Ορεκτικά

1. Spring Rolls 7
Ρολά με καλοτηγανισμένα λαχανικά, διάφανα νουντλς και χοιρινό, σερβιρισμένα με σάλτσα δαμάσκηνου

2. Fresh Rolls 7,5
Ρολά από ρυζόφυλλα, γεμιστά με λαχανικά σερβιρισμένα με σάλτσα δαμάσκηνου & φυστικιού
•Κοτόπουλο •Γαρίδες(9,00)

3. Satay 8
Μαριναρισμένα σουβλάκια στη σχάρα, σερβιρισμένα με σάλτσα φυστικιού
•Χοιρινό •Κοτόπουλο

4. Shrimp Cakes 8,5
Καλοτηγανισμένα σπιτικά κέικς με γαρίδες, σερβιρισμένα με σάλτσα δαμάσκηνου

5. Fish Cakes 8,5
Καλοτηγανισμένα σπιτικά κέικς με φρέσκια πέστροφα και πάστα τσίλι (ελαφρώς πικάντικη), σερβιρισμένα με σάλτσα δαμάσκηνου

6. Goong Manao 10
Γαρίδες με σάλτσα λεμονιού, σκόρδου και τσίλι, πασπαλισμένες με κόλιανδρο

7. Peak Gai Tod 6,5
Καλοτηγανισμένες μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου, σερβιρισμένες με σάλτσα δαμάσκηνου και τσίλι (ελαφρώς πικάντικη)

8. Thai Zab 10
Ρολά μαρουλιού με γαρίδες, λεπτά νουντλς ρυζιού, κόλιανδρο, καρότο και σάλτσα δαμάσκηνου & φυστικιού

Σούπες

9. Tom Yum 7,5
Ελαφρώς πικάντικη και ξινή σούπα με μανιτάρια, ρίζα καλάνγκα, φύλλα καφίρ λάιμ και λεμονόχορτο (lemongrass) σε ζεστό δοχείο (2 ατόμων) - πασπαλισμένη με κόλιανδρο
•Κοτόπουλο(2 ατόμων: 13,00) •Γαρίδες(9,50 - 2 ατόμων: 17,00)

10. Tom Kha 7,5
Ελαφριά σούπα από γάλα καρύδας με μανιτάρια, ρίζα γκαλάνγκα, φύλλα καφίρ λάιμ και λεμονόχορτο (lemongrass) σε ζεστό δοχείο (2 ατόμων) - πασπαλισμένη με κόλιανδρο
•Κοτόπουλο(2 ατόμων: 13,00) •Γαρίδες(9,50 - 2 ατόμων: 17,00)

11. Gang Jerd 9,5
Διαυγής σούπα με διάφανα νουντλς ροβίτσας, χοιρινό, κινέζικο λάχανο, φρέσκο κρεμμυδάκι και σέλινο

12. Khao Soy Gai 12
Σπιτικά νουντλς σίτου με αυγό, μπουτάκι κοτόπουλου, φύτρα φασολιών, κόκκινο κρεμμύδι και πίκλες σε σούπα με γάλα καρύδας και κάρυ

13. Khanom Chin 11
Νουντλς ρυζιού με μπουτάκι κοτόπουλου και λάχανο σε ψαρόσουπα από κάρυ και γάλα καρύδας - πασπαλισμένη με φύτρα φασολιών

Σαλάτες

14. Som Tam 9
Πράσινη παπάγια, καρότο, ντομάτα, αποξηραμένες μικρές γαρίδες με φυστίκι και πικάντικο Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ με λάιμ

15. Spicy Seafood Noodle Salad 12,5
Νουντλς ταχείας βράσης, γαρίδες, καλαμάρι, καρότο, σέλινο, ντομάτα, λάχανο και κρεμμύδι, με πικάντικο Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ με λάιμ

16. Yum Woon Sen 12,5
Διάφανα νουντλς ροβίτσας, γαρίδες, καλαμάρι, χοιρινός κιμάς, καρότο, σέλινο, ντομάτα και κρεμμύδι με πικάντικο Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ με λάιμ

17. Spicy Beef Salad 11
Φύλλα λόλας με καρότο, αγγούρι, ραπανάκι, σέλινο, κρεμμύδι, ψητό μοσχάρι και πικάντικο Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ με λάιμ

18. Yum Pla Moak 12,5
Πικάντικη καλαμαροσαλάτα με ντομάτα, κρεμμύδι, σέλινο, τσίλι και φρεσκοστυμμένο χυμό λάιμ

Κυρίως Πιάτα

19. Larb 11,5
Τηγανητός κιμάς με κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, δυόσμο και τσίλι
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,00) •Πάπια(14,00)

20. Pad Krapow 12
Τηγανητός (stir-fry) κιμάς στο γουόκ με ιερό βασιλικό, τσίλι και σκόρδο
•Χοιρινό •Τραγανό Χοιρινό(14,00) •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,50)
•Γαρίδες(15,00) •Θαλασσινά(15,00) •Με τηγανητό αυγό(+1,00)

21. Chicken Your Way 12
Τηγανητό (stir-fry) κοτόπουλο στο γουόκ σε 3 πεντανόστιμες εκδοχές
•Sweet & Sour: με ντομάτα, κρεμμύδι, αγγουράκι και ανανά
•Ginger: με μανιτάρια σιτάκε, κρεμμύδι και τζίντζερ(12,50)
•Cassius: με πιπεριά φλάσκα, φρέσκο κρεμμυδάκι και κάσιους(13,50)

22. Mixed Vegetables 9
Τηγανητά (stir-fry) εποχιακά λαχανικά στο γουόκ με σάλτσα στρειδιών

23. Nam Tok 11,5
Ψητό κρέας σε κομμάτια με κόκκινο κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, κόλιανδρο, δυόσμο και τσίλι
•Χοιρινό •Μοσχάρι(13,00)

24. Pad Prik Kaeng 11,5
Τηγανητό (stir-fry) κρέας ή θαλασσινά στο γουόκ με φύτρες μπαμπού και πάστα τσίλι
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,00) •Γαρίδες(14,00)

25. Pad Nua Nam Mun Hoi 13
Τηγανητό (stir-fry) μοσχάρι στο γουόκ με σάλτσα στρειδιών, πιπεριά, κρεμμύδι και φρέσκο κρεμμυδάκι

26. Moo Grob 12
Τηγανητό (stir-fry) τραγανό χοιρινό στο γουόκ με μπρόκολο σε σάλτσα στρειδιών

Κάρυ

27. Massaman 12
Μάσσαμαν κάρυ με ταμάρινδο, γάλα καρύδας, πατάτα, ντομάτα και φυστίκια
•Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,50) •Γαρίδες(15,00) •Αρνί(16,00)

28. Phanaeng 12
Κόκκινο πικάντικο κάρυ με γάλα καρύδας
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,50) •Γαρίδες(15,00)

29. Kaeng Phet 13,5
Κόκκινο κάρυ με γάλα καρύδας, ανανά, ντοματίνια και ταϊλανδέζικο βασιλικό
•Μοσχάρι •Πάπια(15,00)

30. Kaeng Khiao Wan 12
Πράσινο κάρυ με γάλα καρύδας, κολοκυθάκια, φύτρες μπαμπού και ταϊλανδέζικο βασιλικό
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,50) •Γαρίδες(15,00)

Νουντλς & Ρύζι

31. Pad Thai 12
Νούντλς ρυζιού με φύτρα φασολιών, φρέσκο κρεμμυδάκι, αυγό και φυστίκια σε σάλτσα ταμάρινδου
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Γαρίδες(13,00)

32. Pad See Ew 13
Παχιά σπιτικά νούντλς ρυζιού με μπρόκολο, καρότο και αυγό σε γλυκιά σάλτσα σόγιας
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Γαρίδες(14,00) •Θαλασσινά(14,00)

33. Kuay Teow Kua Gai 13
Παχιά σπιτικά νούντλς ρυζιού με αυγό και λόλα σε σάλτσα σόγιας - πασπαλισμένα με φρέσκο κρεμμυδάκι
•Κοτόπουλο •Γαρίδες(14,00) •Θαλασσινά(14,00) •Φρέσκο Καβούρι(17,00)

34. Pad Ba Mee 13
Σπιτικά νουντλς σίτου με αυγό, φύτρα φασολιών, καρότο και μπρόκολο σε σάλτσα στρειδιών
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Γαρίδες(14,00) •Θαλασσινά(14,00) •Φρέσκο Καβούρι(17,00)

35. Lad Na 12,5
Παχιά σπιτικά νούντλς ρυζιού με μπρόκολο και καρότο σε ζωμό κρέατος
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Γαρίδες(13,50) •Θαλασσινά(13,50)

36. Pad Kee Mao (Drunken Noodles) 13
Παχιά σπιτικά νούντλς ρυζιού (ή σίτου με αυγό) με τζίντζερ, μπρόκολο, καρότο, μπέιμπι καλαμπόκι, ταϊλανδέζικο βασιλικό, τσίλι και σκόρδο, σε σάλτσα ψαριού και στρειδιών
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(14,00) •Γαρίδες(14,00) •Θαλασσινά(14,00)

37. Original Thai Fried Rice 11,5
Ρύζι στο γουόκ με καρότο, φρέσκο κρεμμυδάκι, αυγό και σάλτσα σόγιας
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(13,50) •Γαρίδες(13,50) •Θαλασσινά(13,50)
•Φρέσκο Καβούρι(16,00)

38. Pineapple Fried Rice 12,5
Ρύζι στο γουόκ με ανανά, κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, σταφίδες, κάσιους, αυγό και τριμμένο κάρυ
•Χοιρινό •Κοτόπουλο •Μοσχάρι(14,50) •Γαρίδες(14,50) •Θαλασσινά(14,50)
•Φρέσκο Καβούρι(17,00)

Φρέσκα Ψάρια & Θαλασσινά

39. Fish Lemon Sauce 29
Λαβράκι (+/- 600 γρ.) στον ατμό με σκόρδο, σέλινο και τσίλι σε σάλτσα λεμονιού - σερβίρεται σε ζεστό πιάτο

40. Miang Pla 29
Ψητό λαβράκι (+/- 600 γρ.) με νούντλς ρυζιού, κόλιανδρο και λόλα, με πικάντικη σάλτσα φυστικιού

41. Pla Lui Suan 29
Καλοτηγανησμένο λαβράκι (+/- 600 γρ.) με πράσινο μήλο, τσίλι, κόκκινο κρεμμύδι, τζίντζερ και φυστίκια σε γλυκιά σάλτσα τσίλι

42. Pla Dad Diaw 29
Καλοτηγανησμένο λαβράκι (+/- 600 γρ.) με πράσινο μήλο, τσίλι, κόκκινο κρεμμύδι και Ταϊλανδέζικο ντρέσινγκ με φυστίκια

43. Moak Pad Kratiem Prik Thai 16
Τηγανητό (stir-fry) καλαμάρι στο γουόκ με σκόρδο και τριμμένο μαύρο πιπέρι σε σάλτσα σόγιας και στρειδιών

Συνοδευτικά

44. Thai Steamed Rice 2
Αρωματικό ρύζι στον ατμό

45. Thai Sticky Rice 2,5
Κολλώδες ρύζι στον ατμό

46. Thai Omelette 8
Αυγά, φρέσκο κρεμμυδάκι, σάλτσα σόγιας & στρειδιών

Επιδόρπια

47. Mango Sticky Rice 7
Κίτρινο μάνγκο με κολλώδες ρύζι στον ατμό και γάλα καρύδας

48. Tap Tim Grob 4
Τραγανό νεροκάστανο σε σιρόπι με κρύο γάλα καρύδας

Τα σπιτικά νουντλς και οι σάλτσες είναι χειροποίητα, δικής μας παραγωγής!

πικάντικο

χορτοφαγικό
(μπορεί να γίνει)

Οι γαρίδες, η πάπια και το μπέιμπι καλαμπόκι είναι κατεψυγμένα - Στα τηγανητά χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο

Starters

1. Spring Rolls 7
Deep fried vegetables, glass noodles and pork rolls with plum sauce

2. Fresh Rolls 7,5
Rice paper rolls stuffed with vegetables served with plum and peanut sauce
•Chicken •Shrimp(9,00)

3. Satay 8
Satay marinated & grilled served with peanut sauce
•Pork •Chicken

4. Shrimp Cakes 8,5
Deep fried shrimp cakes served with plum sauce

5. Fish Cakes 8,5
Deep fried fresh trout and chili paste cakes served with plum sauce

6. Goong Manao 10
Shrimp with lime, garlic and chili sauce, topped with coriander

7. Peak Gai Tod 6,5
Marinated deep fried chicken wings served with slightly spicy plum chili sauce

8. Thai Zab 10
Shrimp, vermicelli rice noodles, coriander and carrot wrapped in lettuce topped with plum and peanut sauce

Soups

9. Tom Yum 7,5
Hot and sour soup with mushroom, galangal root, kaffir lime leaves and lemongrass in hot pot (2 pers) - topped with coriander
•Chicken(2 pers: 13,00) •Shrimp(9,50 - 2 pers: 17,00)

10. Tom Kha 7,5
Light coconut milk soup with mushroom, galangal root, kaffir lime leaves and lemongrass in hot pot (2 pers) - topped with coriander
•Chicken(2 pers: 13,00) •Shrimp(9,50 - 2 pers: 17,00)

11. Gang Jerd 9,5
Clear soup with glass noodles, pork, Chinese cabbage, spring onion and celery

12. Khao Soy Gai 12
Homemade egg noodles with chicken leg, bean sprouts, red onion and pickles in coconut milk curry soup

13. Khanom Chin 11
Rice stick noodles with chicken leg and cabbage in fish coconut milk curry soup - topped with bean sprouts

Salads

14. Som Tam 9
Green papaya, carrot, tomato, small dried shrimp with peanut and Thai spicy lime dressing

15. Spicy Seafood Noodle Salad 12,5
Instant noodles, shrimp, squid, carrot, celery, tomato, cabbage and onion with Thai spicy lime dressing

16. Yum Woon Sen 12,5
Glass noodles, shrimp, squid, minced pork, carrot, celery, tomato and onion with Thai spicy lime dressing

17. Spicy Beef Salad 11
Lettuce leaves with carrot, cucumber, radish, celery, onion, grilled beef and Thai spicy lime dressing

18. Yum Pla Moak 12,5
Spicy squid salad with tomato, onion, celery, chili and freshly squeezed lime juice

Main Dishes

19. Larb 11,5
Minced meat, red onion, spring onion, coriander, spearmint and chili
•Pork •Chicken •Beef(13,00) •Duck(14,00)

20. Pad Krapow 12
Stir-fried minced meat with holy basil, seasonal vegetables, chili and garlic
•Pork •Crispy Pork(14,00) •Chicken •Beef(13,50) •Shrimp(15,00) •Seafood(15,00)
•Add Fried Egg(+1,00)

21. Chicken Your Way 12
Stir-fried chicken in 3 delicious versions
•Sweet & Sour: onion, cucumber, tomato and pineapple
•Ginger: shiitake mushrooms, onion and ginger(12,50)
•Cassius: bell pepper, spring onion, onion and cashews(13,50)

22. Mixed Vegetables 9
Stir-fried seasonal vegetables in oyster sauce

23. Nam Tok 11,5
Grilled meat in slices with red onion, spring onion, coriander, spearmint and chili
•Pork •Beef(13,00)

24. Pad Prik Kaeng 11,5
Stir-fried meat or seafood with bamboo shoots and chili paste
•Pork •Chicken •Beef(13,00) •Shrimp(14,00)

25. Pad Nua Nam Mun Hoi 13
Stir-fried beef with oyster sauce, pepper, onion and spring onion

26. Moo Grob 12
Stir-fried crispy pork belly with broccoli in oyster sauce

Curries

27. Massaman 12
Massaman curry with tamarind, coconut milk, potato, tomato and peanuts
•Chicken •Beef(13,50) •Shrimp(15,00) •Lamb(16,00)

28. Phanaeng 12
Red spicy curry with coconut milk
•Pork •Chicken •Beef(13,50) •Shrimp(15,00)

29. Kaeng Phet 13,5
Red spicy curry with coconut milk, pineapple, cherry tomatoes and Thai basil
•Beef •Duck(15,00)

30. Kaeng Khiao Wan 12
Green spicy curry with coconut milk, zucchini, bamboo shoots and Thai basil
•Pork •Chicken •Beef(13,50) •Shrimp(15,00)

Noodles & Rice

31. Pad Thai 12
Rice noodles with bean sprouts, spring onion, egg and peanut in tamarind sauce
•Pork •Chicken •Shrimp(13,00)

32. Pad See Ew 13
Thick homemade rice noodles with broccoli, carrot and egg in sweet soy sauce
•Pork •Chicken •Shrimp(14,00) •Seafood(14,00)

33. Kuay Teow Kua Gai 13
Thick homemade rice noodles with egg and lettuce in soy sauce - topped with spring onion
•Chicken •Shrimp(14,00) •Seafood(14,00) •Fresh Crab(17,00)

34. Pad Ba Mee 13
Homemade egg noodles with bean sprouts, carrot and broccoli in oyster sauce
•Pork •Chicken •Shrimp(14,00) •Seafood(14,00) •Fresh Crab(17,00)

35. Lad Na 12,5
Thick homemade rice noodles with carrot and broccoli in gravy
•Pork •Chicken •Shrimp(13,50) •Seafood(13,50)

36. Pad Kee Mao (Drunken Noodles) 13
Thick homemade rice noodles (or homemade egg noodles) with fingerroot (ginger), broccoli, carrot, baby corn, thai basil, chili and garlic in fish and oyster sauce
•Pork •Chicken •Beef(14,00) •Shrimp(14,00) •Seafood(14,00)

37. Original Thai Fried Rice 11,5
Fried rice with carrot, spring onion, egg and soy sauce
•Pork •Chicken •Beef(13,50) •Shrimp(13,50) •Seafood(13,50) •Fresh Crab(16,00)

38. Pineapple Fried Rice 12,5
Fried rice with pineapple, onion, spring onion, dried grape, cashews, egg and curry powder
•Pork •Chicken •Beef(14,50) •Shrimp(14,50) •Seafood(14,50) •Fresh Crab(17,00)

Fresh Fish & Seafood

39. Fish Lemon Sauce 29
Steamed Seabass (+/- 600 grams) with garlic, celery and chili in lemon sauce - served on hot plate

40. Miang Pla 29
Grilled Seabass (+/- 600 grams), noodles, coriander, lettuce with spicy peanut sauce

41. Pla Lui Suan 29
Deep fried Seabass (+/- 600 grams), green apple, chili, red onions, ginger, peanut, in a sweet chili sauce

42. Pla Dad Diaw 29
Deep fried Seabass (+/- 600 grams) with green apple, chili, red onion and peanut in Thai style dressing sauce

43. Moak Pad Kratiem Prik Thai 16
Stir-fried squid in oyster and soja sauce with garlic and ground black pepper

Side Dishes

44. Thai Steamed Rice 2
Aromatic steamed rice

45. Thai Sticky Rice 2,5
Steamed sticky rice

46. Thai Omelette 8
Eggs, spring onion, soja and oyster sauce

Desserts

47. Mango Sticky Rice 7
Yellow mango and steamed sticky rice soaked in coconut milk

48. Tap Tim Grob 4
Crispy water chestnuts in syrup with cold coconut milk

Homemade noodles and sauces are handmade, our production!

spicy

vegeterian
(can be converted)

- Shrimp, duck and baby corn are frozen - Sunflower oil is used for our fried dishes -