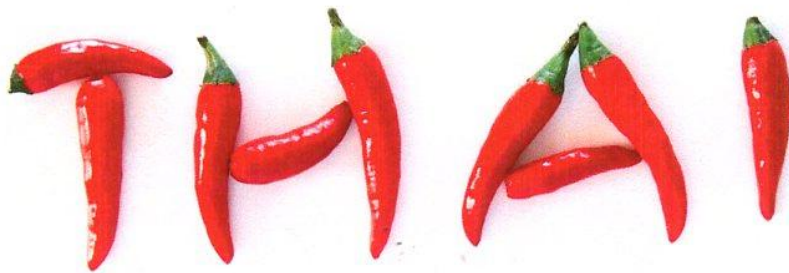




# Меню



*Магия вкусов и ароматов, удивительное сочетание сладкого, соленого, кислого и пикантно-острого способны покорить самого взыскательного гурмана.*

*Попробуйте самые популярные блюда Таиланда!*

*особо острые блюда отмечены*



# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Наименование, выход

## Сом Там

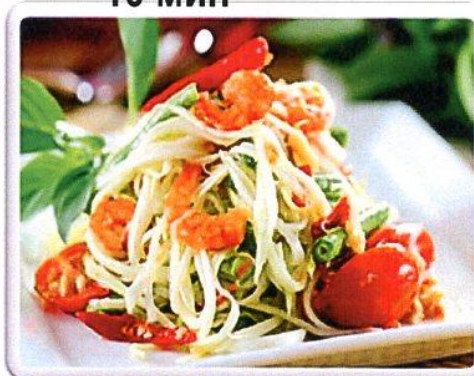
пикантный салат из манго с остро-кисло-сладкой заправкой  
(150/40/2)

время приготовления, мин.

10 мин

Цена, руб.

320

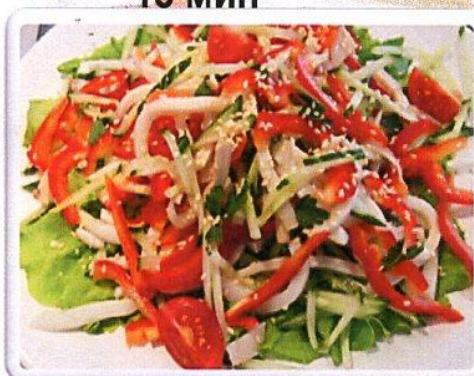


## Ям Пла Мык

легкий салат из кальмаров, перца, огурца и лука в пикантном соусе с имбирем  
(190/40/2)

15 мин

240



## Ям Вун Сен

салат из стеклянной лапши с овощами и креветками  
(150/2)

15 мин

220

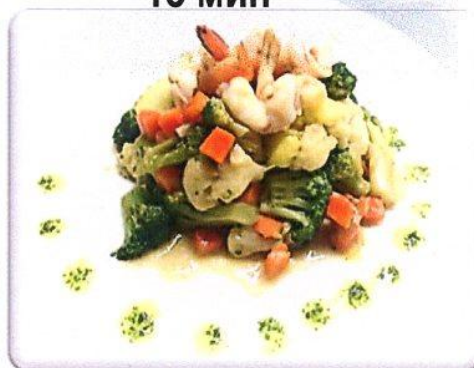


## Пхат Пхак Руам

Теплый салат из овощей в устричном соусе креветками  
(180/5/2)

15 мин

240



Бухгалтер

Худякова И.В.



Наименование, выход

время приготовления

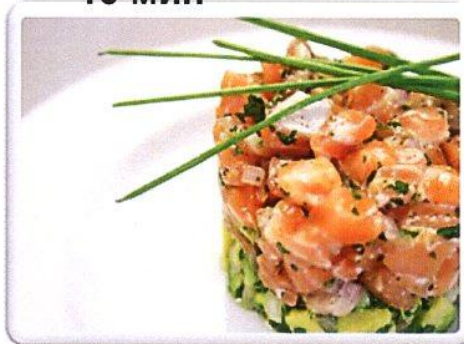
Цена, руб.

### Ям Пла

салат из семги с имбирем и свежим огурцом  
в кисло-острой заправке  
(180/5/2)

15 мин

340

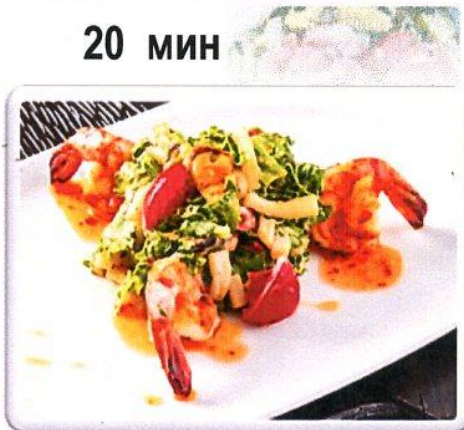


### Ям Тхале

легкий салат из морепродуктов, помидоров, зелени с  
пикантной заправкой  
(180)

20 мин

340

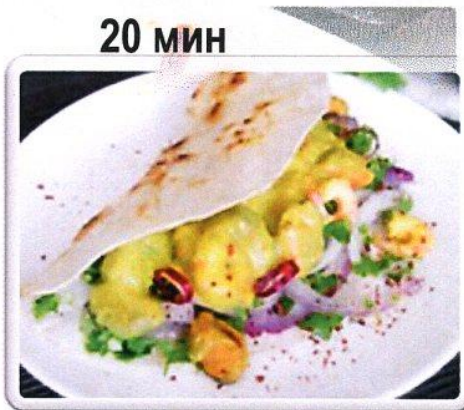


### Кенг Тхале

Морепродукты в соусе с карри в теплой лепешке  
(230)

20 мин

360



### Спринг креветки

Креветки фри в хрустящем тесте  
(150/30/2)

20 мин

330



Бухгалтер

Худякова И.В.

Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

### Хой Ма-ланг-пху Кенг Пет

Мидии в пикантном соусе карри  
(150/50/2)

15 мин



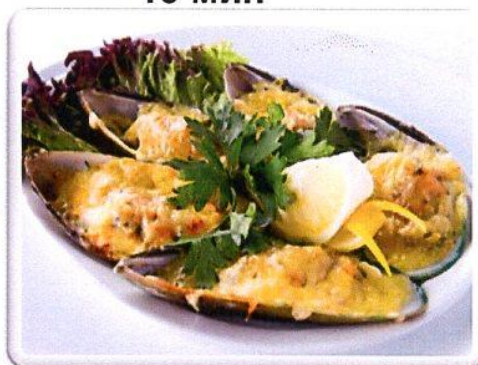
360



### Хой Ма-ланг-пху

Мидии, запеченные в раковине под сыром  
(200/2)

15 мин



360

### Темпура Тхале

Хрустящие морепродукты в кляре  
с пикантным соусом  
(20/30/2)

20 мин



320

### Спринг-роллы

Хрустящие блинчики с овощами и  
стеклянной лапшой со сладким соусом чили  
(120/30/2)

15 мин



140

с мясом и грибами

160



# СУПЫ

Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

## Том Кха Гай

нежный суп на курином бульоне, кокосовом молоке с филе цыпленка, томатами, грибами и тайскими специями (300/20)

25 мин

340



## Том Ям Кунг

остро-кислый суп, включающий мясо креветок, томаты и грибы. Цитрусовые и сладковато-соленые нотки блюду придают тайские специи и соусы (300/20)

25 мин

380



## Том Ям Пла

Остро-кислый суп с рыбой и тайскими специями (300/20)

20 мин

280



Бухгалтер

Худякова И.В.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

## Пла Пхат Кхинг

жареная телapia с овощами и имбирем  
в устричном соусе  
(100/100/10)

30 мин

300



## Пла Пхат

окунь с хрустящей корочкой,  
кольцами лука и чесноком фри  
(300 г)

30 мин

320



## Пла Рад Прик

филе трески под тамариндовым соусом  
(200 г)

30 мин

390



Бухгалтер

Худякова И.В.



Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

## Кхао Пхат

с креветками (300)

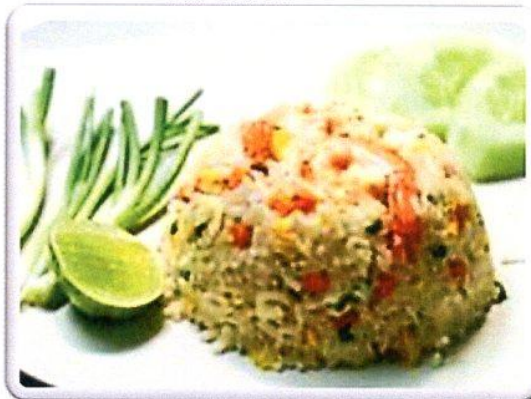
курицей (300)

свининой (300)

жареный жасминовый рис с нежным мясом, сладким луком, морковью, куриным яйцом и зеленым луком.

Сочные, ароматные овощи, тайские специи и соусы придают блюду оригинальный вкус.

15 мин



340

260

280

## Пхат Тай

С креветками (300)

С курицей (300)

плоская рисовая лапша, обжаренная с мясом, куриным яйцом, ростками фасоли, белым луком. Оригинальный соус придает блюду необычный остро-кисло-сладкий вкус.

Подается с кусочком лайма, измельченным арахисом и зеленым луком.

25 мин



340

280

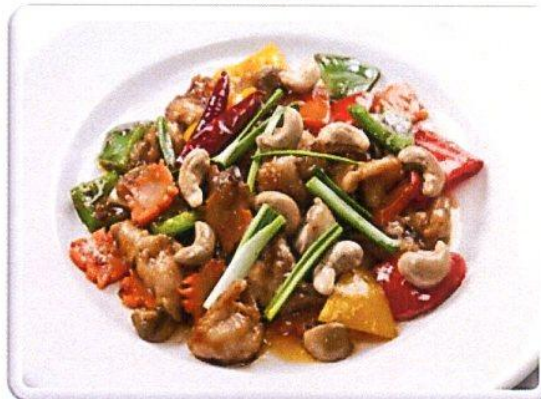
## Гай Пхат Мет

нежная курочка, жареная с орешками кешью и овощами.

Тайские соусы придают блюду незабываемый вкус, аромат и тончайшую остринку.

(100/60/20)

20 мин



280

Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

### Гай Пхат

жареные куриные крылышки в кисло-сладком соусе  
(100/100/30)

30 мин

250



### Сате Гай

куриные шашлычки с арахисовым соусом  
(150/30)

25 мин

240



### Муу Пинг

Свинные шашлычки с соусом джеу  
(150/30)

25 мин

260



### Кхао Плао

Жасминовый рис, приготовленный на пару

20 мин

60



Бухгалтер

Худякова И.В.



Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

### Кенг Кхиеу Ван Гай

острое блюдо, приготовленное на кокосовом молоке с нежным куриным филе, стручковой фасолью, сладким перчиком чили (100/50/2)

20 мин

270

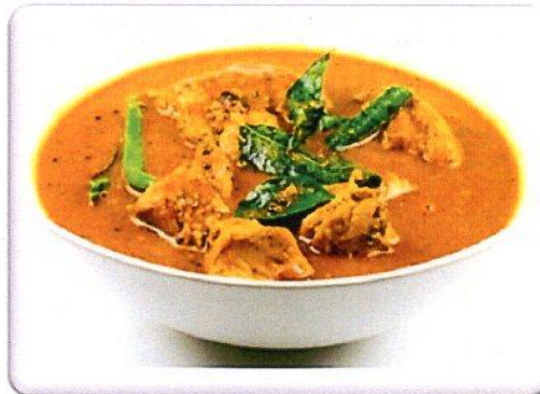


### Кенг Пенанг Гай

острое блюдо, приготовленное на кокосовом молоке с нежным куриным филе и грибами (180/2)

20 мин

270



### Кенг Массаман Му

свинина с картофелем в сливочном соусе массаман-карри с орешками кешью (250/2)

30 мин

290



Бухгалтер

Худякова И.В.

# ДЕСЕРТЫ

Наименование, выход

время приготовления

Цена, руб.

## Роти

Хрустящий блинчик с банановой начинкой с шоколадно-молочным топингом (150/30)

15 мин

160

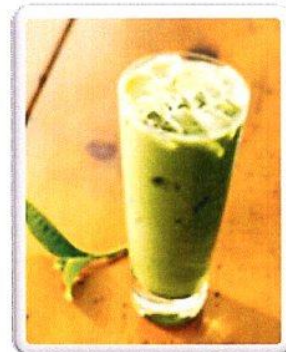


# НАПИТКИ

## Ча Кхиеу Ном

Тайский молочный чай с молоком - смесь зеленого чая и ароматных трав, имеет неповторимый сливочный вкус и аромат, подается как в горячем виде, так и охлажденный, с добавлением льда

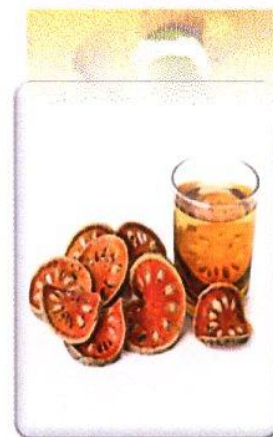
90



## Ча Матум

Легкий освежающий напиток, обладающий уникальным ароматом и экзотическим вкусом. Поддерживает работу мозга и сердца, помогает при простудных заболеваниях

50





# ТАЙСКАЯ КУХНЯ

