

# Закуски

**01. Pah-Pia-Pak** 100.00L.E

(Весенние роллы " с овощами)

Хорошо обжаренное овощное ассорти в роллах подается с сладким и йогуртовым соусом .



**02. Poh -Pia- Kung** 220.00 L.E

(Весенние роллы " с креветками)

Хорошо обжаренные креветки в роллах подаются с сладким ,йогуртовым соусом .

**03. Tod-man-Kung** 180.00 L.E

(Креветочное пирожное )

Обжаренные до золотистой корочки креветки маринуются по Тайскому рецепту и подаются со сладким , йогуртовым соусом .

**04. Tung-Tong** 100.00 L.E

Хрустящее золотистое филе фаршированное маринованными кукурузой , зеленым горошком , морковкой и подается со сладким йогуртовом соусом .

**05. Kai-Satay & Neua Satay** 160.00 L.E

(Сотэ из курицы , сотэ из говядины)

Куриная нарезка или нарезка из говядины готовится на гриле , маринуется с пудрой карри и кокосовым молоком . Подается с грушевым сливочным соусом .

**06. Kung – Satay** 250.00 L.E

(Сотэ из креветок )

Креветки приготовленные на гриле маринуются по Тайскому рецепту и подаются с Тайским соусом .

## суп



**12. Tom Yum Kung** 220.00 L.E

Горячий йогуртовый суп с креветками и Тайскими травами



**13. Tom Kha Kai** 180.00 L.E

(куриный кокосовый суп)

Куриный суп с кокосовым молоком , специями и Тайскими травами .



**14. Tom KhaTalay** 250.00 L.E

(суп из морепродуктов)

Суп- ассорти из морепродуктов с кокосовым молоком и Тайскими травами .



**15. Chup-Khaw-Phod** 150.00 L.E

(Суп со сладкой кукурузой )

Крем- суп со сладкой кукурузой по Тайскому рецепту .

# салат

**07. Som-Tom-Tod** 80.00 L.E

(овощной , приготовленный на определенной температуре салат)

Хорошо обжаренное овощное ассорти подается с соусом со специями по Тайскому рецепту .



**08. Yum-Phol la Mai** 220.00 L.E

(Салат из фруктов)

Салат-ассорти из сезонных фруктов вместе с приготовленными на определенной температуре креветками .

**09. Yum-Kai** 120.00 L.E

(Салат с курицей)

Обработанные специями по Тайскому рецепту кусочки курицы .Смешанные с луком, помидорами ,кориандром .



**10. Yum-Neau** 180.00 L.E

(Салат с говядиной )

Обработанные специями кусочки говядины с огурцом , помидорами , луком .Приправленные Тайскими специями .



**11. Yum-Ruam-Mid –Talay** 250.00 L.E

(Салат – ассорти из морепродуктов с Прозрачной вермишелью )

Свеже-сваренная прозрачная вермишель и ассорти из морепродуктов вместе с сельдереем , луком , помидорами , кориандром .Оформлено по Тайскому рецепту .

## вермишель

**16. Pad- Thai- Kung** 320.00 L.E

(Пад- Тай– Шремп)

Хорошо обжаренная вермишель и креветки в соусе по Тайскому рецепту .



**17. Wun-Sen-Pad-Kee-Mow-Talay** 320.00 L.E

(прозрачная вермишель Ки- Мов и ассорти из морепродуктов)

Прозрачная вермишель и ассорти из морепродуктов хорошо обжаренное вместе с соусом из специй , с базиликом по Тайскому рецепту .

**18. Sen-Khi- Green curry Shrimps** 320.00 L.E

(Яичная вермишель с креветками и зеленым карри)

Яичная вермишель с пастой зеленого карри , кокосовым молоком , колокольчиковым перцем , цуккини и базиликом .



## рис



**19. Khaw-Pad-Pak**  
(Обжаренный рис с овощами)  
Обжаренный рис с овощным ассорти и яйцом •

100.00 L.E

**20. Khaw-Pad-Talay**  
(Ассорти из морепродуктов обжаренное с рисом)  
Хорошо обжаренный рис вместе с креветками , кальмарами , овощами , яйцом •

250.00 L.E

**21. Khaw- Sawu**  
(Рис на пару) Рис на пару

80.00 L.E

## рыба и морепродукты



**22. Ream-Mid-Talay-Phao**  
(ассорти морепродуктов на гриле)  
Лобстеры , креветки , свежая семга , кальмары приготовленные на гриле и маринованные с Тайскими специями •

1500.00 L.E

**23. Ream-Mid-Talay-Kata-Ron**  
(Ассорти жареных морепродуктов)  
Смешанные морепродукты (лобстеры, креветки, свежий лосось, кальмары), обжаренные во фритюре, обжаренные с перцем, зеленым луком, сельдереем и тайскими специями.

1500.00 L.E

**24. Kung-Tod- Kratiem**  
(королевские креветки с чесноком)  
Обжаренные королевские креветки маринованные с чесноком по Тайскому рецепту.

650.00 L.E

**25. Kung-Praw-Wan**  
(Сладкие королевские креветки & йогурт)  
Хорошо обжаренные королевские креветки со сладким йогуртовым соусом , ананасами , помидорами , луком , огурцами •

700.00 L.E

**26. Pla-Nueng-Se-Eiw**  
(Пла- Салмон- Наэнг-Си-Эйв)  
Филе семги на пару вместе со свежей нарезкой имбиря и весеннего лука в соевом соусе •

700.00 L.E

**27. Pha-Talay-Dang-Praw**  
(Рыба Красного Моря & Йогуртовый соус )  
Хорошо обжаренная рыба из Красного моря вместе со сладким йогуртовым соусом , колокольчиковым перцем , помидорами , огурцом , луком , ананасом •

500.00 L.E

## Главные блюда

## мясо



**28. Kang-Nuea-Massaman**  
(Массаман карри говядина)  
Говядина в кокосовом молоке вместе с массаман карри , картофелем , помидорами и арахисом •

500.00 L.E



**29. Nuea-Pad-Naman-Hoy**  
(Говядина с устричным соусом)  
Хорошо обжаренная нарезка говядины со свежим имбирем , луком , колокольчиковым перцем , брокколи , морковкой •

450.00 L.E

**30- Nuea-Pad-King**  
(Говядина со свежим имбирем )  
Хорошо обжаренная говядина со свежим имбирем , луком , колокольчиковым перцем и в соевом соусе •

450.00 L.E

## курица



**31- Kai-Pad-Praw-Wan**  
(Курица & Йогуртовый соус )  
Курица со сладким йогуртовым соусом , ананасом , помидорами , луком •

300.00 L.E

**32- Kai-Pad-Med-Mamvung**  
(Курица с орехами)  
Хорошо обжаренное куриное филе с орехами под соевым соусом и устричным соусом •

320.00 L.E

**33- Kang-Khevy-Wan-Kai**  
(Курица с зеленым карри)  
Курица в зеленом карри соусе с яйцом , зеленью , базиликом по Тайскому рецепту •

320.00 L.E



## десерт

**34. Ice-Cream-Tod**  
Мороженое Ванильное •

120.00 L.E

**35. Клуй -Tod**  
(Жареный банан)

100.00 L.E

**36.Саго с кокосовым молоком**  
( чашка )

100.00 L.E



Все цены включают налоги & плату за обслуживание