



MENU



CHAI THAI

Taste of Thailand



ul. Wacława Berenta 68/LU3, 51-152 Wrocław (przy pl. Daniłowskiego)



724 737 824



restauracja@chaithai.pl



www.chaithai.pl



CHAI THAI Restaurant in Wrocław



chaithaiwroclaw



@chaithai_restauracja



CHAI THAI



WITAMY W CHAI THAI!!!

Jesteśmy miejscem serwującym wyłącznie **oryginalną i autentyczną kuchnię z Tajlandii** – zapraszamy w niezapomnianą podróż do serca tego wyjątkowego kraju z piękną przyrodą, bogatą historią, wielkim dziedzictwem i przede wszystkim z niepowtarzalnymi smakami, a w dodatku bez konieczności opuszczania Wrocławia! :)

Od marca 2023 r. na ul. Berenta na wrocławskich Karłowicach, a od czerwca 2025 r. na ul. Sienkiewicza naprzeciwko Ogrodu Botanicznego, CHAI THAI to Wasza brama do krainy uśmiechu i kuchni, której autentyczne aromaty, wyraziste kolory i wyjątkowe smaki podbiły świat ;)

Nasze restauracje są realizacją wizji naszego **szefa kuchni i współwłaściciela Chai'a**, pochodzącego z **rejonu Isaan** w północno-wschodniej części Tajlandii. Chai stworzył wyjątkowy tajski zespół składający się wyłącznie z **jego rodziny, krewnych i przyjaciół z rodzinnej wioski**, gotujących z pasją przekazywaną z pokolenia na pokolenie.

W naszym menu – obok **klasyków tajskiej kuchni** – znajdziecie również **dania, które zadebiutowały na terenie Wrocławia**, a których sekretem są **autorskie sosy Chai'a** nadające im wyjątkowego smaku i aromatu.

Wiemy również, że sekret tkwi w jakości składników i ich odpowiednim doborze – nasz zespół używa wyłącznie **świeżych produktów**, a towary w Polsce niedostępne pochodzą **bezpośrednio z Tajlandii**.

Naszą dewizą jest bowiem **jakość i autentyczność**, co potwierdza prestiżowy **certyfikat jakości THAI SELECT**, zwany również „**tajską gwiazdką Michelin**”, który został nam przyznany w październiku 2023 r. przez Ministerstwo Handlu Królestwa Tajlandii po zaledwie 7 miesiącach od otwarcia pierwszej restauracji. Został on nam oficjalnie i osobiście wręczony przez **Panią Ambasador z Ambasady Królestwa Tajlandii w Warszawie**, jak również przez **przedstawicielkę agencji tajlandzkiego Ministerstwa Handlu** w dniu 5 stycznia 2024 r. Jak dotąd już kilkakrotnie mieliśmy zaszczyt i przyjemność gościć w naszych progach **Panią Ambasador, Panią Konsul oraz innych pracowników Ambasady i przedstawicieli Ministerstwa**, co zawsze jest dla nas wyjątkowym wydarzeniem :)

THAI SELECT to wielkie wyróżnienie, ale przede wszystkim ogromne wyzwanie, zaufanie i odpowiedzialność, którym staramy się cały czas podołać najlepiej jak potrafimy.

Osobistym wyróżnieniem dla naszego **szefa kuchni Chai'a** było **zaproszenie go przez Ambasadę Królestwa Tajlandii w Warszawie do grona jurorów pierwszych Mistrzostw Polski Kuchni Tajskiej**, których finał odbył się w dniu 22 marca 2024 r. podczas GastroTargów SMAKKI w Warszawie. Ambasada patronowała wspomnianym Mistrzostwom, a Chai – jako jeden z jurorów – dokonywał oceny i wyboru zwycięzców. **Jesteśmy bardzo dumni, że nasz Chai został zauważony i tak pięknie wyróżniony zaproszeniem przez Ambasadę do grona jurorów :)**

Zapewniamy, że nie zabraknie kolorów, aromatu, kulinarnych podróży po różnych rejonach Tajlandii, a przede wszystkim nie zabraknie wyjątkowego smaku, który – mamy ogromną nadzieję – przypadnie Państwu do gustu! :)

Poczujcie prawdziwą Tajlandię w CHAI THAI! :)

ZAPRASZAMY I ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!



dania wegetariańskie - zaznaczamy, że jako wege oznaczone są też dania zawierające sos rybny i ostrygowy.

W końcowej części menu znajdą Państwo listę dań stricte wegetariańskich i wegańskich.

**SKALA
OSTROŚCI**



Lekko
ostre



Średnio
ostre



Bardzo
ostre

Poinformuj obsługę w celu zamówienia dania ostrego w wersji łagodniejszej lub nieostrej, jak również w celu zamówienia dania w wersji ostrzejszej lub ostrej - podkręcenie ostrości lub wprowadzenie ostrości dania wiąże się z dodatkową opłatą w wysokości 3 zł.

Nasze dania mogą zawierać alergeny, takie jak: gluten, soja, jaja, seler, gorczyca, laktoza, sezam, orzeszki ziemne, orzechy z drzew orzechowych, ryby, skorupiaki, mięczaki, łubin i siarczyny oraz ich pochodne.

W razie potrzeby o listę alergenów zapytaj obsługę.

Zdjęcia dań w menu są naszego autorstwa i mają charakter poglądowy.

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI CHAI THAI SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

**WSZYSTKIE SPECJAŁY SZEFA KUCHNI
WE WROCŁAWIU ZNAJDĄ PAŃSTWO TYLKO U NAS!!!**

PRZYSTAWKI

ŚWIETNE PRZEKĄSKI DO PIWA I CYDRU



- 1. HED KEM THOD** 19-
Chrupiąca tajska przystawka w postaci **świeżych grzybów enoki** smażonych w tempurze, podawanych ze słodkim sosem chili
- 2. THAI KAI ZABB (4 szt.)** 21-
Smażone skrzydełka z kurczaka (po dwa ramiona i przedramiona) w autorskiej **panierce**, nadającej im kwaskowatego i średnio ostrego smaku, podawane ze słodkim sosem chili
- 3. LARB MOO THOD (12 szt.)** 27-
Wyraźnie pikantna i aromatyczna tajska przystawka w postaci **kulek ryżowo-mięsnych** - mielona wieprzowina, smażony ryż, **liście kaffiru**, chili, sok z limonki, sos rybny, tempura, szczypiorek
- 4. SAM CHUN THOD** 27-
Popularna przystawka w postaci boczku smażonego z **tajskimi ziołami** - boczek, czosnek, pieprz, kolendra, sos sojowy, tempura, podawana z **sosem Sriracha**
- 5. KEAW SONG KHUENG (4 szt.)** 27-
Tajska przystawka w postaci **sakiewek** smażonych z mielonym kurczakiem, makaronem ryżowym i warzywami - mielona wieprzowina, ciasto do wontonów, makaron ryżowy, kiełki fasoli mung, orzeszki ziemne, kolendra, posypane kolendrą, miętą i papryką, podawane z **sosem tamaryndowym z orzeszkami ziemnymi**
- 6. KUNG MA PHRAO (4 szt.)** 27-
Krewetki w tempurze w wyjątkowej odsłonie z dodatkiem **wiórków kokosowych**, podawane z **sosem śliwkowym**
- 7. KEAWKUNG MUSAB (4 szt.)** 27-
Wyjątkowe **krewetkowe pierożki** z dodatkiem **mielonej wieprzowiny** - krewetki, mielona wieprzowina, ciasto do wontonów, sos sojowy, pieprz, podawane ze słodkim sosem chili
- 8. MIANG KHAM (4 szt.)** 29- **NOWOŚĆ!!!**
Nieoczywista mieszanka smaków w **królewskiej przystawce** z rejonu Chiang Mai według **receptury naszego szefa kuchni** - krewetki (4 szt.), płatki świeżego kokosa, **imbir**, czerwona cebula, limonka, wiórki kokosowe, płatki chili, posypana prażoną cebulką, kolendrą, miętą i orzeszkami ziemnymi, podawana na **liściach betelu** z **sosem tamaryndowym z orzeszkami ziemnymi**
- 9. GOONG MAE NAM GROB (4 szt.)** 35- **NOWOŚĆ!!!**
Krewetki królewskie (4 szt.) z ziołami w chrupiącej tempurze, posypane smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, **smażonymi liśćmi kaffiru** i papryką, wersja łagodna - podawana ze **słodkim sosem chili**
wersja średnio ostra - podawana z autorskim sosem Sriracha Mayo
- 10. KOI NUE (TAJSKI TATAR)** 35- **NOWOŚĆ!!!**
Wyjątkowe połączenie **klasycznego tataru wołowego** z intensywnym smakiem **tajskiej sałatki LARB** z rejonu Isaan - mięso wołowe, prażony ryż, czerwona cebula, piri-piri, płatki chili, limonka, szczypiorek, mięta, kolendra, sos rybny, podawane ze **świeżymi warzywami i chipsami z ciasta wonton**
- 11. ZESTAW PRZYSTAWEK CHAI THAI (DLA 2-4 OSÓB)** 89-
Zestaw **klasycznych tajskich przystawek**, idealny do dzielenia się z przyjaciółmi i rodziną - KHAEB MOO (tajskie prażynki), POH PIA LEK (mini sajgonki warzywne - 8 szt.), POH PIA PUK (sajgonki warzywne - 2 szt. dzielone na pół), POH PIA MOO (sajgonki mięsne - 2 szt. dzielone na pół), KEAW MOO (smażone wontony - 6 szt.), LOOK-CHIN THOD (meatballs - 6 szt.), KAI SATAY (szaszłyki z marynowanym kurczakiem - 2 szt.), podawane ze **słodkim sosem chili**

Dokładne opisy przystawek z zestawu znajdują się na stronie PRZYSTAWKI.




SPECJAŁY SZEFA KUCHNI CHAI THAI SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

WSZYSTKIE SPECJAŁY SZEFA KUCHNI
WE WROCŁAWIU ZNAJDĄ PAŃSTWO TYLKO U NAS!!!

ZUPY (1 L)

PODAWANE W ORYGINALNYCH NACZYNIACH Z TAJLANDII

1. KHAO LHAO NUM TOK (dla 1-2 osób)  NOWOŚĆ!!! 49-
Średnio ostre autorskie połączenie słono-kwaskowatego smaku bulionu z delikatną słodkością mleka kokosowego - klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), kurczak, kaczką, gotowane pierożki wonton nadziewane mieloną wieprzowiną (2 szt.), mleko kokosowe (domieszka), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, sos ostrygowy, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, tajską pastą chili, szczypiorkiem, kolendrą i papryką




1

2. TOM LAO PLA (dla 1-2 osób) 49-
Wyjątkowa tajska kwaśna zupa rybna z rejonu Isaan, podawana w wersji łagodnej lub średnio ostrej - dorada (350 g), trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem i kolendrą





2

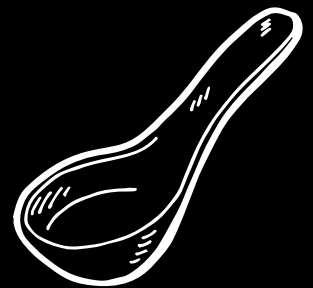
3. GANG SOM PLA (dla 1-2 osób)  59-
Popularna średnio ostra i aromatyczna zupa rybna z południa Tajlandii podawana w oryginalnym tajskim podgrzewanym naczyniu w kształcie ryby - dorada (jedna sztuka), zielona fasolka, kapusta pekińska, brokuły, marchewka, imbir chiński, mielona ryba (w wywarze), cukier palmowy, kwaśna pasta curry, sos tamaryndowy, sos rybny



3

4. TOM YUM ROMMIT (dla 1-2 osób)  59-
Charakterystyczna ostro-kwaśna zupa Tom Yum w popularnej w Bangkoku wersji z owocami morza i kurczakiem - krewetki królewskie (3 szt.), kalmary, małże, kurczak, mleko kokosowe, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, sok z limonki, pasta Tom Yum, tajska pasta chili, piri-piri, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą i papryką

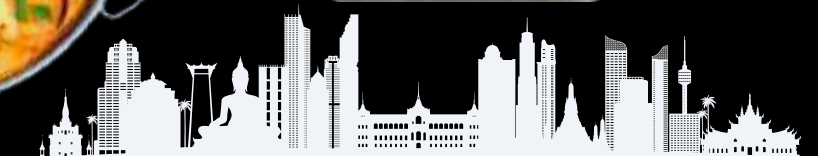
5. TOM YUM KUNG MA PHRAO (dla 1-2 osób)  NOWOŚĆ!!! 65-
Wyjątkowa ostro-kwaśna zupa Tom Yum zbalansowana słodkością mleka kokosowego w wersji z owocami morza i klopsikami rybnymi - krewetki królewskie (4 szt.), małże, klopsiki rybne (fishballs - 3 szt.), mleko kokosowe, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, sok z limonki, pasta Tom Yum, tajska pasta chili, piri-piri, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą, papryką i płatkami świeżego kokosa



4



5



SPECJAŁY

SZEFA KUCHNI CHAI THAI SZEFA KUCHNI



DANIA GŁÓWNE

1. KAI YAD SAI

Tajski kieszonkowy omlet jajeczny faszerowany kurczakiem i warzywami w wersji łagodnej lub średnio ostrej - jajka, kurczak, biała cebula, marchewka, papryka, sos sojowy, sos ostrygowy, sos słodko-kwaśny, posypany szczypiorkiem, kolendrą i papryką, podawany z ryżem jaśminowym posypanym sezamem

39-

1



2

2. KHAO MOO DANG

Grillowana karkówka po tajsku w autorskim sosie cyjamonowym z tajskimi ziołami - karkówka wieprzowa, gotowane jajko, ogórek szklarniowy, autorski sos cyjamonowy, sos sojowy, sos ostrygowy, posypana szczypiorkiem, kolendrą i papryką, podawana z ryżem jaśminowym posypanym sezamem

39-



3. KUAY TIAO HANG

Lekko ostre, charakterystyczne tajskie danie z autorskim sosem, morning glory, klopsikami wieprzowymi i wołowiną - makaron ryżowy, klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), wołowina, szpinak/wilec wodny (morning glory), kiełki fasoli mung, kapusta pekińska, por, marchewka, autorski sos szefa kuchni, posypane smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

41-

3



4. PUD CHA

Wyjątkowo pikantne danie pochodzące z rejonu Chiang Mai - zielona fasolka, mini kolby kukurydzy, pędy bambusa, liście kaffiru, gałązki zielonego pieprzu, imbir chiński, czosnek, bazylija, chili, piri-piri, autorski sos Pud Cha, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane chili i bazylią, podawane z ryżem jaśminowym posypanym sezamem

z kurczakiem 41-

z wołowiną 46-

z owocami morza 51-

5. PAD HORAPHA

Lekko ostre i aromatyczne warzywa smażone w woku - biała cebula, papryka, bazylija, czosnek, chili, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, podawane z ryżem jaśminowym posypanym sezamem, polecamy z małżami

z kurczakiem 41-

z małżami (12 szt.) 47-

z owocami morza 51-

5



6. PLA SAM ROSE

Ryba smażona po tajsku w autorskim słodko-kwaśnym sosie szefa kuchni podawana z warzywami - dorada (jedna sztuka), papryka, biała cebula, posypana szczypiorkiem i kolendrą, podawana z ryżem jaśminowym posypanym sezamem

59-

6



7. PAD THAI CHAO VUNG / PAD THAI NAROK TAEK

Popularny w Bangkoku Pad Thai z tofu podawany w wyjątkowej wersji z mlekiem kokosowym w kieszonkowym omlecie jajecznym z krewetkami królewskimi, chipsami z ciasta wonton, smażonym jajkiem, orzeszkami ziemnymi i warzywami - Pad Thai, mleko kokosowe, krewetki królewskie (4 szt.), jajka, chipsy z ciasta wonton (2 szt.), posypany smażonym czosnkiem, smażoną cebulą i smażonymi liśćmi kaffiru, podawany z orzeszkami ziemnymi, świeżą limonką i szczypiorkiem, polecamy skropić limonką, podawane z miseczką do mycia rąk.

W średnio ostrej wersji dodatkowo z tajską pastą chili, smażonym chili i płatkami chili.

8. KUNG SAUCE MAKAM

Smażone w całości krewetki królewskie w tempurze w autorskim sosie szefa kuchni, podane na smażonym makaronie Wai Wai - krewetki królewskie (5 szt.), makaron Wai Wai, jajko, posypane smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, smażonymi liśćmi kaffiru i chili, podawane z miseczką do mycia rąk

59-

8



9. PAD POO NIM

Popularne danie z południa Tajlandii w postaci młodych krabów smażonych z warzywami w woku z sosem z czarnego pieprzu - młode kraby (kalinek błękitny), papryka, biała cebula, gałązki zielonego pieprzu, posypane szczypiorkiem i kolendrą, podawane z ryżem jaśminowym posypanym sezamem

65-

9



10. PAD PONG GARI

Danie z południa Tajlandii tradycyjnie serwowane z owocami morza i warzywami - mleko kokosowe, mleko, jajko, biała cebula, papryka, marchewka, chili, tajska pasta chili, curry, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, kolendrą i papryką, podawane z ryżem jaśminowym posypanym sezamem, polecamy z młodymi krabami

z owocami morza lub z krewetkami królewskimi (5 szt.) 59- z młodymi krabami 65-

10





1. KHAEB MOO (TAJSKIE PRAŻYNKI) 7-

TYLKO U NAS WE WROCŁAWIU!!!

Popularne tajske prażynki ze skórki wieprzowej z dodatkiem soli

polecamy ze słodkim sosem chili + 3 zł
świecna przekąska do piwa i cydru



7- **1**



2



3



2. MOO THOD

Tajske chipsy z wieprzowiny, podawane ze słodkim sosem chili
świecna przekąska do piwa i cydru

22-

4,5



6



3. POH PIA LEK (10 szt.)

Smażone mini sajgonki z białą kapustą, marchewką, kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym oraz sosem sojowym, podawane ze słodkim sosem chili

22-

4. POH PIA PUK (3 szt. dzielone na pół)

Tradycyjne smażone sajgonki z białą kapustą, marchewką, kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym oraz sosem sojowym, podawane ze słodkim sosem chili

22-

5. POH PIA MOO (3 szt. dzielone na pół)

Tradycyjne smażone sajgonki z wieprzowiną, białą kapustą, marchewką, kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym oraz sosem sojowym, podawane ze słodkim sosem chili

22-

6. POH PIA SOD (6 szt.)

(FRESH SPRING ROLLS)

Świeże sajgonki o orzeźwiająjącym smaku z **warzywami lub krewetkami** - papier ryżowy, makaron ryżowy, sałata, ogórek, kiełki fasoli mung, jajko, mięta, kolendra, podawane z **sosem tamaryndowym z orzeszkami ziemnymi** i z autorskim sosem Sriracha Mayo

wege 23- z krewetkami 31- mieszane 27-



7. KEAW MOO (6 szt.)

Klasyczne pierożki wonton nadziewane wieprzowiną, **smażone lub gotowane** - mielona wieprzowina, ciasto do wontonów, biała kapusta, marchewka, cebula, kolendra, podawane ze słodkim sosem chili

22-

8. LOOK-CHIN THOD (9 szt.)

Tradycyjne tajske smażone klopsiki wieprzowe (**meatballs**) - mielona wieprzowina, sos sojowy, sos ostrygowy, podawane ze słodkim sosem chili

21-

9. KAI SATAY (3 szt.)

Smażony kurczak marynowany w **mleku kokosowym** i panierowany w **kurkumie** - kurczak, mleko kokosowe, kurkuma, sos sojowy, sos ostrygowy, podawany ze słodkim sosem chili

24-

10. THAI KAI THOD (4 szt.)

Popularna tajska przystawka w postaci smażonych skrzydełek z kurczaka (po dwa ramiona i przedramiona) w **autorskiej panierce**, podawana ze słodkim sosem chili

19-

11. POH PIA KUNG (4 szt.)

Krewetki zawijane w chrupiący papier ryżowy - krewetki, papier ryżowy, makaron sojowy, biała kapusta, marchewka, kiełki fasoli mung, sos sojowy, podawane ze słodkim sosem chili

26-

12. KUNG THOD (4 szt.)

Krewetki smażone w chrupiącej tempurze oraz panko, podawane z **sosem śliwkowym**

26-

13. PLAHMUK THOD (15 szt.)

Kawałki kalmara w chrupiącej tempurze, podawane z **sosem śliwkowym**

27-



7



8



9



10



11



12



13



1

1. YUM MA MUANG

Popularna w Bangkoku sałatka ze świeżym mango w wersji łagodnej lub średnio ostrej - świeże mango (nitki), marchewka, czerwona cebula, sok z limonki, tajska pasta chili, autorski sos szefa kuchni, posypana orzeszkami ziemnymi, orzechami nerkowca, prażoną cebulką, kolendrą i papryką **warzywa (jak w opisie dania)** 29- z krewetkami (6 szt.) 39-



2

2. PLA KUNG

Tajska sałatka ze świeżym mango i miętą w wersji łagodnej lub średnio ostrej - świeże mango (nitki), trawa cytrynowa, liście kaffiru, marchewka, czerwona cebula, mleko kokosowe (domieszka), sok z limonki, tajska pasta chili, autorski sos szefa kuchni, posypana prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą, papryką i miętą **warzywa (jak w opisie dania)** 29- z krewetkami (6 szt.) 39-

3. LARB ISAAN

Popularna sałatka z rejonu Isaan z mielonym mięsem, pieczonym ryżem, warzywami i miętą w wersji średnio ostrej lub bardzo ostrej - wybrane mięso (kurczak lub wieprzowina), pieczony ryż, czerwona cebula, mięta, płatki chili, piri-piri, sok z limonki, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą, papryką i miętą

35- 3



4. TUM THAI KUNG SOD

Tradycyjna tajska słodko-kwaśna sałatka SOM TUM ze świeżą papają podawana w wersji łagodnej lub średnio ostrej - papaja, zielona fasolka, pomidorki koktajlowe, marchewka, czosnek, piri-piri, limonka, orzeszki ziemne, autorski sos Tum Thai **warzywa (jak w opisie dania)** 29- z krewetkami (6 szt.) 39-

4



5. TUM LAO KUNG SOD

Średnio ostra, wyrazista sałatka z rejonu Isaan podawana ze świeżą papają oraz charakterystycznym isańskim sosem rybnym - papaja, zielona fasolka, pomidorki koktajlowe, marchewka, piri-piri, limonka, isański sos rybny **warzywa (jak w opisie dania)** 29- z krewetkami (6 szt.) 39-

5



6. SOM TUM THOD

Słodko-kwaśna sałatka z Bangkoku ze smażoną chrupiącą papają w tempurze w wersji łagodnej lub średnio ostrej - papaja, tempura, zielona fasolka, pomidorki koktajlowe, marchewka, limonka, autorski sos Tum Thai, posypana orzeszkami ziemnymi i orzechami nerkowca **warzywa (jak w opisie dania)** 29- z krewetkami (6 szt.) 39-

6



7

7. THAI SOM TUM DANIE Z OKŁADKI!

Tradycyjna tajska sałatka SOM TUM ze świeżą papają w zestawie ze świeżymi dodatkami - makaron ryżowy, gotowane jajko, chrupiąca wieprzowina, klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), tajskie prażynki, skrzydełka po tajsku (THAI KAI THOD), papaja, pak choi, zielona fasolka, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, pomidorki koktajlowe, marchewka, czosnek, autorski sos Som Tum

styl Bangkok (słodko-kwaśny, średnio ostry) - dodatkowo sos tamaryndowy i orzeszki ziemne

styl Isaan (bardzo ostry) - dodatkowo isański sos rybny

styl Korat (słodko-kwaśny, średnio ostry) - dodatkowo sos tamaryndowy, orzeszki ziemne i isański sos rybny (domieszka) **NOWOŚĆ!!!**

WSZYSTKIE TAJSKIE SAŁATKI POLECAMY Z TRADYCYJNYM RYŻEM KLEISTYM (STICKY RICE) PODAWANYM ZGODNIE Z TAJSKIM ZWYCZAJEM W ORYGINALNYM BAMBUSOWYM KOSZYCZKU.



ZUPY (400 ml)

WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania)	20-
z tofu	22-
z kurczakiem	24-
z kalmarami	25-
z wołowiną	27-
z kaczką	27-
z krewetkami (4 szt.)	28-

Dodatki mają po 50 g.

1. TOM YUM (400 ml) 🌶️🌶️🌶️

Klasyczna tajska ostro-kwaśna zupa z mlekiem kokosowym - mleko kokosowe, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, pasta Tom Yum, tajska pasta chili, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą i papryką

2. TOM KHA (400 ml)

Klasyczna tajska łagodna i kwaśna zupa z mlekiem kokosowym - mleko kokosowe, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, pasta Tom Kha, sok z limonki, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą i papryką

3. TOM ZAB (400 ml) 🌶️🌶️🌶️

Wyjątkowa tajska ostro-kwaśna zupa - trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana pieczonym ryżem kleistym, szczypiorkiem, kolendrą i bazylią



ZAMIEŃ CHIPSY Z CIASTA WONTON NA GOTOWANE WONTONY Z WIEPRZOWINĄ (+ 4 ZŁ)

ZUPY W STYLU YAOWARAT

Wyjątkowe zupy z pierożkami wonton inspirowane niezwykłą ulicą Yaorawat czyli sercem Chinatown w Bangkoku - ulicy, która nigdy nie zasypia. Yaowarat czyli klasyka tajskiego street food'u, to intensywne, aromatyczne i niezapomniane smaki nocnego Bangkoku :)

1. WON TON SOUP (400 ml)

Pyszny łagodny bulion z tradycyjnymi pierożkami wonton - gotowane pierożki wonton, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

pierożki wonton nadziewane

mieloną wieprzowiną (3 szt.) 23-

mieloną wieprzowiną i krewetkami (3 szt.) 28-

2. BAMEE KEAW-NUM (750 ml) 33-

Esencjonalny łagodny bulion z gotowanymi pierożkami wonton oraz makaronem jajecznym - makaron jajeczny, gotowane pierożki wonton z wieprzowiną (2 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.) pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

3. BAMEE MOODANG (750 ml) 37-

Esencjonalny łagodny bulion z chipsami z ciasta wonton, karkówką oraz makaronem jajecznym - makaron jajeczny, karkówka, chipsy z ciasta wonton (2 szt.), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

4. MOODANG KEAW-NUM (750 ml) 37-

Rozgrzewający klasyczny bulion z makaronem jajecznym, karkówką, gotowanymi pierożkami wonton z wieprzowiną (2 szt.), pak choi, kapustą pekińską, kiełkami fasoli mung, porem i marchewką,

posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

NOWOŚĆ!!!

5. KEAW-NUM TOM YUM (750 ml) 🌶️🌶️🌶️ 37-

Pikantna, aromatyczna zupa Tom Yum w wersji z tajskimi ziołami - mielona wieprzowina, gotowane pierożki wonton z wieprzowiną (3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), gotowane jajko, pak choi, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sok z limonki, tajska pasta chili, sos rybny, **NOWOŚĆ!!!** posypana orzeszkami ziemnymi, szczypiorkiem, kolendrą i płatkami chili

ZUPY (750 ml)

WYBIERZ Z

składniki jak w opisie dania	29-	z wołowiną	37-
z tofu	32-	z kaczką	38-
z kurczakiem	34-	z krewetkami (6 szt.)	39-
z kalmarami	36-	z owocami morza (krewetki, kalmary, małże)	45-

Dodatki mają po 100 g.

ZUPY KUAY TIAO

1. GAENG SEN (750 ml)

Pyszny łagodny bulion z makaronem sojowym - makaron sojowy, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, marchewka, smażony czosnek, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem i kolendrą

2. SUKI SOUP (750 ml)  

Tajski klasyk o unikatowym słodko-ostrawym smaku z makaronem sojowym - makaron sojowy, jajko, pędy bambusa, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, brokuły, zielona fasolka, por, marchewka, autorski sos Suki Yaki, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą, papryką i sezamem

3. YEN-TA-FO TOM YUM (750 ml)  

Ostro-kwaśna zupa z pastą Tom Yum i sosem Yentafo w wersji średnio ostrej lub bardzo ostrej - makaron ryżowy Wai Wai, gotowane jajko, chipsy z ciasta wonton (2 szt.), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, marchewka, płatki chili, tajska pasta chili, sok z limonki, sos rybny, sos Yentafo, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

4. RAD NA MEE GROB (750 ml)

Lekko kwaśna tajska zupa o charakterystycznej konsystencji z chrupiącym makaronem ryżowym - makaron ryżowy Wai Wai, chipsy z ciasta wonton (2 szt.), pak choi, kapusta pekińska, brokuły, kiełki fasoli mung, por, marchewka, pasta sojowa, skrobia ziemniaczana, sos sojowy, sos ostrygowy, posypana smażonym makaronem ryżowym Wai Wai, smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

5. KUAY TIAO (750 ml)

Wyjątkowy, esencjonalny i łagodny bulion z makaronem ryżowym - makaron ryżowy, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, smażony czosnek, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i orzeszkami ziemnymi

6. KUAY TIAO TOM YUM (750 ml) 

Wyrazista ostro-kwaśna zupa - makaron ryżowy, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, mleko kokosowe (domieszka), pasta Tom Yum, tajska pasta chili, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i orzeszkami ziemnymi

7. KUAY TIAO RUEA (750 ml) 

Charakterystyczna tajska zupa z pastą Thai Boat Noodle - klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), makaron ryżowy, szpinak/wilec wodny (morning glory), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, mleko kokosowe (domieszka), pasta Thai Boat Noodle, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i orzeszkami ziemnymi

8. KUAY TIAO NAMTOK  NOWOŚĆ!!!

Aromatyczna średnio ostra, kwaśna i słodkawa zupa Kuay Tiao w stylu Namtok - klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), makaron ryżowy, szpinak/wilec wodny (morning glory), mleko kokosowe (domieszka), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, tajską pastą chili, płatkami chili, kolendrą, orzeszkami ziemnymi i papryką **DANIE Z OKŁADKI!**



ZAMIEŃ
CHIPSY Z CIASTA WONTON
NA GOTOWANE
WONTONY Z WIEPRZOWINĄ
(+ 4 ZŁ)



CHAI THAI

BANGKOK - HOT POT (1 L)



Tradycyjny azjatycki Hot Pot z tajskimi zupami nawiązującymi do gwarneego, wyjątkowego i kosmopolitycznego klimatu Bangkoku, podawany w oryginalnych naczyniach z Tajlandii (porcja dla 1-2 osób)

1. TOM YUM NAM KHON

49-

Klasyczny tajski ostro-kwaśny TOM YUM z owocami morza - owoce morza (krewetki, kalmary, małże), mleko kokosowe, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, pasta Tom Yum, tajska pasta chili, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypany szczypiorkiem, kolendrą i papryką

1



2. TOM YUM TOH TAEK

49-

Tajska ostro-kwaśna zupa z owocami morza - owoce morza (krewetki, kalmary, małże), trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, grzyby słomiane, boczniak, papryka, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, chili, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą, bazylią i papryką

2



3. GANG SOM

49-

Popularna średnio ostra zupa z południa Tajlandii z owocami morza - owoce morza (krewetki, kalmary, małże), zielona fasolka, kapusta pekińska, brokuły, marchewka, imbir chiński, mielona ryba (w wywarze), cukier palmowy, kwaśna pasta curry, sos tamaryndowy, sos rybny

4. THAI KHAO LHAO

47-

Tajska klarowna zupa z klopsikami, kurczakiem, kaczką, pierożkami wonton oraz warzywami - klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), kurczak, kaczka, gotowane pierożki wonton nadziewane mieloną wieprzowiną (2 szt.), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

3



4





CHAI THAI



PHUKET - HOT POT (1 L)



Tradycyjny azjatycki Hot Pot z tajskimi zupami inspirowany smakami rajskiej wyspy Phuket słynącej z pięknych plaż i wyjątkowej lokalnej kuchni, podawany w oryginalnych naczyniach z Tajlandii (porcja dla 1-2 osób)

ZAMIEŃ CHIPSY Z CIASTA WONTON

NA GOTOWANE PIEROŻKI WONTON Z WIEPRZOWINĄ (+ 4 ZŁ)

1. BA-MEE NAMSAI

46-

Tajska klarowna i sycąca zupa z makaronem jajecznym - makaron jajeczny, klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), tajskie prażynki, kaczka, gotowane jajko, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

2. BA-MEE TOM YUM

46-

Ostro-kwaśna zupa z makaronem jajecznym - makaron jajeczny, klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), tajskie prażynki, kaczka, gotowane jajko, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, piri-piri, sok z limonki, sos tamaryndowy, sos rybny, posypana szczypiorkiem, kolendrą i papryką

styl NAMSAI - zgodnie z powyższym opisem

styl NAMKHON - dodatkowo z mlekiem kokosowym i tajską pastą chili

3. YEN-TA-FO NOODLE

46-

Oryginalna tajska zupa z makaronem ryżowym i wyjątkowym lekko ostrym sosem Yentafo - makaron ryżowy (wstążka), klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), tajskie prażynki, kaczka, gotowane jajko, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, polana sosem Yentafo, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

4. YEN-TA-FO TOM YUM MOR FIRE

46-

Wyjątkowe połączenie pikantnej zupy Tom Yum ze słodko-kwaśnym sosem Yentafo w wersji **średnio ostrej** lub **bardzo ostrej** - makaron ryżowy (wstążka), klopsiki rybne (fishballs - 3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), tajskie prażynki, kaczka, gotowane jajko, pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, tajska pasta chili, sos Yentafo, sos rybny, sok z limonki,

posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą, papryką, orzeszkami ziemnymi i płatkami chili

5. NAMTOK MOR FIRE

46-

Wyrazista tajska zupa będąca połączeniem aromatycznego bulionu z domieszką mleka kokosowego podawana w wersji **średnio ostrej** lub **bardzo ostrej** - makaron ryżowy, klopsiki wieprzowe (meatballs - 3 szt.), chipsy z ciasta wonton (2 szt.), tajskie prażynki, kaczka, gotowane jajko, mleko kokosowe (domieszka), pak choi, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sok z limonki, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, tajską pastą chili, szczypiorkiem, kolendrą, papryką, orzeszkami ziemnymi i płatkami chili



1



2



3



4



5

1

THAI SHABU BIG HOT POT

CZYLI GOTOWANIE NA STOLE

Thai Shabu (Jim-Joom) to popularne danie Hot Pot czyli gotowanie na stole świeżych produktów. Polega on na tym, że na stół trafiają **dwa rodzaje zup**, tj. **łagodna i bardzo ostra**, w których na elektrycznym palniku gotowane są świeże produkty w postaci - wedle wybranego zestawu - mięs, owoców morza, warzyw oraz makaronów, które po ugotowaniu polecamy spróbować z wyśmienitym **autorskimi sosami Suki Yaki (lekko ostry) oraz Sriracha (średnio ostry)** :)

PRZECZYTAJ NA NASTĘPNEJ STRONIE INSTRUKCJĘ DO THAI SHABU

**Shabu dostępne jest w środku
oraz - zależnie od pogody - na zewnątrz
przy przyściennych stolikach**

1. ZESTAW "A" DLA 1-2 OSÓB

Plastry karkówki, pierożki wonton nadziewane wieprzowiną, tofu, makaron sojowy, świeże jajko, mix świeżych warzyw (pak choi, brokuły, kapusta, marchewka, grzyby), autorskie sosy

119 -

2. ZESTAW "B" DLA 2-4 OSÓB

Plastry karkówki, plastry boczku, plastry wołowiny, pierożki wonton nadziewane wieprzowiną, klopsiki wieprzowe (meatballs), tofu, makaron sojowy, makaron jajeczny, świeże jajko, mix świeżych warzyw (pak choi, brokuły, kapusta, marchewka, grzyby), autorskie sosy

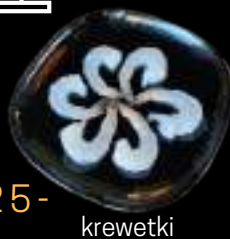
169 -

3. ZESTAW "C" DLA 4-6 OSÓB

Plastry karkówki, plastry boczku, plastry wołowiny, krewetki, kalmary, małże, pierożki wonton nadziewane krewetkami, pierożki wonton nadziewane wieprzowiną, klopsiki wieprzowe (meatballs), makaron sojowy, makaron jajeczny, świeże jajko, mix świeżych warzyw (pak choi, brokuły, kapusta, marchewka, grzyby), autorskie sosy

249 -

EXTRA DODATKI DO THAI SHABU

**2****20 -**
plastry karkówki**20 -**
plastry boczku**30 -**
plastry wołowiny**25 -**
krewetki**20 -**
kalmary**20 -**
małże**10 -**
klopsiki wieprzowe
(meatballs)**10 -**
tofu**25 -**
wontony z krewetkami**15 -**
wontony
z wieprzowiną**20 -**
mix świeżych warzyw**6 -**
makaron udon**6 -**
makaron sojowy**4 -**
świeże jajko**5 -**
autorski sos
Suki Yaki / Sriracha**DOLEWKA WYBRANEJ ZUPY DO THAI SHABU (1 L) - 15-**

Jak jeść?



Thai Shabu (Jim-Joom) Big Hot Pot delicious

1

Na stół otrzymasz kuchenkę elektryczną, dwie tajskie zupy - ostrą i łagodną - oraz talerz ze świeżymi produktami. Włączamy kuchenkę w celu zagotowania bulionów.



2

Gdy buliony się zagotują, dodaj świeże warzywa, a z czasem mięso, owoce morza i makaron. Mięso i owoce morza można wcześniej obtoczyć w świeżym jajku.



3

Mięso i owoce morza można gotować dłużej lub tylko sparzyć - wedle uznania. Makaron ryżowy wystarczy sparzyć. Do makaronów użyj dedykowanej chochli.



4

Po ugotowaniu przełóż składniki na talerz i spróbuj ich z autorskim sosem Suki Yaki. Można też spróbować samych bulionów - aby uzyskać pośrednią ostrość można je pomieszać w swojej misce. W razie potrzeby zmniejsz moc kuchenki lub ją wyłącz.



5

Smacznego! Ciesz się jedzeniem oraz swoim towarzyszem :)

UDANEJ ZABAWY!!! :)



MAKARONY PO TAJSKU Z WOKA



MAKARONY PO TAJSKU Z WOKA



1 2

1. PAD THAI

Światowej sławy słodki makaron ryżowy po tajsku z jajkiem, warzywami i sosem tamaryndowym - makaron ryżowy, jajko, kapusta pekińska, czerwona cebula, kiełki fasoli mung, por, marchewka, szczypiorek, **sos tamaryndowy**, sos rybny, podawany z orzeszkami ziemnymi i świeżą limonką, **polecamy skropić limonką w celu zredukowania słodkości**

2. PAD THAI TOM YUM

Klasyczny PAD THAI smażony ze średnio pikantną pastą Tom Yum i innymi dodatkami - makaron ryżowy, jajko, **trawa cytrynowa**, **galangal**, **liście kaffiru**, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, czerwona cebula, szczypiorek, chili, tajska pasta chili, **pasta Tom Yum**, **sos tamaryndowy**, sos rybny, podawany z orzeszkami ziemnymi i świeżą limonką

3. PAD BAMEE

Makaron jajeczny smażony z jajkiem, warzywami, sosem sojowym i ostrygowym - makaron jajeczny, jajko, pędy bambusa, zielona fasolka, **pak choi**, brokuły, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, papryka, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką



4. PAD BAMEE KEE MAO

Makaron jajeczny smażony na ostro z pastą i papryczką chili oraz piri-piri - makaron jajeczny, jajko, czosnek, **liście kaffiru**, pędy bambusa, zielona fasolka, **gałązki zielonego pieprzu**, mini kolby kukurydzy, bazylia, chili, piri-piri, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, bazylią i papryką



5. PAD SEE-EW

Szeroki makaron ryżowy smażony z jajkiem, warzywami, klasycznym i słodkim sosem sojowym oraz sosem ostrygowym - makaron ryżowy (wstążka), jajko, **pak choi**, brokuły, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sosy sojowe, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

6. PAD SEE-EW KEE MAO

Szeroki makaron ryżowy smażony na ostro z chili oraz piri-piri - makaron ryżowy (wstążka), jajko, czosnek, **liście kaffiru**, pędy bambusa, zielona fasolka, **gałązki zielonego pieprzu**, mini kolby kukurydzy, bazylia, chili, piri-piri, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, bazylią i papryką

7. PAD UDON

Makaron udon smażony w **autorskim sosie teriyaki** - makaron udon, pędy bambusa, zielona fasolka, cukinia, pieczarki, papryka, biała cebula, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

8. PAD UDON PRIK-PAO

Lekko ostry smażony makaron udon - makaron udon, pędy bambusa, zielona fasolka, cukinia, pieczarki, papryka, biała cebula, bazylia, chili, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem i bazylią

9. UDON PAD TOM YUM

Tajskie danie fusion z makaronem udon łączące klasyczny smak Tom Yum z delikatnością mleka kokosowego - makaron udon, **trawa cytrynowa**, **galangal**, **liście kaffiru**, **grzyby słomiane**, bocznik, czerwona cebula, pomidorki koktajlowe, mleko kokosowe (domieszka), chili, tajska pasta chili, sok z limonki, sos ostrygowy, sos rybny, sos tamaryndowy, posypane smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, kolendrą, szczypiorkiem i papryką

10. PAD SUKI YAKI

Makaron sojowy smażony z charakterystycznym **słodko-ostrawym autorskim sosem Suki Yaki** oraz z jajkiem, pędami bambusa, **pak choi**, brokułami, zieloną fasolką, kapustą pekińską, kiełkami fasoli mung, porem, marchewką, papryką, posypany prażoną cebulką, sezamem, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania)	33-
z tofu	36-
z kurczakiem	39-
z chrupiącą wieprzowiną	39-
z kalmarami	41-
z wołowiną	44-
z kaczką	45-
z krewetkami (8 szt.)	47-
z owocami morza (krewetki, kalmary, małże)	49-
Dodatki mają po 120 g, owoce morza - 150 g.	



5 6

7

8

9



10

RYŻE SMAŻONE Z WOKA


CHAI THAI

RYŻE SMAŻONE Z WOKA

WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania) 	32-
z tofu 	35-
z kurczakiem	38-
z chrupiącą wieprzowiną	38-
z kalmarami	40-
z wołowiną	43-
z kaczką	44-
z krewetkami (8 szt.)	46-
z owocami morza (krewetki, kalmary, małże)	49-
Dodatki mają po 120 g, owoce morza - 150 g.	

1



WSZYSTKIE RYŻE SMAŻONE Z WOKA POLECAMY

- ZGODNIE Z TAJSKIM ZWYCZAJEM - Z JAJKIEM SADZONYM (+ 4 ZŁ)

1. KHAO PAD (KLASYCZNY RYŻ SMAŻONY)

Tradycyjny łagodny ryż smażony po tajsku z jajkiem i warzywami w sosie sojowym i ostrygowym - ryż jaśminowy, jajko, pak choi, brokuły, marchewka, biała cebula, ogórek szklarniowy, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

2. KHAO PAD PHRIK POW

Lekko ostry ryż smażony po tajsku z jajkiem, warzywami i tajską pastą chili - ryż jaśminowy, jajko, pak choi, brokuły, marchewka, biała cebula, bazylia, chili, tajska pasta chili, sos sojowy, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, bazylią i papryką

3. KHAO PAD SRIRACHA

Średnio ostry ryż smażony po tajsku z mieszanką sosów Sriracha - ryż jaśminowy, jajko, pak choi, brokuły, marchewka, biała cebula, bazylia, chili, sos sojowy, sosy Sriracha, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

4. KHAO PAD TOM YUM

Pikantny ryż smażony po tajsku z ostro-kwaśną pastą Tom Yum - ryż jaśminowy, jajko, trawa cytrynowa, galangal, liście kaffiru, pak choi, brokuły, marchewka, czerwona cebula, bazylia, chili, piri-piri, autorski sos szefa kuchni, pasta Tom Yum, sos sojowy, sos rybny, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką, podawany ze świeżą limonką (polecamy skropić limonką)

2



3



5. KHAO PAD KRPAO

Pikantny ryż smażony po tajsku ze świeżą papryczką chili i piri-piri - ryż jaśminowy, jajko, czosnek, zielona fasolka, biała cebula, bazylia, chili, piri-piri, sos sojowy, sos ostrygowy, sos rybny, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem i bazylią

4



5





**TAJSKIE CURRY nr 1-7 ZAWIERA PORCJĘ RYŻU JAŚMINOWEGO Z SEZEMEM
ZAMIEŃ RYŻ JAŚMINOWY NA DOWOLNY MAKARON (+ 2 zł)**

WYBIERZ Z

- warzywa (jak w opisie dania) 34-
 - z tofu 37-
 - z kurczakiem 40-
 - z chrupiącą wieprzowiną 40-
 - z kalmarami 43-
 - z wołowiną 46-
 - z kaczką 47-
 - z krewetkami (8 szt.) 48-
 - z owocami morza (krewetki, kalmary, małże) 51-
- Dodatki mają po 120 g, owoce morza - 150 g.



1



2



1. GANG MASSAMAN

Słodkawe, ale też wyraziste i delikatnie ostre curry - mleko kokosowe, ziemniaki, czerwona cebula, cynamon, pasta Massaman, sos tamaryndowy, sos rybny, śmietanka, posypane prażoną cebulką, orzeszkami ziemnymi, kolendrą i papryką

2. GANG GATHI

Najłagodniejsze, aromatyczne tajskie curry o delikatnym i jedwabistym smaku - mleko kokosowe, trawa cytrynowa, liście kaffiru, zielona fasolka, cukinia, czerwona cebula, papryka, śmietanka, sos rybny

3. GANG PANANG

Średnio pikantne curry w stylu Panang - mleko kokosowe, liście kaffiru, zielona fasolka, papryka, bazylija, chili, pasta Panang, sos rybny, posypane orzeszkami ziemnymi i bazylią

4. GREEN CURRY

Klasyczne zielone curry (Gang Keow Whan) - mleko kokosowe, liście kaffiru, pędy bambusa, zielona fasolka, cukinia, papryka, chili, bazylija, zielona pasta curry, sos rybny

5. RED CURRY

Klasyczne czerwone curry (Gang Dang) - mleko kokosowe, liście kaffiru, pędy bambusa, zielona fasolka, cukinia, papryka, chili, bazylija, czerwona pasta curry, sos rybny, posypane chili i bazylią

6. GANG PHED

Wyjątkowo aromatyczne curry z liczi i ananasem - mleko kokosowe, liście kaffiru, liczi, ananas, pomidorki koktajlowe, papryka, chili, czerwona pasta curry, cukier palmowy, sos rybny, posypane bazylią, polecamy z kaczką

7. YELLOW CURRY

Klasyczne łagodne żółte curry (Gang Gari) - mleko kokosowe, ziemniaki, biała cebula, marchewka, kurkuma, cukier palmowy, sól, żółta pasta curry, posypane prażoną cebulką, kolendrą i papryką

8. KHAO SOI

Popularne tajskie curry z rejonu Chiang Mai podawane z chrupiącym makaronem jajecznym i warzywami - makaron jajeczny, mleko kokosowe, mielone nasiona kolendry, curry, tajska pasta chili, czerwona pasta curry, cukier palmowy, sos rybny, posypane chrupiącym makaronem jajecznym, kolendrą i papryką, podawane ze świeżą limonką (polecamy skropić limonką), polecamy z kurczakiem

9. MEE KA THI

Wyjątkowe tajskie curry z rejonu Isaan podawane z makaronem ryżowym - makaron ryżowy, mleko kokosowe, jajko, liście kaffiru, kapusta pekińska, por, marchewka, orzeszki ziemne, pasta sojowa, czerwona pasta curry, cukier palmowy, sos tamaryndowy, sos rybny, posypane chili, szczypiorkiem i kolendrą



3



4



5



6



7



8



9

INNE DANIA GŁÓWNE

CHAI THAI


INNE DANIA GŁÓWNE

**KAŻDE INNE DANIE GŁÓWNE ZAWIERA PORCJĘ RYŻU JAŚMINOWEGO Z SEZEMEM
ZAMIEŃ RYŻ JAŚMINOWY NA DOWOLNY MAKARON (+ 2 zł)**

WYBIERZ Z


- warzywa (jak w opisie dania) 34-
 - z tofu 37-
 - z kurczakiem 40-
 - z chrupiącą wieprzowiną 40-
 - z kalmarami 43-
 - z wołowiną 46-
 - z kaczką 47-
 - z krewetkami (8 szt.) 48-
 - z owocami morza (krewetki, kalmary, małże) 51-
- Dodatki mają po 120 g, owoce morza - 150 g.





1. PAD PUK BUNG (MORNING GLORY) 
Światowej sławy smażone w woku lekko ostre klasyczne tajskie "morning glory" o charakterystycznym słonym smaku - szpinak/wilec wodny (morning glory), czosnek, por, chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane smażonym czosnkiem i prażoną cebulką, **polecamy z chrupiącą wieprzowiną**


2. PAD NAM MAN HOY
Smażone w woku warzywa z sosem ostrygowym - pak choy, biała cebula, brokuły, marchewka, pieczarki, mini kolby kukurydzy, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane smażonym czosnkiem, prażoną cebulką i szczypiorkiem


3. PAD PREAW WAN
Słodko-kwaśna mieszanka warzyw z ananase smażona w woku - biała cebula, cukinia, ananas, pomidorki koktajlowe, papryka, **autorski sos słodko-kwaśny**, posypana szczypiorkiem


4. PAD PHRIK POW 
Lekko ostre warzywa smażone w woku z mlekiem kokosowym - mleko kokosowe, pieczarki, biała cebula, papryka, bazylija, chili, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane papryką i bazylią


5. PAD PIK THAI DUM 
Średnio ostre warzywa smażone w woku z sosem z czarnego pieprzu - pieczarki, biała cebula, papryka, **gałązki zielonego pieprzu**, czarny pieprz, chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, kolendrą i papryką

6. PAD KEE MAO 
Bardzo ostre warzywa smażone w woku - zielona fasolka, mini kolby kukurydzy, pędy bambusa, **liście kaffiru**, **gałązki zielonego pieprzu**, czosnek, bazylija, chili, piri-piri, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane papryką i bazylią

7. PAD SIAM 
Średnio ostre smażone w woku warzywa z sosem tamaryndowym i sosem rybnym - kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, papryka, czerwona cebula, **gałązki zielonego pieprzu**, chili, tajska pasta chili, **sos tamaryndowy**, sos sojowy, sos rybny, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, kolendrą i papryką

8. THAI BO-RAN 
Średnio ostre smażone w woku warzywa z sosem cynamonowym i mlekiem kokosowym - mleko kokosowe, kapusta pekińska, czerwona cebula, kiełki fasoli mung, por, marchewka, papryka, **gałązki zielonego pieprzu**, chili, tajska pasta chili, **autorski sos cynamonowy**, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, kolendrą i papryką

9. PAD KRAPAO 
Popularne w Tajlandii danie w postaci warzyw smażonych na ostro z sosem sojowym i ostrygowym - zielona fasolka, biała cebula, czosnek, bazylija, chili, piri-piri, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane papryką i bazylią, **polecamy z jajkiem sadzonym (+ 4 zł)**
dostępne też z mieloną wieprzowiną (41 zł) NOWOŚĆ!!!

10. PAD MED MUANG 
Smażone w woku warzywa ze specjalnym gęstym sosem chili - **orzechy nerkowca**, biała cebula, papryka, marchewka, **autorski gęsty sos chili**, tajska pasta chili, sos sojowy, sos ostrygowy, posypane szczypiorkiem, kolendrą i papryką



MENU



MENU

DLA DZIECI CHAI THAI DLA DZIECI



1. POH PIA LEK (6 szt.)

Smażone **mini sajgonki** z białą kapustą, marchewką, kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym oraz sosem sojowym, podawane ze słodkim sosem chili

2. KEAW MOO (3 szt.)

Klasyczne **ki wonton** nadziewane **wieprzowiną** - mielona wieprzowina, ciasto do wontonów, biała kapusta, marchewka, cebula, kolendra, podawane ze słodkim sosem chili

3. KAI SATAY (2 szt.)

Smażony kurczak marynowany w **mleku kokosowym** i panierowany w **kurkumie** - kurczak, mleko kokosowe, kurkuma, sos sojowy, sos ostrygowy, podawany ze słodkim sosem chili

4. WON TON SOUP (250 ml)

Pyszny łagodny bulion z tradycyjnymi **pierózkami wonton** - pierożki wonton nadziewane mieloną wieprzowiną (2 szt.), **pak choi**, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, sos sojowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

5. KHAO PAD

Tradycyjny łagodny ryż smażony po tajsku z jajkiem, kurczakiem i warzywami w sosie sojowym i ostrygowym - ryż jaśminowy, jajko, kurczak, **pak choi**, brokuły, biała cebula, marchewka, ogórek szklarniowy, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

6. PAD THAI

Światowej sławy słodki makaron ryżowy po tajsku z jajkiem, kurczakiem, warzywami i sosem tamaryndowym - makaron ryżowy, jajko, kurczak, kapusta pekińska, czerwona cebula, kiełki fasoli mung, por, marchewka, szczypiorek, **sos tamaryndowy**, sos rybny, podawany z orzeszkami ziemnymi i świeżą limonką, **polecamy skropić limonką w celu zredukowania słodkości**

7. PAD BAMEE

Makaron jajeczny po tajsku smażony z jajkiem, kurczakiem i warzywami - makaron jajeczny, jajko, kurczak, pędy bambusa, zielona fasolka, **pak choi**, brokuły, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, papryka, sos sojowy, sos ostrygowy, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

15- 1



12-

2



17-

3



18-

4



25-

5



26-

6



7



DESERY TAJSKIE



CHAI THAI

DESERY TAJSKIE

WSZYSTKIE DESERY PODAJEMY Z ORYGINALNYMI TAJSKIMI "ŁOPATKAMI" DO DESERÓW



1

1. MANGO STICKY RICE (KHAO NIEW MAMUANG) 21-
Światowej sławy klasyczny tajski deser - **świeże mango**, biały i czerwony ryż kleisty, mleko kokosowe

2. MAMUANG ICE CREAM 26-
Klasyczne MANGO STICKY RICE w nietypowej odświeżeniu z lodami, dodatkowymi owocami i prażonymi nasionami fasoli mung - **świeże mango**, biały i czerwony ryż kleisty, mleko kokosowe, dwie gałki lodów śmietankowych, owoce, posypane **prażonymi nasionami fasoli mung**

3. SA-COO GATHI 18-
Tapioka perłowa w mleku kokosowym ze świeżymi owocami i polewą truskawkową

DODATKI DO DAŃ

extra warzywa (mix)	150 g
tofu	50 g
kurczak / chrupiąca wieprzowina	50 g
wołowina / kalmary	50 g
kaczka 50 g / krewetki (6 szt.)	
makaron	
ryżowy / jajeczny / udon / sojowy	100 g
ryż jaśminowy	100 g
ryż kleisty (sticky rice)	100 g
jajko (sadzone)	
świeża kolendra	
orzeszki ziemne (kruszone)	
extra sos / płatki chili	
podkręć ostrość (przy zamówieniu)	
opakowanie na wynos	

4. SA-COO ICE CREAM 23-
Tapioka perłowa w mleku kokosowym z dwiema gałkami lodów śmietankowych, świeżymi owocami i polewą truskawkową

5. KLUAY TOD ICE CREAM 20-
7- **Smażony banan** w tempurze z mlekiem kokosowym i sezamem, podawany z dwiema gałkami lodów śmietankowych, świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą toffi

6. TUM TIM KROB **NOWOŚĆ!!!** 23-
13- Tradycyjny orzeźwiający tajski deser serwowany na zimno w postaci **kasztanów wodnych** w czerwonej otoczce z **syropu Red Sala** z dodatkiem **tapioki perłowej**, kawałków **świeżego mango**, **płatkami świeżego kokosa**, mleka kokosowego i sezamu

7. LODY 12-
3- Dwie gałki lodów śmietankowych ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą truskawkową

2



3



4



5



6



7





CHAI THAI



DANIA WEGETARIAŃSKIE

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI (PRZYSTAWKI):

- nr 1 - HED KHEM THOD

PRZYSTAWKI:

- nr 3 - POH PIA LEK
- nr 4 - POH PIA PUK
- nr 6 - FRESH SPRING ROLLS (wersja z warzywami)

ZUPY:

- SUKI SOUP

MAKARONY PO TAJSKU Z WOKA:

- nr 3 - PAD BAMEE --> możliwość zrobienia bez sosu ostrygowego
- nr 4 - PAD BAMEE KEE MAO --> możliwość zrobienia bez sosu ostrygowego
- nr 5 - PAD SEE-EW --> możliwość zrobienia bez sosu ostrygowego
- nr 6 - PAD SEE-EW KEE MAO --> możliwość zrobienia bez sosu ostrygowego
- nr 7 - PAD UDON
- nr 10 - PAD SUKI YAKI

RYŻE SMAŻONE Z WOKA:

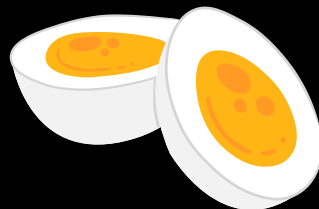
- nr 1 - KHAO PAD --> możliwość zrobienia bez sosu ostrygowego
- nr 2 - KHAO PAD PHRIK POW
- nr 3 - KHAO PAD SRIRACHA
- nr 4 - KHAO PAD TOM YUM --> możliwość zrobienia bez sosu rybnego i ostrygowego

TAJSKIE CURRY:

- nr 2 - GANG GATHI --> możliwość zrobienia bez sosu rybnego
- nr 7 - YELLOW CURRY

DESERY TAJSKIE:

- nr 1 - MANGO STICKY RICE
- nr 2 - MAMUANG ICE CREAM
- nr 3 - SA-COO GATHI
- nr 4 - SA-COO ICE CREAM
- nr 5 - KLUAY TOD ICE CREAM (SMAŻONE BANANY)
- nr 6 - TUM TIM KROB
- nr 7 - LODY



DANIA WEGAŃSKIE

SPECJAŁY SZEFA KUCHNI (PRZYSTAWKI):

- nr 1 - HED KHEM THOD

PRZYSTAWKI:

- nr 3 - POH PIA LEK
- nr 4 - POH PIA PUK
- nr 6 - FRESH SPRING ROLLS (wersja z warzywami) --> możliwość zrobienia bez jajka

ZUPY:

- SUKI SOUP --> możliwość zrobienia bez jajka

MAKARONY PO TAJSKU Z WOKA:

- nr 5 - PAD SEE-EW --> możliwość zrobienia bez jajka i sosu ostrygowego
- nr 6 - PAD SEE-EW KEE MAO --> możliwość zrobienia bez jajka i sosu ostrygowego
- nr 7 - PAD UDON
- nr 10 - PAD SUKI YAKI --> możliwość zrobienia bez jajka

RYŻE SMAŻONE Z WOKA:

- nr 1 - KHAO PAD --> możliwość zrobienia bez jajka i sosu ostrygowego
- nr 2 - KHAO PAD PHRIK POW --> możliwość zrobienia bez jajka
- nr 3 - KHAO PAD SRIRACHA --> możliwość zrobienia bez jajka
- nr 4 - KHAO PAD TOM YUM --> możliwość zrobienia bez jajka, sosu rybnego i ostrygowego

TAJSKIE CURRY:

- nr 7 - YELLOW CURRY

DESERY TAJSKIE:

- nr 1 - MANGO STICKY RICE
- nr 3 - SA-COO GATHI
- nr 5 - KLUAY TOD ICE CREAM (SMAŻONE BANANY) --> możliwość zrobienia bez lodów i bitej śmietany


KAWA



- 1. ESPRESSO / DOPPIO 7- / 12-
- 2. CZARNA 11-
- 3. BIAŁA 13-
- 4. CAPUCCINO 14-
- 5. LATTE 14-
- 6. KAWA MROŻONA 14-
(czarna lub doppio na lodzie z zimnym mlekiem)

HERBATA



- 1. HERBATA TAJSKA 
 - ZIELONA (z dodatkiem jaśminu) 14-
 - CZERWONA (z dodatkiem wanilii) 14-
- 2. HERBATA JAŚMINOWA (mocny jaśmin) 14-
- 3. HERBATA CZARNA / OWOCE LEŚNE / MIĘTOWA 11-

NAPOJE EGZOTYCZNE 0,33 L



Mango



Mangostan



Liczi



Granat



Marakuja

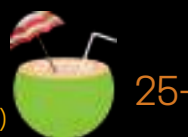


Flaszowiec



ŚWIEŻY KOKOS

(OTWIERANY TASAKIEM NA KUCHNI)



25-



NAPOJE

- 1. Woda 0,3 l gazowana/niegazowana 7-
- 2. Karafka wody z cytryną 1 l gazowana/niegazowana 15-
- 3. Pepsi 0,2 l
- 4. Pepsi Zero 0,2 l (zero cukru)
- 5. Mirinda Orange 0,2 l
- 6. 7 Up 0,2 l (zero cukru)
- 7. Schweppes Indian Tonic 0,2 l
- 8. Lipton Ice Tea Peach 0,2 l
- 9. Lipton Ice Tea Green 0,2 l
- 10. Sok pomarańczowy 0,2 l
- 11. Sok jabłkowy 0,2 l
- 12. Nektar czarna porzeczka 0,2 l
- 13. Amigo Mate **Mango** 0,5 l **NOWOŚĆ!!!**
- 14. Amigo Mate **Marakuja Sour** 0,5 l **NOWOŚĆ!!!**

LEMONIADY

(SEZON LETNI)

NOWOŚĆ!!!



250 ML

10-

KARAFKA 0,5 L



18-

KARAFKA 1 L



29-

ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ :)

Krystaliczne
Źródło



15-



PIWO LANE

- 1. LITOVEL PREMIUM 0,3 L
- 2. LITOVEL PREMIUM 0,5 L
- 3. SOK DO PIWA



10-
12-
1-

CYDR MIŁOSŁAW

- 1. JABŁKOWY PÓŁWYTRAWNY
- 2. JABŁKOWY PÓLSŁODKI
- 3. GRUSZKOWY PÓLSŁODKI



15-

PIWO BEZALKOHOLOWE

- 1. ZATECKY LAGER 0,5 L
- 2. ŻYWIEC BIAŁE (PSZENICZNE) 0,5 L
- 3. MIŁOSŁAW IPA 0,5 L
- 4. LITOVEL CERNY CITRON 0,5 L
- 5. BOJAN LICZI SOUR 0,5 L *NOWOŚĆ!!!*
- 6. BOJAN KWAŚNA MARAKUJA 0,5 L

15-



KIELISZEK



12-

KARAFKA 0,25 L



19-

PROSECCO

KIELISZEK 14-



BUTELKA 0,75 L

69,-



KARAFKA 0,5 L



35-

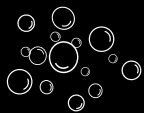
KARAFKA 1 L



59-

GRZANE WINO (SEZON ZIMOWY)

15-



SZPRYCERY

- 1. APEROL SPRITZ / APEROL FREE 0% 29-
(Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze)
- 2. HUGO SPRITZ / HUGO FREE 0% 27-
(prosecco, woda gazowana, syrop z kwiatów bzu, limonka, mięta)
- 3. MIMOZA / MIMOZA FREE 0% 18-
(prosecco, sok pomarańczowy)

DRINKI

- 1. GIN & TONIC 25-
- 2. CUBA LIBRE 23-
(biały rum, coca-cola, cytryna)
- 3. BLUE LAGOON 23-
(wódka, sprite, Blue Curacao, cytryna)

SHOTY

- 1. BIAŁY BOCIAN 40 ml 9-
- 2. JÄGERMEISTER 40 ml 12-



WINO STOŁOWE WYTRAWNE

BIAŁE / CZERWONE



KARAFKA 0,5 L



35-



59-



69,-

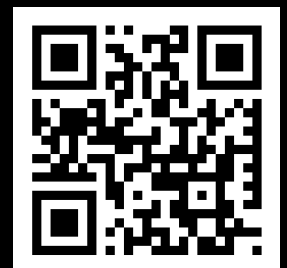


BIAŁY BOCIAN

BUTELKA 0,7 L 119-



ZAPRASZAMY TEŻ NA ZAKUPY DO NASZEGO TAJSKIEGO SKLEPIKU PRZY BARZE :)



ZESKANUJ NASZE MENU