

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

Попробуйте самые популярные блюда Тайланда!

особо острые блюда отмечены



# САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Наименование, выход  
Цена, руб.

время приготовления, мин.

**Сом Там**  
**380**

**10 мин**

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



**Ям Пла Мык**  
**280**

**15 мин**

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



**Ям Вун Сен**  
**260**

**15 мин**

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



**Ям Ныа**  
**260**

**15 мин**

Теплый салат из говядины и овощей

в устричном соусе  
(180/5/2)



Бухгалтер  
Худякова И.В.

**Наименование, выход**  
**Цена, руб.**

**время приготовления**

## **Ям Пла** **360**

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

**15 мин**



## **Ям Тхале** **380**

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

**20 мин**

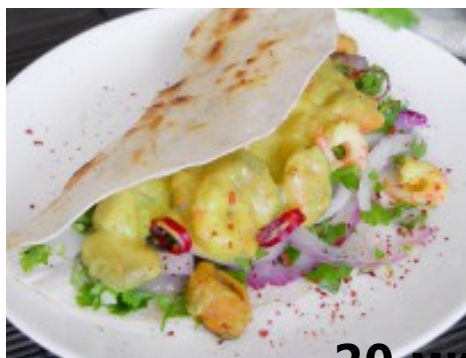


## **Кенг Тхале** **380**

Морепродукты в соусе с карри в теплой лепешке

**20 мин**

(230)



## Спринг креветки

**330**

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

**20 мин**



Бухгалтер  
Худякова И.В.

**Наименование, выход**

**Цена, руб.**

**время приготовления**

## Хой Ма-ланг-пху Кенг Пет

**460**

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

**15 мин**



## Хой Ма-ланг-пху

**420**

Мидии, запеченные в раковине под сыром

**15 мин**

(200/2)



## Темпура Тхале

**360**

Хрустящие морепродукты в кляре  
с пикантным соусом

(20/30/2)

**20 мин**



## Спринг-роллы

**160**

Хрустящие блинчики с овощами и  
стеклянной лапшой со сладким соусом чили

(120/30/2)

**15 мин**



Бухгалтер  
Худякова И.В.

# СУПЫ

Наименование, выход  
Цена, руб.

время приготовления

## Том Кха Гай

**360**

нежный суп на курином бульоне,  
кокосовом молоке с филе цыпленка,

**25 мин**

томатами, грибами и тайскими специями  
(300/20)



## **Том Ям Кунг** **400**

**25 мин**

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



## **Том Ям Пла** **320**

**20 мин**

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



Бухгалтер  
Худякова И.В.

# **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**

Наименование, выход  
Цена, руб.

время приготовления

**Пла Пхат Кхинг**  
**320**

жареный окунь с овощами и имбирем  
в устричном соусе  
(100/100/10)

**30 мин**



**Пла Пхат**  
**340**

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

**30 мин**



## Пла Рад Прик

30 мин

420

филе трески под тамариндовым соусом  
(200 г)



Бухгалтер  
Худякова И.В.

Наименование, выход  
Цена, руб.

время приготовления

## Кхао Пхат

15 мин

с

креветками

370

курицей

290

свининой

310

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.



(300)

(300)

(300)

## Пхат Тай

25 мин



С креветками (300)

**360**

С курицей (300)

**310**

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.



## Гай Пхат Мет

**20 мин**

**320**

нежная курочка, жареная с орешками кешью и овощами.

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

(100/60/20)



## Кхао Плао

**20 мин**

**90**

Жасминовый рис, приготовленный на пару



Бухгалтер  
Худякова И.В.

**Наименование, выход  
Цена, руб.**

**время приготовления**

## Кенг Кхиеу Ван Гай

**20 мин**

**290**

острое блюдо, приготовленное на кокосовом молоке с нежным куриным филе, стручковой

фасолью, сладким перчиком чили  
(100/50/2)



## Кенг Пенанг Гай 290

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

**20 мин**



## Кенг Массаман Му 320

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

**30 мин**



Бухгалтер  
Худякова И.В.

# ДЕСЕРТЫ

Наименование, выход  
Цена, руб.

время приготовления

**Роти**  
**180**

**15 мин**

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



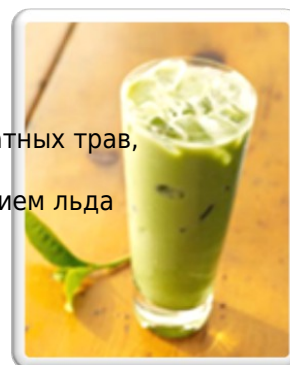
# НАПИТКИ

**Ча**

**Кхиеу**

**Ном**  
**110**

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



**Ча Матум**  
**80**

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



Бухгалтер  
Худякова И.В.