



# MENU



# CHAI THAI

*Taste of Thailand*



Thai  
SELECT  
THAI CUISINE

Thai  
SELECT  
THAI CUISINE



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!!!

Istniejemy od 7 marca 2023 r. Jesteśmy miejscem serwującym wyłącznie oryginalną i autentyczną kuchnię rodem z Tajlandii – kraju z piękną przyrodą, bogatą historią, wielkim dziedzictwem i przede wszystkim z jedną z najbardziej rozpoznawalnych, aromatycznych i lubianych kuchni na świecie.

Kto bowiem nie słyszał o Pad Thai'u, Curry czy Mango Sticky Rice? :)

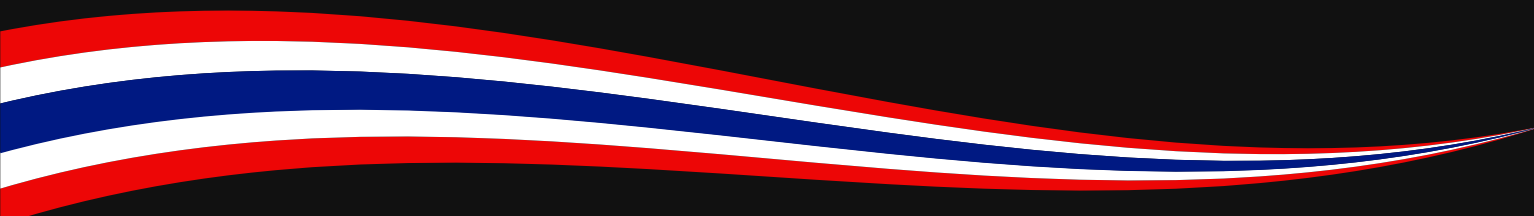
Nasza restauracja jest realizacją wizji naszego **szefa kuchni i współwłaściciela Chai'a**, pochodzącego z **rejonu Isaan** położonego we wschodniej i północno-wschodniej Tajlandii, a dokładniej – z prowincji Nong Khai graniczącej z Laosem. Chai stworzył zespół składający się z jego rodaków, w tym prawie w całości z jego krewnych i przyjaciół z rodzinnej wioski, a jego menu – poza **klasykami tajskiej kuchni** – obejmuje też **dania, które zadebiutowały na terenie Wrocławia**. Chai używa własnych pomysłów, w tym swoich autorskich sosów, które nadają naszym daniom wyjątkowych walorów smakowych i zapachowych.

Chai był też inspiracją dla nazwy naszej restauracji, a jednocześnie słowo "CHAI" po tajsku oznacza "TAK" – CHAI THAI można zatem rozumieć na dwa sposoby, tj. jako "TAJSKIE WEDŁUG CHAI'a", jak też jako "TAK – TAJSKIE" ;)

Proszę pamiętać, że kuchnia tajska to przede wszystkim odpowiedni dobór składników – nasz zespół używa wyłącznie **świeżych produktów**, a **towary w Polsce niedostępne pochodzą bezpośrednio z Tajlandii**. Naszą dewizą jest bowiem **jakość i autentyczność**.

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! :)

## ZAPRASZAMY I ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!





# CHAI THAI



W październiku 2023 r. nasza restauracja została wyróżniona przez Ministerstwo Handlu Królestwa Tajlandii prestiżowym certyfikatem jakości THAI SELECT.

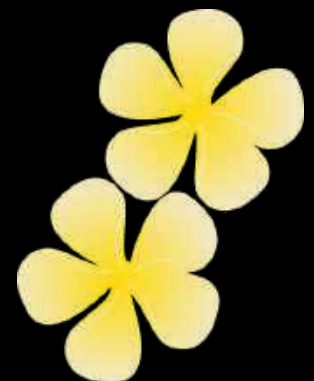
Czym jest THAI SELECT?

Kryteriami przyznawania tego wyróżnienia – zwanego także potocznie "*tajską gwiazdką Michelin*" – jest serwowanie oryginalnej, autentycznej tajskiej kuchni, jakość i smak serwowanych potraw, doświadczenie szefa kuchni i kucharzy, ale również wygląd i atmosfera danego miejsca. Restauracje mogą je uzyskać po anonimowej wizycie przedstawicieli agencji Ministerstwa w danej części świata po **minimum sześciu miesiącach funkcjonowania w danej lokalizacji**, dlatego tym bardziej cieszy nas to wyróżnienie, ponieważ otrzymaliśmy je po **zaledwie siedmiu miesiącach funkcjonowania**.

Obecnie w Polsce – razem z CHAI THAI – certyfikatem THAI SELECT może pochwalić się jedynie osiem restauracji, ale we Wrocławiu jesteśmy jedyną restauracją tajską posiadającą ten certyfikat :)

Co więcej, w dniu 5 stycznia 2024 r. wspomniany certyfikat został nam oficjalnie i osobiście wręczony przez Panią Ambasador z Ambasady Królestwa Tajlandii w Warszawie, jak również przez przedstawicielkę agencji tajlandzkiego Ministerstwa Handlu. Goszczenie w naszych progach Pani Ambasador, Pani Konsul oraz innych pracowników Ambasady i przedstawicieli Ministerstwa było zaszczytem i wyjątkowym wydarzeniem :)

Certyfikat THAI SELECT to nie tylko wyróżnienie, ale przede wszystkim ogromne wyzwanie, zaufanie i odpowiedzialność, którym staramy się cały czas podobać najlepiej jak potrafimy.



Osobistym wyróżnieniem dla naszego szefa kuchni i współwłaściciela 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 :)



dania wegetariańskie - zaznaczamy, że jako wege oznaczone są też dania zawierające sos rybny i ostrygowy.  
W końcowej części menu znajdują Państwo listę dań strictly 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: jaja, sezam, mleko, soja, seler, ziarna zbóż, gorczyca, ryby, orzeszki ziemne, orzechy z drzew orzechowych, skorupiaki, mięczaki, laktoza, gluten.

W razie potrzeby o tabelę 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 PRZEKAŚKI DO PIWA I CYDRU



- 1. 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
- 2. SAM CHUN THOD** 27-  
Popularna tajska przystawka w postaci boczku smażonego z tajskimi ziołami - boczek, czosnek, czarny pieprz, kolendra, sos sojowy, tempura, podawana z sosem Sriracha
- 3. HED KEM THOD**  **NOWOŚĆ!!!** 19-  
Chrupiąca tajska przystawka w postaci świeżych grzybów enoki smażonych w tempurze, podawanych ze słodkim sosem chili
- 4. KUNG MA PHRAO (4 szt.)** **NOWOŚĆ!!!** 27-  
Krewetki w tempurze w wyjątkowej odsłonie z dodatkiem wiórków kokosowych
- 5. 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
- 6. KEAW SONG KHUENG (4 szt.)** **NOWOŚĆ!!!** 27-  
Tajska przystawka w postaci sakiewek smażonych z mielonym kurczakiem, makaronem ryżowym i warzywami - kurczak, ciasto do wontonów, makaron ryżowy, kiełki fasoli mung, orzeszki ziemne, kolendra, posypane kolendrą, miętą i papryką, podawane z sosem tamaryndowym z orzeszkami ziemnymi
- 7. THAI KAI ZABB (4 szt.)**  19-  
Smażone skrzydełka z kurczaka (po dwa ramiona i przedramiona) w autorskiej panierce, nadającej im kwaskowatego i średnio ostrego smaku, podawane ze słodkim sosem chili
- 8. ZESTAW PRZYSTAWEK CHAI THAI (DLA 2-4 OSÓB)**  **NOWOŚĆ!!!** 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 poszczególnych przystawek z zestawu znajdują się na stronie PRZYSTAWKI.*

## ZUPY

- 9. 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
- 10. 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
- 11. TOM YUM ROMMIT (dla 1-2 osób)**  **NOWOŚĆ!!!** 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



# SPECJAŁY SZEFA KUCHNI CHAI THAI SPECJAŁY SZEFA KUCHNI



## DANIA GŁÓWNE

### 12. 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

### 13. KUAY TIAO HANG

Lekko ostre, charakterystyczne tajskie danie z autorskim sosem, morning glory, klopsikami wieprzowymi i wołowiną - makaron ryżowy, klopsiki wieprzowe (meatballs), 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

### 14. KHAO MOO DANG

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

### 15. PUD CHA + najostrejsze danie w naszym menu

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 39- z wołowiną 43- z owocami morza 51-

### 16. 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 39- z małżami (12 szt.) 47- z owocami morza 51-

### 17. PLA SAM ROSE NOWOŚĆ!!!

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

### 18. PAD POO NIM NOWOŚĆ!!!

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

### 19. 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, smażonymi pierożkami wonton, smażonym jajkiem, orzeszkami ziemnymi i warzywami - Pad Thai, mleko kokosowe, krewetki królewskie (4 szt.), jajka, smażone pierożki wonton nadziewane wieprzowiną (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.

### 20. KUNG SAUCE MAKAM NOWOŚĆ!!!

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 cebulą, smażonymi liśćmi kaffiru i chili, podawane z miseczką do mycia rąk

### 21. PAD PONG GARI NOWOŚĆ!!!

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-

12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



# PRZYSTAWKI CHAI THAI PRZYSTAWKI

## 1. KHAEB MOO (TAJSKIE PRAŻYNKI)

**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



6- **1**



**2**



**3**



## 2. MOO THOD

Tajske chipsy z wieprzowiny, podawane z 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 smaźone 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 smaźone 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 orzeźwiającym smaku z **warzywami lub krewetkami** - papier ryżowy, makaron ryżowy, sałata, ogórek, kiełki fasoli mung, jajko, mięta, kolendra, podawane z **sosem tamaryndowym** z orzeszkami ziemnymi

**wege 23- z krewetkami 29- mieszane 26-**



## 7. KEAW MOO (6 szt.)

Klasyczne pierożki wonton nadziewane wieprzowiną, **smaźone 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 smaźone klopsiki wieprzowe (**meatballs**) - mielona wieprzowina, sos sojowy, sos ostrygowy, podawane ze słodkim sosem chili

17-

## 9. KAI SATAY (3 szt.)

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

22-

## 10. THAI KAI THOD (4 szt.)

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

17-

## 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 smaźone 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 **NOWOŚĆ!!!**

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 **NOWOŚĆ!!!**

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 **NOWOŚĆ!!!**

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

## 4. TUM THAI KUNG SOD **NOWOŚĆ!!!**

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-**

## 5. SOM TUM THOD **NOWOŚĆ!!!**

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-**

3



4



5



6

## 6. THAI SOM TUM **DANIE Z OKŁADKI!!!** 49-

Tradycyjna tajska sałatka SOM TUM ze świeżą papają w zestawie ze świeżymi dodatkami - makaron ryżowy, gotowane jajko, chrupiąca wieprzowina, klopsiki wieprzowe (meatballs), 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

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)

z tofu

z kurczakiem

z kalmarami

z wołowiną

z kaczką

z krewetkami (4 szt.)

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, 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



## ZUPY (750 ml)

## WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania)

z tofu

z kurczakiem

z kalmarami

z wołowiną

z kaczką

z krewetkami (6 szt.)

z owocami morza (krewetki, kalmary, małże)

Dodatki mają po 100 g.

### 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

## ZUPY KUAY TIAO

### 3. 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

### 4. 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

### 5. KUAY TIAO RUEA (750 ml)

Charakterystyczna tajska zupa z pastą Thai Boat Noodle - klopsiki wieprzowe (meatballs), 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







1

### 1. WON TON SOUP (400 ml)

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

**PIERÓŻKI WONTON NADZIEWANE MIELONĄ WIEPRZOWINĄ (3 SZT.) 22-**

**PIERÓŻKI WONTON NADZIEWANE MIELONĄ WIEPRZOWINĄ I KREWETKAMI (3 SZT.) 27-**

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

32-

Esencjonalny łagodny bulion ze smażonymi i gotowanymi pierózkami wonton oraz makaronem jajecznym - makaron jajeczny, **smażone i gotowane pierożki wonton nadziewane wieprzowiną** (łącznie 4 szt.), **pak choi**, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

2



### 3. BAMEE MOODANG (750 ml)

36-

Esencjonalny łagodny bulion ze smażonymi pierózkami wonton, karkówką oraz makaronem jajecznym - makaron jajeczny, karkówka, **smażone pierożki wonton nadziewane wieprzowiną** (2 szt.), **pak choi**, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, por, marchewka, posypany smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką

3



4

### 4. RAD NA MEE GROB (750 ml) **NOWOŚĆ!!!**

Klarowna i lekko kwaśna tajska zupa z **chrupiącym makaronem ryżowym** - makaron ryżowy Wai Wai, **smażone pierożki wonton nadziewane wieprzowiną** (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 **z kurczakiem 34- z krewetkami (6 szt.) 39- z owocami morza 45-**

### 5. YEN-TA-FO TOM YUM (750 ml) **NOWOŚĆ!!!**

Ostro-kwaśna zupa z pastą Tom Yum i sosem Yen-ta-fo w **wersji średnio ostrej lub bardzo ostrej** - makaron ryżowy Wai Wai, gotowane jajko, **smażone pierożki wonton nadziewane wieprzowiną** (2 szt.), **pak choi**, kapusta pekińska, kiełki fasoli mung, marchewka, płatki chili, tajska pasta chili, sok z limonki, sos rybny, **sos Yen-ta-fo**, posypana smażonym czosnkiem, prażoną cebulką, szczypiorkiem, kolendrą i papryką **z kurczakiem 34- z wołowiną 39- z owocami morza 45-**

5





# CHAI THAI

## BANGKOK - HOT POT (1 L)

Tradycyjny azjatycki Hot Pot z tajskimi zupami 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

45-

Tajska klarowna zupa z klopsikami, kurczakiem, kaczką, pierożkami wonton oraz warzywami - klopsiki wieprzowe (meatballs), 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 podawany w oryginalnych naczyniach z Tajlandii (porcja dla 1-2 osób)



1

### 1. BA-MEE NAMSAI

45-

Tajska klarowna i sycąca zupa z makaronem jajecznym - makaron jajeczny, klopsiki wieprzowe (meatballs), smażone pierożki wonton nadziewane mieloną wieprzowiną (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

### 2. BA-MEE TOM YUM

45-

Ostro-kwaśna zupa z makaronem jajecznym - makaron jajeczny, klopsiki wieprzowe (meatballs), smażone pierożki wonton nadziewane mieloną wieprzowiną (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 **NOWOŚĆ!!!**

### 3. YEN-TA-FO NOODLE

45-

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



3

**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 autorskim sosem Suki Yaki :)

**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, marchewka, grzyby), autorski sos Suki Yaki **109-**

### 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), autorski sos Suki Yaki **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), autorski sos Suki Yaki **239-**

## 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



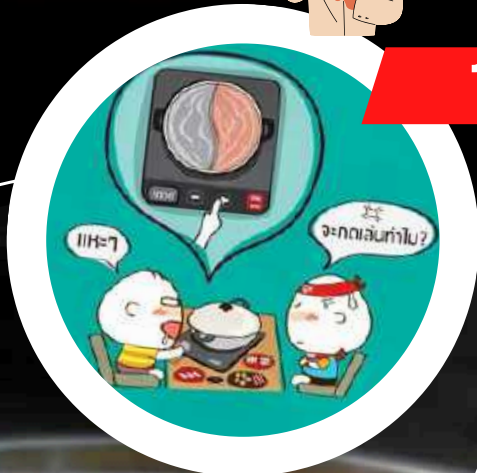
5-  
autorski sos  
Suki Yaki

**DOLEWKA WYBRANEJ ZUPY DO THAI SHABU (1 L) - 15-**

Jak jeść?

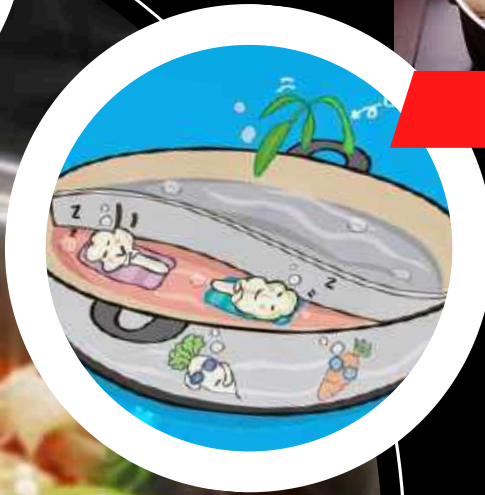


# Thai Shabu (Jim-Joom) Big Hot Pot delicious



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 towarzystwem :)

**UDANEJ ZABAWY!!! :)**



# MAKARON PO TAJSKU Z WOKA CHAI THAI MAKARON PO TAJSKU Z WOKA



1

## WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania)	32-
z tofu	34-
z kurczakiem	37-
z chrupiącą wieprzowiną	38-
z kalmarami	41-
z wołowiną	42-
z kaczką	45-
z krewetkami (8 szt.)	46-
z owocami morza (krewetki, kalmary, małże)	49-
Dodatki mają po 120 g, owoce morza - 150 g.	

### 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. PAD SUKI YAKI

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



# RYŻ SMAŻONY Z WOKA

## CHAI THAI

# RYŻ SMAŻONY Z WOKA

### WYBIERZ Z

warzywa (jak w opisie dania) 🌿	31-
z tofu 🌿	33-
z kurczakiem	36-
z chrupiącą wieprzowiną	37-
z kalmarami	40-
z wołowiną	41-
z kaczką	44-
z krewetkami (8 szt.)	45-
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, posypany prażoną cebulką, szczypiorkiem i bazylią

4



5





**W CENIE TAJSKIEGO CURRY nr 1-7  
PORCJA RYŻU JAŚMINOWEGO POSYPANEGO SEZEMEM GRATIS**

## WYBIERZ Z

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

34-

36-

39-

40-

43-

44-

47-

48-

51-



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, bazylia, 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, bazylia, **zielona pasta curry**, sos rybny

### 5. RED CURRY

Klasyczne czerwone curry (Gang Dang) - mleko kokosowe, **liście kaffiru**, pędy bambusa, zielona fasolka, cukinia, papryka, chili, bazylia, **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 **NOWOŚĆ!!!**

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 **NOWOŚĆ!!!**

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 **NOWOŚĆ!!!**

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





**W CENIE KAŻDEGO INNEGO DANIA GŁÓWNEGO  
PORCJA RYŻU JAŚMINOWEGO POSYPANEGO SEZEMEM GRATIS**

## WYBIERZ Z

- warzywa (jak w opisie dania) 34-
  - z tofu 36-
  - z kurczakiem 39-
  - z chrupiącą wieprzowiną 40-
  - z kalmarami 43-
  - z wołowiną 44-
  - 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 choi, 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 KRPAO**   
Warzywa po tajsku **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)**

**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

**9**



# 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

15-

1

### 2. KEAW MOO (3 szt.)

**NOWOŚĆ!!!**

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

12-

2

### 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

16-

3

### 4. WON TON SOUP (250 ml)

Pyszny łagodny bulion z tradycyjnymi **pierozkami wonton** - pierozki 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

18-

4

### 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

25-

5

### 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**

26-

6

### 7. PAD BAMEE

**NOWOŚĆ!!!**

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

26-

7



# DESERY TAJSKIE



# CHAI THAI

# DESERY TAJSKIE

WSZYSTKIE DESERY PODAJEMY Z ORYGINALNYMI TAJSKIMI "ŁOPATKAMI" DO DESERÓW



## 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 wnos	

**1** 1. **KHAO NIEW MAMUANG (MANGO STICKY RICE)** 19-  
Światowej sławy klasyczny tajski deser - **świeże mango**, biały i czerwony ryż kleisty, mleko kokosowe

**2. MAMUANG ICE CREAM** **NOWOŚĆ!!!** 25-  
Klasyk tajski MANGO STICKY RICE w nietypowej odsłonie 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** 17-  
Tapioka perłowa w mleku kokosowym ze świeżymi owocami i polewą truskawkową

**4. SA-COO ICE CREAM** 21-  
Tapioka perłowa w mleku kokosowym z dwiema gałkami lodów śmietankowych, świeżymi owocami i polewą truskawkową

**10- 5. KLUAY TOD ICE CREAM** 19-  
2- Smażony banan w tempurze z mlekiem kokosowym i sezamem, podawany z dwiema gałkami lodów śmietankowych, świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą toffi

**6- 8. THAI MOON CAKE** **NOWOŚĆ!!!** 19-  
14- Tajskie ciasteczka z nadzieniem z **taro** lub z **nasion fasoli mung**, podawane z dwiema gałkami lodów śmietankowych, świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą truskawkową

**5- 7. LODY** 9-  
4- Dwie gałki lodów śmietankowych ze świeżymi owocami, bitą śmietaną i polewą truskawkową





# CHAI THAI



## DANIA WEGETARIAŃSKIE

### SPECJAŁY SZEFA KUCHNI:

- nr 3 - 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 9 - PAD SUKI YAKI

### RYŻE SMAŻONE Z WOKA:

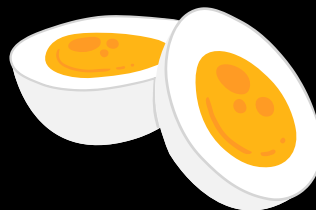
- nr 1 - KHAO PAD --> możliwość zrobienia bez sosu rybnego
- nr 2 - KHAO PAD PHRIK POW
- nr 3 - KHAO PAD SRIRACHA
- nr 4 - KHAO PAD TOM YUM --> możliwość zrobienia bez sosu rybnego

### 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 - THAI MOON CAKE
- nr 7 - LODY



## DANIA WEGAŃSKIE

### SPECJAŁY SZEFA KUCHNI:

- nr 3 - 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 9 - PAD SUKI YAKI --> możliwość zrobienia bez jajka

### RYŻE SMAŻONE Z WOKA:

- nr 1 - KHAO PAD --> możliwość zrobienia bez jajka i sosu rybnego
- 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 i sosu rybnego

### 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 9- / 15-
2. CZARNA 12-
3. BIAŁA 13-
4. CAPUCCINO 14-
5. LATTE 15-
6. KAWA MROŻONA 15-  
(czarna lub espresso na lodzie z zimnym mlekiem)

## HERBATA



1. HERBATA TAJSKA 15-  
ZIELONA / CZERWONA 
2. HERBATA JAŚMINOWA 14-
3. HERBATA CZARNA / OWOCE LEŚNE / MIĘTOWA 12-

## 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 Max 0,2 l (zero cukru)
5. Mirinda Orange 0,2 l
6. 7 Up 0,2 l
7. Schweppes Indian Tonic 0,2 l
8. Schweppes Citrus Mix 0,2 l
9. Lipton Ice Tea Peach 0,2 l
10. Lipton Ice Tea Green Tea 0,2 l
11. Sok pomarańczowy 0,2 l
12. Sok jabłkowy 0,2 l
13. Nektar czarna porzeczka 0,2 l

8-





**PIWO LANE**

- 1. LITOVEL PREMIUM 0,3 L 10-
- 2. LITOVEL PREMIUM 0,5 L 12-
- 3. SOK DO PIWA 1-



**PIWO BUTELKOWE**



- 1. PIWO TAJSKIE (LAGER) 0,32/0,33 L 14-  
CHANG / SINGHA
- 2. KOZEL JASNY (LAGER) 0,5 L 13-
- 3. NAMYSŁÓW PILS 0,5 L 13-
- 4. MIŁOSŁAW MARCOWE 0,5 L
- 5. LITOVEL PSZENICZNY 0,5 L
- 6. LITOVEL MIODOWY 0,5 L
- 7. FORTUNA KWAŚNA PIGWA 0,5 L
- 8. PIWO BEZALKOHOLOWE 0,5 L 14-  
ZATECKY (LAGER) / ŻYWIEC BIAŁE (PSZENICZNE) /  
MIŁOSŁAW (IPA) / LITOVEL (CERNY CITRON) 15-

**CYDR MIŁOSŁAW**



- 1. JABŁKOWY PÓŁWYTRAWNY
  - 2. JABŁKOWY PÓŁSŁODKI
  - 3. GRUSZKOWY PÓŁSŁODKI
- 15-

**WINO STOŁOWE WYTRAWNE**

**BIAŁE / CZERWONE**



KIELISZEK



12-

KARAFKA 0,25 L



19-

KARAFKA 0,5 L



35-

KARAFKA 1 L

59-

**PROSECCO 100 ML**

**SZPRYCERY**

- 1. APEROL SPRITZ 29-  
(Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcze)
- 2. HUGO SPRITZ 27-  
(prosecco, woda gazowana, syrop z kwiatów bzu, limonka, mięta)
- 3. MIMOZA 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)
- 4. WÓDKA Z COLĄ / SPRITEM 19-

**SHOTY**

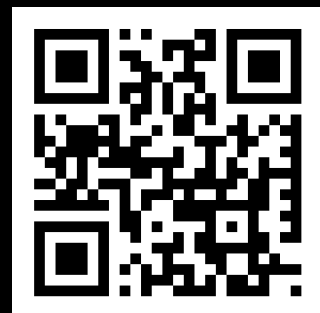


- 1. BIAŁY BOCIAN 40 ml 9-
- 2. JÄGERMEISTER 40 ml 12-



**ZAPRASZAMY TEŻ NA  
ZAKUPY DO NASZEGO  
TAJSKIEGO SKLEPIKU**

**PRZY BARZE :)**



**ZESKANUJ  
NASZE MENU**