

RISTORANTE THAI

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

Kai Sate¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸ | 11

Spiedini di pollo con curry giallo e salsa di arachidi

Po Pie Pak¹⁻³⁻⁶⁻⁹ | 11

Involtini di verdure in tempura con salsa agrodolce leggermente piccante

Tom Yam Kung²⁻⁴⁻⁶⁻⁸ | 11

Zuppa piccante di gamberoni argentini con erba Thai (citronella, galanga e foglie di Bergamotto)

Anti Rom Mitthai¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶ | 24

Misto Thai: gamberetti in tempura, spiedini di pollo, involtini di verdura, involtini di gamberi e tartina di gamberetti

PRIMI PIATTI

Pad Thai Kung Sod²⁻³⁻⁴⁻⁸⁻⁵⁻⁶ | 18

Tagliatelle di riso con gamberi, germogli di soia, arachidi e salsa al tamarindo

Kao Op Sappa Rod⁸⁻⁵⁻⁶ | 18

Riso Jasmine in buccia d'ananas saltato con pollo, pomodori ciliegini, ananas e anacardi

Pla Mik e Kugn up Yun Sen²⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ | 20

Spaghetti di soia con calamari e gamberi profumati allo zenzero, olio di sesamo e salsa di soia

SECONDI PIATTI

Paneng Nia⁴⁻⁵⁻⁶ | 22

Straccetti di manzo con curry Paneng, latte di cocco e riso jasmine

Kean Kion Wan Kai⁴ | 22

Pollo al curry verde con bouquet di verdure e riso profumato

Tod Man Kung¹⁻²⁻⁴⁻⁶ | 20

Polpettine di gamberetti con salsa leggermente piccante

Pla Ho Bai Tong Yang⁴⁻⁶ | 24

Filetto di orata in crosta su foglia di banano e salsa al tamarindo

Chu Chi Kung²⁻⁴ | 24

Gamberoni al curry rosso con latte di cocco e bouquet di verdure



RISTORANTE THAI

RISTORANTE THAI

MENÙ A LA CARTE

APPETIZERS

Kai Sate ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸ | 11

Chicken skewers with yellow curry and peanut sauce

Po Pie Pak ¹⁻³⁻⁶⁻⁹ | 11

Vegetables rolls in tempura with slightly spicy sweet and sour souce

Tom Yam Kung ²⁻⁴⁻⁶⁻⁸ | 11

Spicy soup of Argentinian prawns with THAI herbs (lemongrass, galanga and leafs of Bergamotto)

Anti Rom Mitthai ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶ | 24

Thai Mix: schrimps in tempure, chicken skewers, vegetables rolls, schrimp rolls and a schrimp tart

FIRST COURSES

Pad Thai Kung Sod ²⁻³⁻⁴⁻⁸⁻⁵⁻⁶ | 18

Rice noodles with shrimps, beansprouts, peanut and tamarind souce

Kao Op Sappa Rod ⁸⁻⁵⁻⁶ | 20

Salted Jasmine rice in a pineapple peel with chicken, cherry tomatoes, pineapple and cashew nuts

Pla Mik e Kugn up Yun Sen ²⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ | 20

Soy noodles with squid and flevored prawns with ginger, sesame oil and soy sauce

SECOND COURSES

Paneng Nia ⁴⁻⁵⁻⁶ | 22

Beef strips with Paneng curry, coconut oil and Jasmine rise

Kean Kion Wan Kai ⁴ | 22

Green chicken curry with vegetables bouquet and flavored rice

Tod Man Kung ¹⁻²⁻⁴⁻⁶ | 20

Prawns meatballs with a slightly spicy sauce

Pla Ho Bai Tong Yang ⁴⁻⁶ | 24

Filet of bream in banana leaf crust and tamarind sauce

Chu Chi Kung ²⁻⁴ | 24

Red prawns curry with coconut milk and vegetables bouquet



RISTORANTE THAI