца Буррата  
(Томатный соус, сыр буррата, помидоры черри, ракета)*

**SUJUK PIDE**  
**490.-**

Turkish sausage (sujuk)  
and cheese

Пиде с турецкими  
колбасками (суджук)  
и сыром



**MINCED LAMB  
PIDE 390.-**

Grounded Australian  
Lamb, cheese &  
vegetables

Пиде из  
австралийского  
ягненка с сыром и  
овощами



**CHEESY  
PIDE 340.-**





PIZZA-PIDE

**MUSHROOM &  
CHEESE  
PIDE 390.-**



**SPINACH &  
CHEESE  
PIDE 340.-**



**VEGGIES &  
CHEESE  
PIDE 340.-**



RECOMMENDED

## GRILL KING PRAWN 1290.-

400-500 gr King Prawn grilled on charcoal. Served with seafood sauce garlic bread and rocket

400-500 гр Королевских креветок, обжаренных на углях. Подаются с соусом из морепродуктов, чесночным хлебом и рукколой.



# BURGER



**170 gr Australian Angus beef – brioche bun**

**БУРГЕР: 170 г австралийской говядины Ангус - булочка бриошь**

# BURGER



## STEAK BURGER 590.-

Tenderloin steak, french onion, tomatoes and grilled mild cheddar

*Бургер со стейком из австралийской говядины, французским луком, листьями салата, помидорами и мягким чеддером гриль*



## CUT BLACK ANGUS BURGER 490.-

Angus beef patty, cheese, tomato, lettuce, cucumber pickle

*Блэк Ангус Бургер, Котлета из говядины Ангус, сыр, помидоры, листья салата, огуречный маринад*

## MANHATTAN BURGER 440.-

Angus beef patty, onion, mushroom sauce, grilled cheese, tomatoes, lettuce,

*Манхэттен Бургер  
Котлета из говядины Ангус,  
лук, грибной соус,  
жареный сыр, помидоры,  
салат,*



## CHEESE BURGER 440.-

Angus beef patty, mild cheddar

*Чиз Бургер  
Котлета из говядины  
Ангус, мягкий чеддер*



## VEGETARIAN FALAFEL BURGER 440.-

Falafel, fresh onion, lettuce and tomatoes

*Falafel, taze soğan, marul ve domates*

## CRISPY CHICKEN BURGER 390.-

Fried chicken breasts, fresh onion, lettuce and tomatoes

*Бургер с куриной  
грудкой-гриль, свежим  
луком, салатом-латук и  
помидорами*



RECOMMENDED

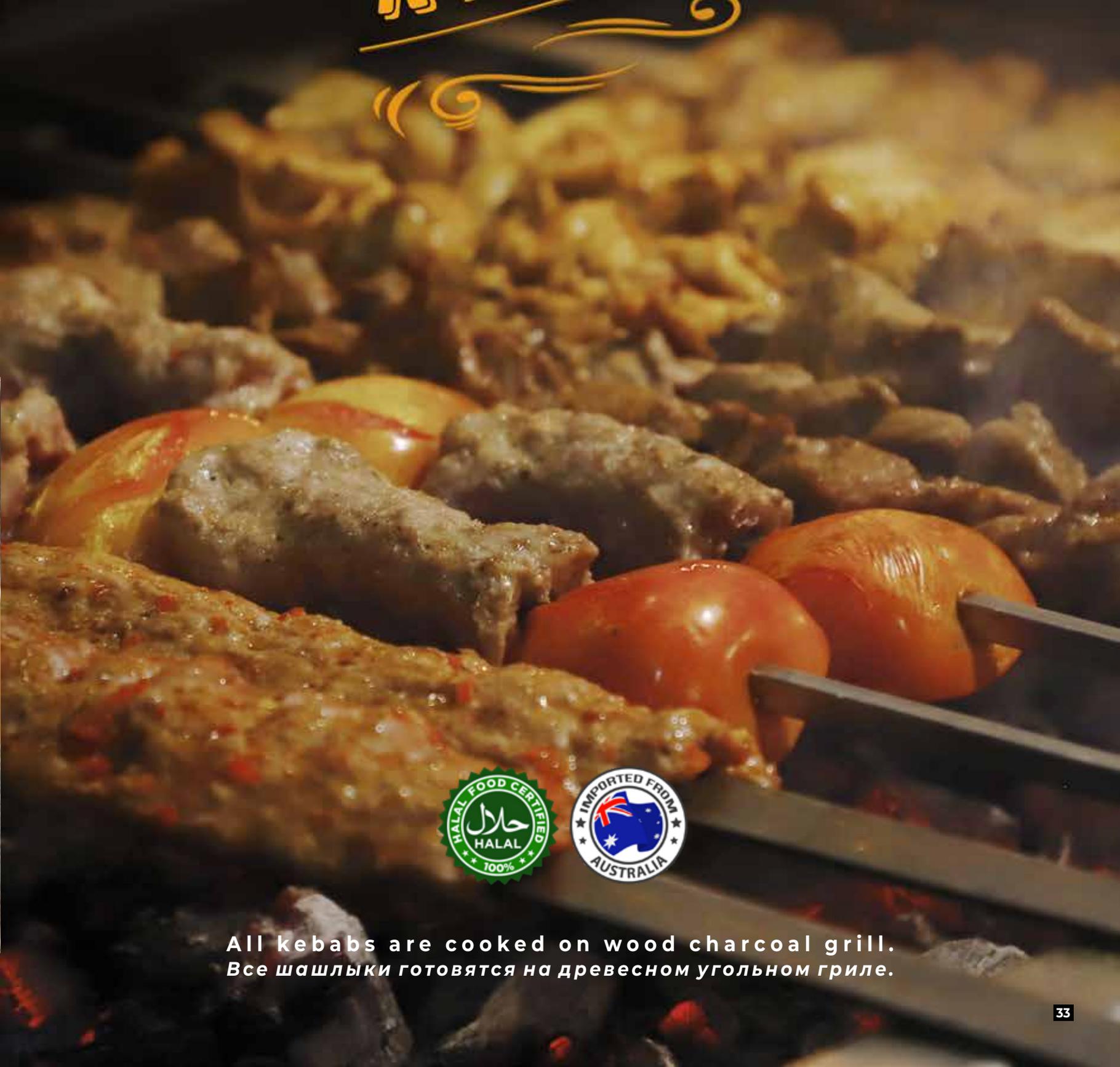
**LAMB SHANK  
CONFIT 840.-**

72 hours slowly cooked lamb shank with rosemary, sun dried tomatoes and herbs served with mashed potatoes

72 часа медленно приготовленной голяшки ягненка с розмарином, вялеными томатами и зеленью, подается с картофельным пюре



# КЕБАВ



All kebabs are cooked on wood charcoal grill.  
Все шашлыки готовятся на древесном угольном гриле.

# КЕБАВ



## 👤👤👤 CUT SPECIAL 2900.-

Adana, lamb shish, chicken shish, chicken wings, urfa, tomato, chop shish grilled veggies, pilaf and lavash

Адана, шашлык из баранины, шашлык из курицы, куриные крылышки, урфа, помидоры, отбивной шашлык из овощей гриль, плов и лаваш



## 👤👤 MIXED КЕБАВ 1900.-

Adana, lamb shish, chicken shish, chicken wings, tomato, chop shish grilled veggies, pilaf and lavash

Адана, шашлык из баранины, шашлык из курицы, куриные крылышки, помидоры, отбивной шашлык из овощей гриль, плов и лаваш



**ADANA  
KEBAP 440.-**

Traditional Turkish kebab  
made of spicy minced  
lamb on coal fire

Традиционный турецкий  
кебаб из острого фарша  
ягненка приготовленный  
на углях



**HASHAS  
KEBAP 490.-**

Traditional Turkish kebab  
made of spicy minced lamb  
with chopped veggies on coal  
fire

Традиционный турецкий  
кебаб из острого фарша  
ягненка с запеченными на  
углях овощами

**URFA  
KEBAP 440.-**

Traditional Turkish kebab  
made of minced lamb on  
coal fire

Традиционный турецкий  
кебаб из бараньего фарша  
приготовленный на углях



# КЕВАБ

## CHICKEN SHISH 440.-

Grilled and skewered cubes of chicken

Курица на гриле и шампурах



## LAMB SHISH 590.-

Lamb meat pieces on skewer on coal fire

Мясо ягненка на шампуре, приготовленное на углях



**CHICKEN  
WINGS 440.-**

Chicken wings marinated in spices - grilled on coal fire

*Куриные крылышки, маринованные в специях, приготовленные на гриле*



**ISKENDER  
KEBAP 540.-**

Adana kebab topped with hot tomato sauce over pieces of pita bread and slathered with butter and yogurt

*Кебаб с острым томатным соусом на кусочках лаваша, намазанный маслом и йогуртом*



**BEYTI  
KEBAP 540.-**

Minced lamb with garlic wrapped into special bread called lavash

*Кебаб из баранины с чесноком, завернутый в особый хлеб – лаваш*



# КЕБАБ



## YOGURT КЕБАБ 540.-

Minced lamb topped with yogurt over pieces of pita bread

*Кебаб из баранины с йогуртом, поверх кусочков лаваша*



## ALI NAZIK KEBAB LAMB / CHICKEN 560 / 460.-

Lamb or chicken and smoked pureed eggplant, mixed with yogurt

*Баранина или курица и копченая пюре из баклажанов, смешанное с йогуртом*



## TOMATO КЕБАБ 490.-

Minced lamb with roasted tomatoes on coal fire

*Кебаб из баранины с запеченными на углях помидорами*

## HALF / WHOLE FARMER CHICKEN 440.- / 690.-

Plated with a side and sauce

Половинка фермерского  
цыпленка, подается с  
гарниром и соусом

ROTISSERIE



### SIDE DISHES

<b>GREEN SALAD</b> ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ	<b>90.-</b>
<b>CREAMY SPINACH</b> СЛИВОЧНЫЙ ШПИНАТ	<b>120.-</b>
<b>CUT STEAKHOUSE FRIES</b> СТЕЙКХАУС ФРИ	<b>120.-</b>
<b>MASHED POTATOES</b> КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	<b>120.-</b>
<b>RATATOUILLE</b> РАТАТУЙ	<b>120.-</b>
<b>BAKED POTATO</b> ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ	<b>120.-</b>
<b>CAULIFLOWER GRATIN</b> ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	<b>140.-</b>

### SAUCES

<b>BEARNAISE</b> БЕАРНЕЗ	<b>50.-</b>
<b>MUSHROOM</b> ГРИБ	<b>50.-</b>
<b>PEPPER</b> ПЕРЕЦ	<b>50.-</b>
<b>NAM JIM JAEW</b> НАМ ДЖИМ ДЖЭУ	<b>50.-</b>
<b>TARTAR</b> ТАРТАР	<b>50.-</b>
<b>AIOLI</b> АЙОЛИ	<b>50.-</b>
<b>BBQ</b> БАРБЕКЮ	<b>50.-</b>
<b>BLUE CHEESE</b> ГОЛУБОЙ СЫР	<b>50.-</b>



# THAI FOOD

THAI FOOD

**VEGETABLES IN  
OYSTER SAUCE  
CHICKEN / PRAWNS**  
240 / 290.-



**PAD THAI  
CHICKEN / PRAWNS**  
290 / 340.-

Stir fried rice noodles with chicken or prawns - tamarind, peanuts & spring onions

*Пад Тай. Жареная рисовая лапша с курицей или креветками, тамариндом, арахисом и зеленым луком*

**KAO PAD  
CHICKEN / PRAWNS**  
290 / 340.-

Stir fried rice, chicken or prawns, onions & tomatoes

*Обжаренный рис, курица или креветки, лук и помидоры.*



**KAO PAD SAPPAROT  
CHICKEN / PRAWNS**  
340 / 390.-

Fried rice, chicken or prawns,  
pineapple, cashew nuts & raisins

Жареный рис, курица или креветки,  
ананас, кешью и изюм.



**PANANG  
CHICKEN** 340.-

Sauteed chicken with curry,  
kaffir leaves & coconut milk

Жареная курица с карри,  
листьями каффира и  
кокосовым молоком



**TOM YAM KUNG  
PRAWNS /  
SEAFOOD**  
340 / 390.-

Hot and sour soup with  
prawns, galangal, kaffir  
leaves and lemongrass.

Том Ям. Кисло-острый суп  
с креветками, калганом,  
листьями каффира и  
лемонграссом





**PAD KAPRAO CHICKEN 340.-**

Stir fried chicken with garlic, chili & Thai sweet basil

*Жареная курица с чесноком, перцем чили и тайским сладким базиликом*



**MASSAMAN CHICKEN 340.-**

Sauteed chicken with massaman curry, potatoes, coconut milk & roasted peanuts

*Курица, обжаренная в карри "Масаман", картофель, кокосовое молоко и жареный арахис*



**CHICKEN CASHEWNUTS 340.-**

Sauteed chicken with garlic, bell peppers, spring onion & roasted cashewnuts

*Жареная курица с чесноком, болгарским перцем, зеленым луком и жареными кешью*



# KIDS MENU

## CHICKEN FINGERS 290.-

Served with Cut steakhouse  
fries

Куриные Палочки.  
Подаются С Картофелем  
Фри И Соком

## FISH FINGERS 290.-

Served with Cut steakhouse  
fries

Рыбные палочки. Подаются  
С Картофелем Фри И Соком.

## KIDS BURGER 290.-

Served with Cut steakhouse  
fries

Детский бургер. Подается с  
картофелем фри.



# DESSERT



**KUNEFE**  290 /   490.-

A traditional Turkish dessert made with shredded filo pastry, soaked in sweet,

*layered with cheese & pistachio*

Традиционный турецкий десерт из рассыпчатого теста, пропитанный сладким сиропом, с сырной и фисташковой прослойкой

# DESSERT

## MEDOVİK (HONEY CAKE) 240.-

Honey and smetana (sour cream) flavored layer cake

Слоеный торт со вкусом меда и сметаны



## CHOCOLATE MOUSE TART 240.-

Sweet chocolate dough, cream, hazelnuts, milk chocolate ganache and chocolate mousse

Сладкое шоколадное тесто, сливки, фундук, ганаш из молочного шоколада и шоколадный мусс

## CHOCOLATE SOUFFLE 340.-

French dessert combines dark chocolate with a creamy egg yolk base and fluffy egg whites. Served with vanilla ice cream

Французский десерт сочетает в себе темный шоколад со сливочной основой из яичного желтка и воздушными яичными белками

DESSERTS ( Souffle) 15-20 min cooking time  
ДЕСЕРТЫ (суфле) - 15-20 мин.



## CHOOSE YOUR FLAVOURS

Bourbon vanilla  
Raspberry  
Coconut  
Dark chocolate  
Strawberry sorbet  
Lemon sorbet  
Mango sorbet  
Rum raisin  
Coffee  
Passion fruit  
Caramel "Fleur de sel"

1 scoop	80.-
2 scoops	150.-
3 scoops	220.-
Extra whipped cream	40.-

### ALL CHOCOLATE 290.-

Dark chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream

*Мороженое из темного шоколада, шоколадный соус и взбитые сливки*

### TOFFEE 290.-

Caramel Fleur de sel ice cream, caramel topping and whipped cream

*Карамельное мороженое Fleur de sel, карамельный топпинг и взбитые сливки*

### MANGO MELBA 290.-

Vanilla ice cream fresh mango, red fruits sauce and whipped cream

*Ванильное мороженое, свежее манго, соус из красных фруктов и взбитые сливки*

### CAFÉ LIEGEOIS 290.-

Coffee ice cream, coffee liqueur and whipped cream

*Кофейное мороженое, кофейный ликер и взбитые сливки*

### COLONEL 290.-

Lemon sorbet & vodka

*Лимонный сорбет и водка*

### BANANA SPLIT 290.-

Vanilla and dark chocolate ice creams, strawberry sorbet, banana fruit, chocolate sauce & whipped cream

*Мороженое с ванилью и темным шоколадом, клубничный сорбет, банан, шоколадный соус и взбитые сливки*

### RED FRUITS 290.-

Strawberry and raspberry sorbet, red fruits sauce & whipped cream

*Клубнично-малиновый сорбет, соус из красных фруктов и взбитые сливки*



# CUT

GRILL & LOUNGE

/cutphuket

