

Royal Thai

(Ζηρίνη 12, Κηφισιά, Αθήνα)

ΜΕΝΟΥ

"Chiang Mai" Bar

€

| | |
|---|------|
| Royal Thai Nok - Noi (ειδική συνταγή επό αποξηραμένα δαμάσκηνα της Μπανγκόκ / specially made with sundried sour plum imported from Bangkok) | 7,00 |
| Mai Tai (εξωτικό δυνατό κοκτέιλ με βάση το ρούμι / an exotic Polynesian cocktails) | 7,00 |
| Virgin Rama (κοκτέιλ χωρίς αλκοόλ / non alcoholic cocktail) | 5,00 |
| Thai Swizzle (συνδυασμός από ουίσκι Ταϋλάνδης και εξωτικούς χυμούς / Thai whisky blended with exotic fruit juices) | 7,00 |

Banquets Set Menu

€

29 € per Person

Ορεκτικά **Thai Treasurers** (ένας συνδυασμός ορεκτικών Royal Thai)

Σούπα **Tom Kha Gai** or **Thai Beef Salad** (σούπα από κοτόπουλο και γάλα καρύδας ή σαλάτα Ταϋλάνδης με μοσχάρι)

Κυριώς πιάτο **Aroy Duck** (τροφερές φέτες πάπιας με διάφορα λαχανικά) **Silom Chicken** (κοτόπουλο με σάλτσα από φυστίκια) **Sweet and Sour Pork** (χοιρινό με γλυκόξινη σάλτσα σε Ταϋλανδέζικη συνταγή) **Steam Jasmine Rice** (ρύζι ατμού με άρωμα γιασεμί)

Επιδόρπιο **Fried Banana** or **Royal Thai crepe** (δική σας επιλογή , τηγανητή μπανάνα ή Royal Thai κρέπα)

Appetizers

€

| | |
|---|------------|
| Sesame Shrimp* (τραγανές γαρίδες πασπαλισμένες με σουσάμι / crispy fried shrimps coated with sesame seeds) (4τεμ./6 τεμ.) | 7,50/12,00 |
| Tod Mun Pla* (κροκέτες από ψάρι με κόκκινο κάρυ και αρωματικά / fresh ground fish, mixed with spices and red curry paste, fried to golden brown, served with our delicious Thai sweet and sour acar) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/9,00 |
| Pik Kat Tho* (γεμιστές φτερούγες από κοτόπουλο με χοιρινό & λαχανικά, σερβίρεται με την κλασική ζεστή σως από φυστίκια / stuffed chicken wings with pork served with riquant sauce) | 8,00 |
| Thai Satay Chicken/Shrimps (λεπτές φέτες από γαρίδες ή κοτόπουλο σε σουβλάκι με κλασική ζεστή σως από φυστίκια / skewer chicken or shrimp served with classic warm peanut sauce) (4 τεμ.) | 5,00/7,00 |
| Thai Satay Chicken/Shrimps (λεπτές φέτες από γαρίδες ή κοτόπουλο σε σουβλάκι με κλασική ζεστή σως από φυστίκια / skewer chicken or shrimp served with classic warm peanut sauce) (6 τεμ.) | 7,00/12,00 |

| | |
|--|------------|
| Shrimp Puff* (τραγανή ζύμη γεμισμένη με πατάτα και μικρές γαρίδες / crispy dough filled with spicy potatoes and tiny shrimps) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/9,00 |
| Poh Piah (Spring Roll) (δοκιμάστε την ειδική συνταγή του σεφ / our own special recipe) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Yawalat Spare Ribs (χοιρινά παιδάκια με τσίλι και αρωματικά / pork ribs slow cooked in sour plum, chili and soya sauce) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Tamarind Chicken Wings (πτερούγες από κοτόπουλο με tamarind σως / deep fried chicken wings in a tamarind sauce) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Saku Sai Moo (ψιλοκομμένο χοιρινό στον ατμό με sago / glistening little mouthfuls of sago balls steamed with minced pork) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Khanom Jeep Kai (ντάμπλινγκ από κοτόπουλο στον ατμό / carefully shaped dumplings with minced chicken filling) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Seafood Rangoon* (ξηροψημένα τραγανά με κρέμα τυρί και γαρίδες / crispy fried with Philadelphia cream cheese and shrimp filling) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/9,00 |
| Rama Fried Shrimp* (γαρίδες μαριναρισμένες με τραγανό wanton / large prawns wrapped with crunchy wanton skin filled with minced chicken) (4τεμ./6 τεμ.) | 7,50/12,00 |
| Mussel Coriander (τραγανά μύδια με κρουτόν από λαχανικά και φρέσκο κόλιανδρο / deep fried with crouton of vegetables with fresh coriander) | 8,00 |
| Bag of Gold (τραγανή φωλιά γεμισμένη με χοιρινό και μπαχαρικά / crunchy beg filled with minced pork and spices) (4τεμ./6 τεμ.) | 5,00/8,00 |
| Pandan Leaf Chicken (τυλιγμένο κοτόπουλο με αρωματικά φύλλα pandan / carefully wrapped chicken with aromatic pandan leaves) (4τεμ./6 τεμ.) | 6,50/12,00 |
| Royal Thai Treasures (ένας επιλεκτικός συνδυασμός ορεκτικών του Royal Thai / a combination of our best appetizers - Tamarind chicken, Yamalat spare ribs, Rama fried shrimps, Poh Piah, chicken satay & seafood rangoon) | 9,50 |

Soups

€

| | |
|--|------|
| Tom Yum Goon* (η πιο δημοφιλής Ταϊλανδέζικη γαριδόσουπα σερβιρισμένη σε μπωλ Benjarong / the best known Thai prawn soup) | 9,00 |
| Tom Kha Gai (σούπα από κοτόπουλο και γάλα καρύδας / rich chicken soup with coconut milk) | 6,00 |
| Crab Corn (σούπα από καβούρι με καλαμπόκι / crab with cream of corn) | 7,00 |
| Hot and Sour (πικάντικη και ξινή σούπα με λαχανικά και αυγό / spicy soup with vegetable and egg flower drop) | 6,00 |

Salads

€

| | |
|--|------|
| Spicy Thai Grill Pork (σαλάτα Ταϊλάνδης με χοιρινό / refreshing Thai salad with tender grilled pork) | 9,00 |
| Laab Kai (κομμάτια κοτόπουλου αρωματισμένα με μέντα, ρυζάλευρο και με ντρέσινγκ από λάιμ και τσίλι / minced chicken flavoured with mint, ground roasted rice powder and tossed in a lime & chilli served with lettuce cup) | 8,00 |

| | |
|---|-------|
| Phuket Seafood* (σαλάτα με θαλασσινά, βερμιτσέλι και άσπρα μανιτάρια / shrimps, squid, crabmeat and mussel in a tangry sour dressing) | 12,00 |
| Fresh Green Mango (ένος συνδυασμός με καρότο, λάχανο, φρέσκο μάνγκο και κρεμμύδι σε σως από lime / tossed with carrot, cabbage and onion in a sour lime dressing) | 8,00 |

Pork Beef & Chicken

€

| | |
|---|-------|
| Paneng Curry Beef or Chicken (η φημισμένη μας συνταγή με κάρυ, βασιλικό, lemongrass, γλυκιά κόκκινη πιπεριά σε παχύρευστο γάλα καρύδας / our popular curry cook with sweet basil, lemongrass, red sweet pepper in a thick coconut milk) | 15,00 |
| Sweet and Sour Pork (Ταϋλανδέζικη συνταγή χοιρινού με γλυκόξινη σως / stir-fried pork with cucumber, fresh pineapple and sweet peppers) | 13,00 |
| Royal Thai Beef (ένος συνδυασμός Ταϋλανδέζικης και Κινέζικης κουζίνας με μοσχάρι / tender beef saute with fresh vegetables in oyster sauce) | 14,00 |
| Green Curry Beef or Chicken (λεπτές φέτες από μοσχάρι ή κοτόπουλο με σάλτσα από πράσινο κάρυ / spicy enough to turn your face green!!!) | 14,00 |
| Cashew Chili Pork (χοιρινό με λαχανικά, τσίλι και κάσιους / marinated juicy pork with crunchy cashew nuts) | 13,00 |
| Mango Beef (ο τέλειος συνδυασμός από φρέσκο μάνγκο και μοσχάρι / our chef's special melange of fresh mango with tender beef) | 15,00 |
| Mushroom Pork (χοιρινό σωτέ, με τριών ειδών μανιτάρια / slices of pork stir - fried with 3 kinds of mushroom and fresh lemongrass) | 14,00 |
| Lemongrass Grill Pork (Ταϋλανδέζικο χοιρινό της σχάρας μαριναρισμένο, μυστική συνταγή / specially marinated with secret ingredient and grill to perfection) | 14,00 |
| Beef Chiang Mai (τρυφερό κρέας από μοσχάρι με κρεμμύδι, λάχανο και tamarind σάλτσα / cubes of beef filet wok fried with onion, spices and served with tender vegetable) | 25,00 |
| Sizzling Thai Beef (μαριναρισμένο μοσχάρι μαγειρεμένο με κινέζικο λάχανο σε σως από φασόλια / marinated beef cooked with Chinese cabbage, ginger and lemongrass in a bean sauce) | 15,00 |

Duck & Chicken

€

| | |
|--|-------|
| Sesame Chicken (κοτόπουλο με γλυκιά σάλτσα και σουσάμι / crispy deep fried chicken cubes in a toasted sesame seed sauce) | 14,00 |
| Thai Chicken Curry (κοτόπουλο με Ταϋλανδέζικο κάρυ / sliced chicken breast in a thick curry sauce) | 14,00 |
| Pineapple Roasted Duck (ψητή πάπια με φρέσκο ανανά / tender duck meat saute with fresh pineapple) | 15,00 |
| Koh Samui Chicken (σωταρισμένες φέτες από κοτόπουλο με λαχανικά και κάσιους, σερβιρισμένα σε φωλιά από πατάτες / sliced chicken breast stir - fried with cashew nuts, served on a potato nest) | 14,00 |

| | |
|--|-------------|
| Patthaya Duck* (ψητή πάπια με λίτσι, μανιτάρια και λαχανικά) / lychee, straw mushroom, young baby corn, bamboo shoots and roasted duck) | 15,00 |
| Royal Thai Crispy Duck* (σερβίρεται με ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά και κρέπες / served with handmade pancakes for you to wrap) (1/4 / 1/2) | 16,00/28,00 |
| Fresh Ginger Chicken (φέτες από κοτόπουλο μαγειρεμένες με fungus, λαχανικά και ginger / sliced chicken breast cooked with fungus, vegetables and ginger) | 14,00 |
| Lime Chicken (τραγανά φιλέτα από μπούτι κοτόπουλου με φρέσκο χυμό από λάιμ σάλτσα / crispy fried filet of chicken legs top with fresh lime juice sauce) | 14,00 |
| Mekong Chicken (κοτόπουλο με γλυκιά σάλτσα / fillet of chicken leg marinated, grill and cover in a tamarind sauce) | 14,00 |
| Red Curry Duck*/Shrimp* (ψητή πάπια ή γαρίδα με κόκκινο κάρυ και φρέσκο ανανά / sliced roasted duck or shrimp cooked with fresh pineapple, cherry tomatoes in spicy red curry) | 15,00/19,00 |
| Aroy Duck* (τρυφερές φέτες πάπιας με φρέσκα λαχανικά / tender sliced duck stir-fried with assorted vegetables) | 15,00 |

Seafood

€

| | |
|--|-------|
| Steam Pumpkin Shrimps* (γαρίδες με καλαμποκάκι, μανιτάρια, σερβιρισμένο μέσα σε κολοκύθα / shrimp cooked with baby corn, straw mushrooms, served in a steamed pumpkin) | 19,00 |
| Khao rao Shrimps* (φύλλο Ταϊλανδέζικο γλυκού βασιλικού με μπαμπού, κρεμμύδι, φρέσκα μανιτάρια και μπιζέλια / Thai sweet basil leaf stir fry with bamboo shoot, fresh mushrooms, onion and snow peas) | 19,00 |
| Phuket Style Prawns* (βασιλικές γαρίδες στη σχάρα με αρωματικά / large prawns grilled from the famous island of Phuket) | 23,00 |
| Bangkok Fish* (Φιλέτο perch στη σχάρα τυλιγμένο με φύλλα μπανάνας / found in every corner of Bangkok's streets, perch in banana leaves) | 16,00 |
| Sizzling Seafood Platter* (θαλασσινός συνδυασμός του ποταμού / shrimps, mussel, squid and fish cooked in ginger and garlic sauce) | 20,00 |
| Assam Prawns* (σιγοβρασμένες γαρίδες σε Assam χυμό και γάλα καρύδας / slow cooked shrimps with Assam juice and coconut milk) | 19,00 |
| Siamese Shrimps* (γαρίδες μαγειρεμένες σε δύο γεύσεις / stir fry in two flavours, oyster sauce and sweet and sour sauce) | 19,00 |
| Phi - Phi Lobster* (αστακός με τζίντζερ, κόλιανδρο και λαχανικά / lobster tail cubes stir fried with ginger, coriander and vegetables) | 49,90 |
| Chiang Mai Squid* (καλαμάρι σωτέ με λαχανικά και tamarind σως / flower cut squid saute with vegetables in sweet chili sauce) | 14,00 |
| Crispy Thai Style Fish* (ξεροψημένη πέρκα με τρεις γεύσεις, μαγειρεμένο παραδοσιακά / perch fillet fried to crispy and served with three flavour sauce-spicy, sweet and hot) | 15,00 |
| Steam Salmon Fillet (φιλέτο σολομού στον ατμό με λαχανικά / steam to perfection and seasoned with fresh ginger, a company with steam vegetables) | 16,00 |
| Spicy and Sweet Crab* (ολόκληρο καβούρι με γλυκιά και καυτερή σάλτσα / whole crab with shell cooked in our sweet, spicy and sour sauce) | 16,00 |

Coriander Scallop* (όστρακα με αρωματική σάλτσα κόλιανδρο / cooked in coriander sauce on a bed of stir fry broccoli, celery and Chinese cabbage) 19,00

Side Dishes

€

Royal Thai Fried (τηγανητό ρύζι με αυγό, γαρίδες και κοτόπουλο / jasmine rice stir - fried with egg, shrimps and chicken) 8,00

Tom Yam Fried Rice (τηγανητό ρύζι με άρωμα Τομ Γιαμ / stir fry with shrimp and chicken in a spicy flavor) 8,00

Pineapple Fried Rice (τηγανητό ρύζι με ανανά, ζαμπόν και κοτόπουλο / fresh pineapple saute with Jasmine rice, ham and chicken) 8,00

Chati Vegetables (ανάμεικτα λαχανικά με σως από στρείδια / mixed vegetables in oyster sauce) 7,50

Paad Thai Noodles Chicken or Shrimps (τηγανητές νούγιες με κοτόπουλο ή γαρίδες / Rice noodles stir-fried with chicken slices or shrimps) 8,00/12,00

Singapore Rice Noodles (τηγανητές νούγιες με κοτόπουλο και γαρίδες, πράσινη πιπεριά με αρωματισμένο κάρυ / rice noodles stir - fried with chicken and shrimps in curry flavor) 8,00

Royal Thai Chow Mein Shrimps* or Chicken (τηγανητά ζυμαρικά με σόγια και λαχανικά με κρέας δικής σας επιλογής / stir fry in soy sauce with vegetables and your choice of meat) 12,00/8,00

Steam Jasmine Rice (ρύζι ατμού με άρωμα γιασεμιού) 3,50

Special Set Menu

€

25 € per Person

Soup / Σούπα (Tom Yum Soup / Ταϊλανδέζικη σούπα από γαρίδες)

Appetizers / Ορεκτικά (Poh Piah Spring Roll / Spring rolls με λαχανικά και χοιρινό)

Main Dish / Κυρίως Πιάτο (Beef Paneang / Μοσχάρι, κάρυ και γάλα καρύδας) (Cashew Chilli Pork / Χοιρινό με λαχανικά και κάσιους) Steam Jasmine Rice / Ρύζι ατμού με άρωμα γιασεμιού)

Dessert / Επιδόρπιο (Turtim Crop / Νεροκάστανα με ρυζάλευρο σε γάλα καρύδας)

Desserts

€

Rainbow Coconut (παγωτό καρύδας σε γάλα καρύδας και στη μέση αριστοτεχνικά κομμένα τροπικά φρούτα / finely cut exotic fruit soaked in a warm coconut sauce with coconut ice cream) 6,00

Homemade Ice Cream (σπιτικό παγωτό / coconut, mango, strawberry and lemon flavor) 4,00

Fried Banana with Ice Cream (τηγανητή μπανάνα με παγωτό / traditional Asian dessert) 6,00

Cashew Nut Pie (ένας σοκολατένιος πειρασμός / chocolate flavoured, a sweet way to finish your meal) 8,00

| | |
|---|------|
| Turtim Crop (νεροκάστανα πασπαλισμένα με ρυζάλευρο σε γάλα καρύδας / water chestnuts coated with rice flour and soaked in sweet coconut milk) | 5,00 |
| Fried Ice Cream (τηγανητό παγωτό, μια έμπνευση του σεφ / our chef's imagination) | 5,00 |
| Cheese Cake with Cherry Sauce (τσιζ κέικ με σως κεράσι) | 7,00 |
| Chocolate Souffle (σουγλέ σοκολάτα) | 6,00 |
| Sampan Fresh Fruit (φρέσκα εξωτικά φρούτα / sail on a banana leaf plate) | 9,00 |
| Mango Sticky Rice (η γλυκιά όψη του ρυζιού με φρέσκο μάνγκο / thai style, fresh mango with glutinous rice) | 6,00 |
| Royal Thai Crepe (εξωτικά φρέσκα φρούτα με παγωτό σε κρέπα / fragrant pancake stuffed with fruit and a scoop of ice cream) | 6,00 |

After Dinner Drinks

€

| | |
|---|-------|
| Aperitifs / Liqueurs (απεριτίφ / λικέρς) | 5,00 |
| Cognac V.S.O.P (κονιάκ V.S.O.P) | 9,00 |
| Cognac X.O (κονιάκ X.O) | 11,00 |
| Whisky Regular Brands (ουίσκυ απλό) | 5,00 |
| Whisky Special (ουίσκυ πολυτελείας) | 6,00 |
| Vodka, Gin, Rum, Tequila, Ouzo (βότκα, τζίν, ρούμι, τεκίλα, ούζο) | 5,00 |
| Cocktails and Long Drinks (κοκτέιλς) | 6,00 |

Beverages

€

| | |
|--|------|
| Mineral Water 1.0 lt (επιτραπέζιο μεταλλικό νερό 1.0 lt) | 2,50 |
| Sake 150cl (σακέ 150cl) | 8,00 |

Beverages

| | |
|----------------------------------|------|
| Ταύλανδέζικη - Thai Singha 355cl | 5,00 |
| Heineken 330cl | 4,00 |
| Μύθος - Mythos 330cl | 4,00 |
| Espresso | 3,00 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Coffe, Tea | 2,50 |
| Juices (χυμοί) | 2,50 |
| Soft Drinks (αναψυκτικά) | 2,50 |
| Perrier 330cl | 3,00 |
| Greek Coffee (ελληνικός καφές) | 2,50 |

Σημείωση σχετικά με το μενού:

Οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ.
 Το μενού έχει δοθεί στο e-table.gr από το εστιατόριο στις 31/08/2015.
 Για οποιαδήποτε αλλαγή στο μενού από αυτή
 την ημερομηνία και μετά δεν ευθύνεται το e-table.gr.

www.e-table.gr