

# Закуски • 8



## Нуат Катием

790 ₽

Щупальца кальмара в чесночном соусе



## Гедза с курицей

520 ₽

Тайские жареные пельмени с курицей



## Гедза с креветками

590 ₽

Тайские жареные пельмени с креветками



## Эноки спайси

580 ₽

Грибы эноки в остром соусе



## Кунг Катием

850 ₽

Креветки в чесночном соусе



## Спринг-роллы

590 ₹

Тайские спринг-роллы со свежими овощами, креветками и курицей



## Крылышки

560 ₹

- В соусе сладкий чили
- В сладко-перечном соусе



## Там Тэнг

320 ₹

Битые огурцы

## Салаты • 6



## Ям Мамуа Кунг

790 ₹

Салат с манго и креветками



## Ям Талей

850 ₹

Салат из морепродуктов с лаймовой заправкой



### Макуа Моан

Хрустящие баклажаны

490 ₺



### Сом Там

Классический тайский салат из зеленой папайи.

Опция "добавить креветки" +130 руб.

690 ₺



### Ям Нью

Тайский салат с говядиной и овощами

720 ₺



### Нюа Тод

Говядина в устричном соусе со шпинатом

990 ₺

## Десерты • 3



### Манго с клейким рисом

Традиционный тайский десерт

480 ₺



### Панна-котта базилик

390 ₹

Нежная панна-котта с конфитюром из свежего манго



### Томленные бананы

390 ₹

Бананы в кокосовом молоке

## Супы • 4



### Том ям

850 ₹

Кисло-острый суп на кокосовом молоке с морепродуктами



### Том Кха с курицей

690 ₹

Кокосово-лайковый суп с курицей



### Лакса с курицей

750 ₹

Суп с курицей и пшеничной лапшой



## Красный карри с морепродуктами

750 ₺

Густой суп на основе пасты "красный карри"

## Лапша • 3



## Као Сой Талей

790 ₺

Лапша удон с морепродуктами



## Пад Тай с креветками

790 ₺

Рисовая лапша в сладко-перечном соусе с креветками

## Пад Тай с курицей

670 ₺

Рисовая лапша в сладко-перечном соусе с курицей

## Рис • 7

## Као Пад с овощами

490 ₺

Тайский жареный рис с овощами

## Као Пад с курицей

560 ₺

Тайский жареный рис с курицей



## Као Пад с креветками

760 ₺

Тайский жареный рис с креветками



## Пан Вье Талей

790 ₺

Морепродукты в кисло-сладком соусе



## Као Саппарод Кунг

990 ₺

Жареный рис в соусе "желтый карри" с креветками, курицей и ананасом



## Пад Капао Кай

690 ₺

Курица с базиликом и жареным яйцом



## Кунг Пад Прик Гаенг

790 ₺

Хрустящие креветки в соусе "желтый карри"

## Основное • 4



### Гаенг Кунг

790 ₽

Креветки, ананасы в соусе "желтый карри"



### Массаман карри

990 ₽

Пряное тайское карри с томленой говядиной и овощами



### Пье Ван Пла

990 ₽

Треска с овощами в кисло-сладком соусе



### Утка по-тайски

990 ₽

Нежная утиная ножка с лапшой пад тай

## КОКТЕЙЛИ • 6



### Бангкок Сприц

680 ₽

Синий тайский чай, просекко, и капля кордиала из лемонграсса



### Кафир Сауэр

680 ₽

Настой на листьях каффирского лайма, кордиал из сока лайма, белок и несколько движений шейкером



### Спайси Негрони

680 ₽

Мы взяли классику, которой более 100 лет, и приготовили для Вас в азиатском стиле



### Тропик Олд Фэшн

680 ₽

Бурбон на кокосе в сочетании с манго и тропическим биттером



### Пандановый Хайбол

680 ₽

Сладкий аромат пандана, кокосовая вода и немного алкоголя



### Джинджер Физз

680 ₽

Ананас, имбирь, лемонграсс и содовая. Уместно в любое время!

# НАСТОЙКИ • 1



## Инфьюзы

Маракуйя чили, Лаймончелло, Сливочный банан, Имбирно-ананасовая, Том Ям

260 ₺