



Q
L

THAILAND

TRADITIONAL / WESTERN CUISINES

STARTERS

- סום טאם סלט פפאיה ירוקה, צ'ילי, עגבניות מגי ובוטנים קלויים _____ 48
- פפאיה ירוקה בטמפורה שום ותמרינדי _____ 42
- חציל שרוף ליים, צ'ילי, שאלוטס, נענע, כוסברה, שמיר, קריספי שום וביצה רכה _____ 48
- סלט דג מטוגן מנגו בוסר/אשכולית אדומה (בעונה), כוסברה, נענע וקשיו _____ 62
- אגרול ממולא טופו/פרגית אטריות שעועית, שיטאקה, ג'ינג'ר ובצל ירוק _____ 44/38
- סאטה עוף שיפודי פרגית, כורכום, רוטב בוטנים, חלב קוקוס ותמרינדי _____ 58
- טום יאם מרק דג וירקות תאילנדים, למון גראס, כפיר ליים וצ'ילי _____ 64
- מורנינג גלורי מוקפצים בסויה תאילנדית _____ 52
- סטיקי רייס אורז דביק _____ 16

MAINS

- עוף בקשיו חזה עוף, קשיו, שושקה יבש, ברוקולי, פלפל אדום, שיטאקי, בצל ירוק ושמן שומשום _____ 72
- פרגית בקארי אדום כפיר ליים, ג'ינג'ר, חלב קוקוס ובוטנים _____ 75
- בקר בקארי אדום חלב קוקוס, לוביה, נצרי במבוק ובזיל תאילנדי _____ 86
- חזה עוף בקארי ירוק חציל תיאלנדי, חלב קוקוס, לוביה וצ'ילי _____ 72
- פאד קא פאו בקר קצוץ, שעועית, בזיל תיאלנדי וביצת עין מטוגנת _____ 74

* המנות מוגשות עם אורז מאודה

- פאד סי יו עוף, דפי אורז טריים, ביצה, ברוקולי ושיטאקה _____ 72
- פאד תאי עוף, אטריות אורז טריות, תמרינדי, טופו וביצה _____ 68