

Тайские горячие блюда

Секрет вкуса Тайских горячих блюд заключается в быстром обжаривании продуктов на открытом огне в сковороде «вок», что позволяет сохранить все вкусовые и полезные свойства овощей, морепродуктов и других ингредиентов. Пикантность, остроту и аромат тайским блюдам придают всевозможные пасты карри, тайские соусы, специи, свежая зелень.

Ко Чанг
210 г 520 руб.
Креветки королевские с морепродуктами по-тайски в «вок».

Пла Ван
200/150 г 590 руб.
Окунь по-тайски в фольге, в кисло-сладком соусе с овощами.

Огни Джамтьена
210 г 380 руб.
Вырезка говяжья по-тайски в «вок».

Муай Тай
210 г 350 руб.
Свинина по-тайски в «вок».

Утапао
210 г 360 руб.
Индейка по-тайски в «вок».

Чунга-Чанга
210 г 320 руб.
Куриное филе по-тайски в «вок».



КО ЧАНГ

Моо Кын Шай
130/150 г 410 руб.
Свинина в устричном соусе - классическое тайское блюдо. Можно найти во всех кафе Пхукета. Гарнируется рисом с овощами.

Моо Нам
220 г 490 руб.
Креветки в свинине под ореховым соусом, в окружении банана в беконе. Сочетание необычно, как кофе с клубникой. Но в том и прелесть тайской кухни, совмещать несовместимое.

Соусы

Соус «Са Тай» (острый ореховый соус).....	60 руб.
«Тайский» (кокосовое молоко, соус рыбный, соус устричный).....	60 руб.
Соус «Сырный» (сыр, майонез, чеснок).....	60 руб.
Соус «Острый красный томатный».....	60 руб.
Кокосовое молоко.....	60 руб.
Перец чили мелко рубленый.....	60 руб.
Имбирь мелко рубленый.....	60 руб.
Кисло-сладкий.....	60 руб.
Устричный соус.....	60 руб.

Выход 30 г.

КХАЙ ЯТ САЙ

Тайский омлет с овощами и мясом. Чаще всего можно встретить в кафе Джамтьена, где много туристов из одной северной страны. Многие из них любят еду попрямее... или «по понятиям»!

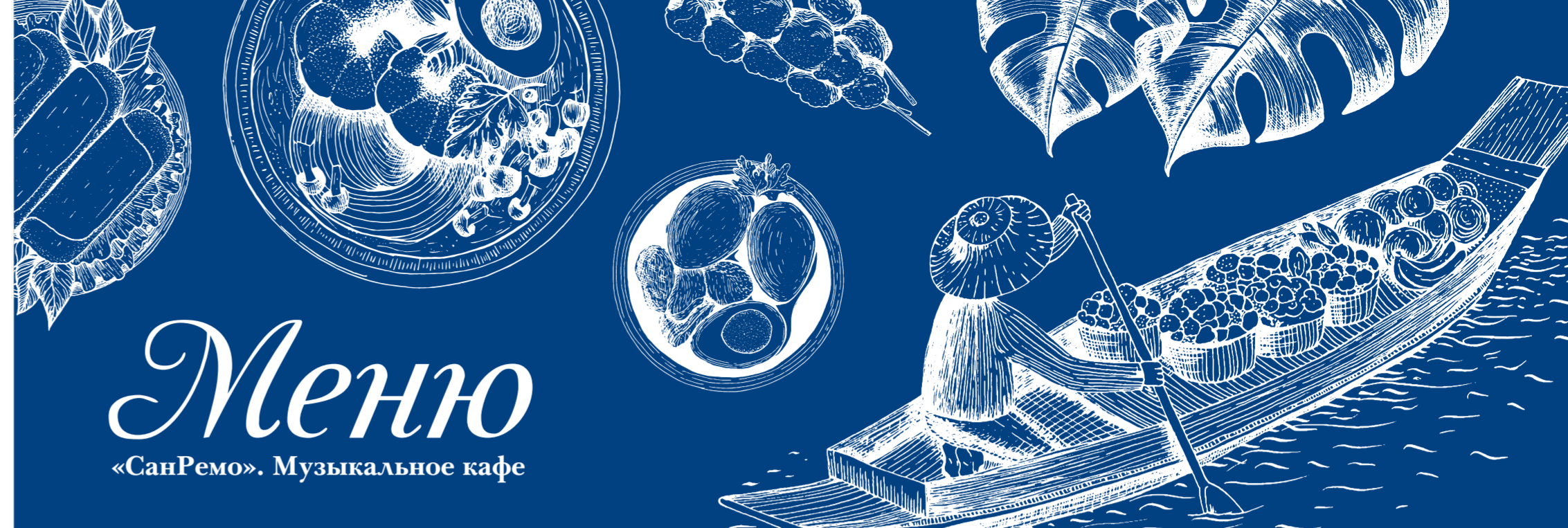
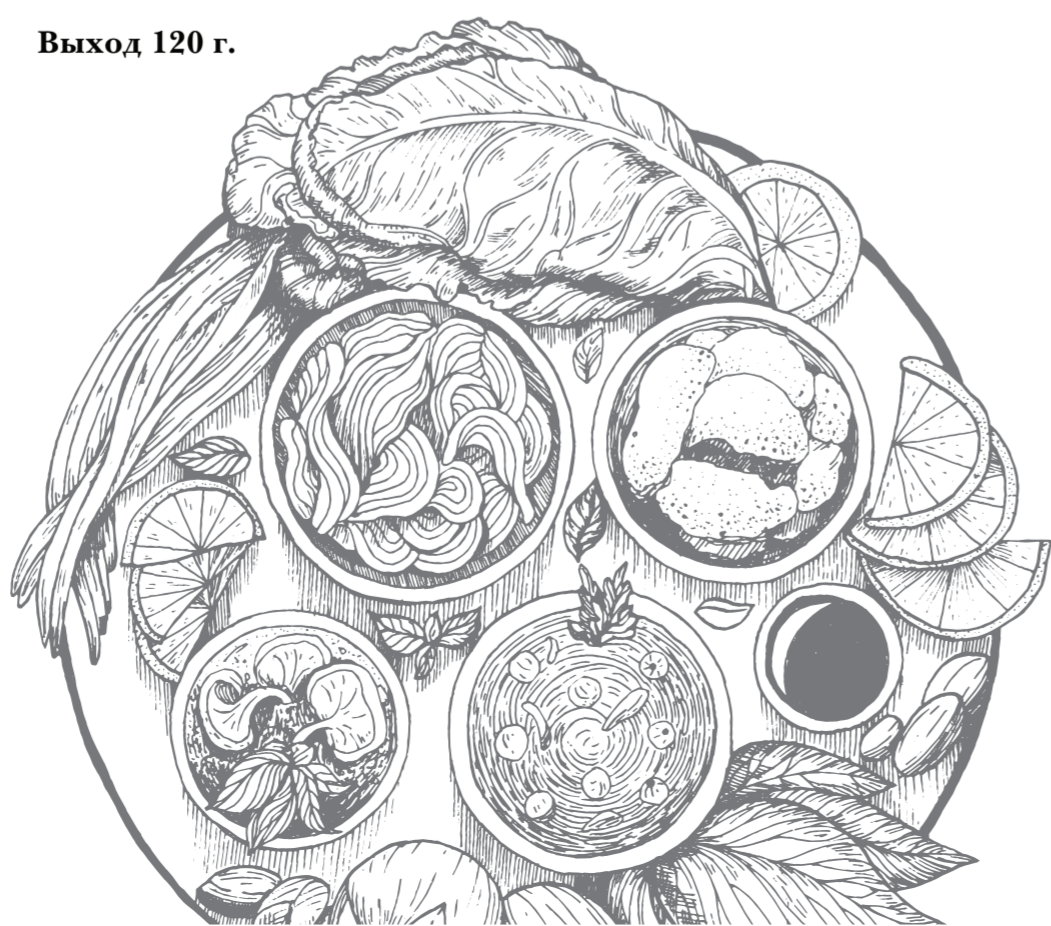
С курицей.....	265 руб.
С индейкой.....	295 руб.
Со свининой.....	255 руб.

Выход 280 г.

Гарниры по-тайски

Рис карри.....	70 руб.
Рисовая лапша.....	70 руб.
Яичная лапша.....	70 руб.
Гречневая лапша.....	70 руб.
Стеклопанная лапша.....	70 руб.
Картофель фри.....	70 руб.
Картофельные дольки спайси.....	70 руб.
Свежие овощи.....	90 руб.
Тайский Рататуй.....	100 руб.
Цветная капуста фри.....	90 руб.

Выход 120 г.



Меню

«СанРемо». Музыкальное кафе

Нем по-тайски

Эта закуска, очень любима русскими туристами и вьетнамскими летчиками, которые любят пропустить стопочку другую во время хорошего отдыха. Нем - это рисовая лепешка с начинкой из различных ингредиентов, быстро обжаренная на раскаленном масле. Подается с острым ореховым соусом.

Нем с курицей и овощами.....	230 руб.
Нем с морепродуктам и овощами.....	300 руб.
Нем с мясом индейки и овощам.....	265 руб.
Нем с креветками и овощами.....	340 руб.
Нем с сыром, ветчиной и орехом кешью.....	260 руб.

Выход 180/30 г.



НЕМ ПО-ТАЙСКИ

Экзотика по-тайски

«Тук-тук на Пхи-Пхи»

300 г 410 руб.
Восхитительная «лодочка» из груши с нежнейшим салатом из креветок и куриного филе под сырной шапочкой. Подается на листьях салата с кисло-сладким соусом и запеченным яйцом.

«Спрут2»

220 г 490 руб.
Осьминожки, жаренные с луком на томатной заправке.

« Чайна Швайна»

320 г 470 руб.
Свинина с креветками, рисовой лапшой, арахисом, сельдереем, тушеная в тайском соусе.

ПАД ТАЙ

Традиционное блюдо Сиам из рисовой лапши с тamarinдом. Имеет свои оттенки в каждом регионе. На Пхукете его готовят чуть острее, чем на Самуи. В Паттайе он может быть более сладкий. Главным критерием правильности блюда считается переход вкусов, когда сначала вы чувствуете сладкий вкус, затем кислый, а в конце острый.

Пад Тай с креветками.....	495 руб.
Пад Тай с говядиной.....	365 руб.
Пад Тай с индейкой.....	340 руб.

Выход 300 г.

«Людовик 3.14»

300 г 690 руб.
Лягушачьи лапки в карри, гарнированные тайским рагу в кокосовом соусе.

«Кальмар фаршированный»

300 г/120 г 395 руб.
Это блюдо настоящий отпрыск глобализации... Дальневосточный кальмар, фаршированный свининой из России, тайским рисом с рыбным соусом из Вьетнама и добавлением перца из Камбоджи... Вкусно!



ПАД ТАЙ

Салаты сиама

Мясные салаты

ДЖЕКИ ЧАНГ

200 г 290 руб.

Теплый Тайский салат с маринованным мясом индейки.

Нежное маринованное мясо индейки, быстро обжаривается в «вок» сковороде, с овощами и тайскими соусами. Пикантность этому салату придает манго и сельдерей, а остроту и свежесть корень имбиря и лайм. Подается на корзинке из рисовой лепешки.



ДЖЕКИ ЧАНГ

100 БАТ

280 г 300 руб.

Салат Тайский с рисовой лапшой и мясом говядины.

Этот салатик разбудит аппетит. Нежное мясо обжаривается на сковороде «вок» с добавлением рисовой лапши, белого лука и болгарского перца. Заправляется пикантным тайским соусом.

Салаты с морепродуктами

КРОКОДИЛОВЫ СЛЕЗЫ НА САМУИ

300 г 430 руб.

Салат с королевскими креветками, морепродуктами и рисовой лапшой.

Не менее любимый всеми туристами Тайский сытный, пикантный салат с дарами моря, обжаренными с имбирем и тайскими соусами. Сытность и законченность этому салату придает рисовая лапша и овощи.



ПЛА ХОУМУГ

ПЛА ХОУМУГ

300 г 350 руб.

Салат из осьминожек с водорослями «чука», рисовой лапшой и красным «карри» (острый) Этот экзотический салат можно встретить в южных Провинциях Таиланда, где много крокодилов и террористов. Туристы эти места не любят, но это не значит, что там не вкусно готовят. Рецепт из Провинции Songkla. Подается с устричным соусом и жареным яйцом.

АрО:Й

200 г 350 руб.

Салат из манго и креветок.

Если Вы правильно прочитали название этого салата, можете смело засчитать себе победу над тайским языком. Смысл этого слова очень прост – ВКУСНО!!!

Салаты овощные и фруктовые

САК ПАК ДЬЯУ

190 г 210 руб.

Салат из овощей в кисло-сладком соусе.

Простой, но очень сбалансированный по вкусу салат из овощей в сочетании с рыбным и соевым соусом, лимонным соком и арахисом.

Салат ПХУКЕТ (сладкий)

250 г 210 руб.

Салат из фруктов подается на листьях салата под соусом из сметаны и сгущенного молока, украшенный грецким орехом, бананом, топпингом и сахарной пудрой.

ДАВАЙ-ДАВАЙ

250 г 250 руб.

Салат легкий овощной с рисовой лапшой.

Любимый салат, прекрасной половины человечества, побывавшей в Таиланде. Одна польза! Калорий настолько мало, что эту одну цифру мы даже не стали писать. Все ингредиенты, грибы, овощи, мелко шинкуются солонкой и добавляется рисовая лапша с тайскими соусами.

Салат ПХУКЕТ (сырный)

250 г 210 руб.

Салат из фруктов подается на листьях салата под тайским фруктово-ягодным соусом, украшенный грецким орехом и сыром «Пармезан».

Тайские супы

Волшебство и алхимия одновременно.

ТОМ ЯМ

Визитная карточка Таиланда - известный суп Том ям, который бывает нескольких разновидностей: с королевскими креветками и морепродуктами, с куриным мясом и с говядиной. Секрет этого превосходного супа в сочетании множества продуктов: свежих овощей, зелени, грибов, корня имбиря, стебля сельдерея, специй, тайских паст карри и тайских соусов, лайма и, конечно, кокосового молока.

Суп Том ям Кунг Тале с королевскими креветками, морепродуктами и мидией-киви..... 620 руб.
Суп Том ям Кхай с маринованным куриным филе..... 350 руб.
Суп Том ям Ганг с мясом говяжьей вырезки..... 430 руб.
Суп Том ям Пла с морским окунем..... 460 руб.

Выход 450/50 г.

МАССАМАН КАРРИ

Массаман Карри в Юго-Восточной Азии – это основное блюдо, похожее на очень густой суп. Сочетание сочного мяса и картофеля, тушеных в кокосовом молоке гармонично дополняется пряными ароматами зиры, белого кардамона и лаврового листа, неназойливым вкусом пальмового сахара и тамариндовой пасты, солёностью рыбного соуса, хрустящей текстурой арахисовых орешков или кешью и, конечно, пастой массаман карри. Вот такая гамма вкусов характеризует это блюдо!

Массаман карри с говядиной..... 460 руб.
Массаман карри с индейкой..... 370 руб.
Массаман карри с курицей..... 350 руб.

Выход 400 г.

ЛАКСА СИАМА

Излюбленная Тайская закуска для любителей покушать сытней, хорошая альтернатива супам и вторым блюдам. Имеют много разновидностей, но мы решили предложить вам четыре самых вкусных лаксы. Лакса это быстро обжаренное мясо с различной лапшой и обжаренными овощами в сковороде «вок». Вся эта вкусность выпаривается с кокосовым молоком.

Лакса с маринованным куриным филе и гречневой лапшой..... 350 руб.
Лакса с королевскими креветками мидией и рисовой лапшой..... 620 руб.
Лакса с мясом говядины и яичной лапшой..... 410 руб.
Лакса с мясом индейки и яичной лапшой..... 360 руб.

Выход 450/50 г.

ГРИН КАРРИ

Тайский суп «Грин Карри» — что может быть вкуснее?

На тайском языке этот супчик называется «Gaeng Khiao Wan», что означает «сладкое зеленое карри». Несмотря на перевод, блюдо очень острое.

Грин карри с говядиной..... 490 руб.
Грин карри с креветками..... 590 руб.
Грин карри с курицей..... 410 руб.

Выход 400 г.



ТОМ ЯМ



МАССАМАН КАРРИ



ЛАКСА СИАМА



ГРИН КАРРИ