PRZYSTAWKI/APPETIZERS

SMAŻONA GYOZA 22.-
SMAŻONA GYOZA Z WARZYWAMI LUB KURCZAKIEM 6 SZT. PODAWANE Z SOSEM SŁODKIM-CHILLI

CHRUPIĄCE KALMARY 22.-
SMAŻONE CHRUPIĄCE KALMARY 6 SZT. PODAWANE Z SOSEM SŁODKIM-CHILLI

SAJGONKI 23.-
3 SZT. SAJGONEK Z KURCZAKIEM, KAPUSTĄ, MARCHEWKĄ, SOSEM OSTRYGOWYM, SOSEM SOJOWYM. PODAWANE Z SOSEM SŁODKIM-CHILLI

SATAY 29.-
3 SZT. SMAŻONEGO KURCZAKA MARYNOWANEGO W KURKUMIE, MLEKU KOKOSOWYM I PRZYPRAWACH. PODAWANE Z SOSEM ORZECHOWYM I OGÓRKAMI W OCCIE.

KREWETKI W TEMPURZE 35.-
DELIKATNIE PANIEROWANE KREWETKI W TEMPURZE (7 SZT.), SMAŻONE NA ZŁOTY KOLOR. PODAWANE Z SOSEM SRIRACHA MAYO

FRIED GYOZA 22.-
FRIED GYOZA VEGETABLES OR CHICKEN 6 PIECES. SERVED WITH SWEET CHILLI SAUCE

CRISPY SQUID 22.-
FRIED CRISPY SQUID 6 PIECES. SERVED WITH SWEET CHILLE SAUCE

SPRING ROLLS 23.-
3 PIECES OF CHICKEN SPRING ROLLS. CABBAGE, CARROT, OYSTER SAUCE, SOY SAUCE. SERVED WITH SWEET CHILLE SAUCE

SATAY 29.-
3 PIECES FRIED CHICKEN MARINATED IN TURMERIC POWDER, COCONUT MILK AND SEASONINGS WITH PEANUT SAUCE SERVED WITH CUCUMBERS IN VINEGAR

TEMPURA SHRIMP 35.-
LIGHTLY BATTERED SHRIMP (7 PIECES), FRIED TO GOLDEN CRISP. SERVED WITH SRIRACHA MAYO

ZUPY/SOUP (450ml)

TOM KHA GAI 29.-
WYRAZISTA ZUPA KOKOSOWA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH Z DELIKATNYM KURCZAKIEM, Z DODATKIEM GALANGALU, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR, POMIDORKAMI, CEBULĄ, GRZYBAMI

ZUPA WONTON 21.-
ŁAGODNA TAJSKA ZUPA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH, Z 4 PIEROŻKAMI WONTON Z MIELONĄ WIEPRZOWINĄ, MARCHEWKĄ, KIEŁKAMI FASOLI, KAPUSTĄ, SZCZYPIORKIEM

ZUPA TOM YUM GOONG 29.-
PIKANTNA TAJSKA ZUPA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH, Z PASTĄ TOM-YUM, MLEKIEM KOKOSOWYM, CEBULĄ, GRZYBAMI, POMIDORKAMI, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR. PODAWANE Z KREWETKAMI 4SZT.

TOM KHA GAI 29.-
BONE BROTH SILKY COCONUT SOUP WITH TENDER CHICKEN. INFUSED WITH GALANGAL, KAFFIR LIME LEAVES,ONION, TOMATO, MUSHROOMS

WONTON SOUP 21.-
BONE BROTH THAI STYLE SOUP WITH 4 PIECES MINCED PORK IN WONTON, CARROT, BEAN SPROUT, CABBAGE, SPRING ONION

TOM YUM GOONG SOUP 29.-
MEDIUM SPICY OF BONE BROTH THAI STYLE SOUP WITH TOM-YUM PASTE, COCONUT MILK, ONION, MUSHROOM, TOMATO,KAFFIR LIME LEAVES. SERVED WITH SHRIMP 4 PCS

THAI NOODLES (800ml)

KROK 1 - WYBIERZ SMAK
NAM SAI
DELIKATNA TAJSKA ZUPA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH, Z KAWAŁKIEM JAJKA, CHRUPIĄCYM WONTONEM, KIEŁKAMI FASOLI, MARCHEWKĄ, KAPUSTĄ, SZCZYPIORKIEM

TOM YUM
AROMATYCZNA ZUPA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH, Z PIKANTNĄ PASTĄ TOM YUM Z KAWAŁKIEM JAJKA, CHRUPIĄCYM WONTONEM, KIEŁKAMI FASOLI, MARCHEWKĄ, SZCZYPIORKIEM, KAPUSTĄ, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR

BLACK SAUCE
MAKARON W SPECJALNYM TAJSKIM SOSIE Z CIEMNEGO SOSU SOJOWEGO Z KAWAŁKIEM JAJKA, CHRUPIĄCYM WONTONEM, KIEŁKAMI FASOLI, MARCHEWKĄ, KAPUSTĄ, BAZYLIĄ, LIMONKĄ, SZCZYPIORKIEM

KROK 2 - WYBIERZ MAKARON (200g)
RYŻOWY
UDON
RAMEN

KROK 3 - WYBIERZ MIĘSO
TOFU (10 SZT., 2 VEG GYOZA) 45.-
MIELONA WIEPRZOWINA (120g) 45.-
KURCZAK (120g) 45.-
SEAFOOD (5 KREWETEK + 2 KULKI RYBNE) 47.-
KACZKA (100g) 49.-

STEP 1 - CHOOSE THE TASTE
NAM SAI
BONE BROTH THAI STYLE SOUP, BOILED EGG, CRISPY WONTON, BEAN SPROUT, CARROT, CABBAGE, SPRING ONION

TOM YUM
BONE BROTH THAI STYLE SOUP WITH A BIT OF SPICY TOM YUM PASTE, BOILED EGG, CRISPY WONTON, BEAN SPROUT, CARROT, SPRING ONION, CABBAGE, KAFFIR LIME LEAVES

BLACK SAUCE
STEAMED NOODLES WITHOUT SOUP WITH SPECIAL THAI SAUCE FROM DARK SOY SAUCE, BOILED EGG, CRISPY WONTON, BEAN SPROUT, CARROT, CABBAGE,BASIL,LIME, SPRING ONION

STEP 2 - CHOOSE THE NOODLE (200g)
RICE NOODLE
UDON
RAMEN

STEP 3 - CHOOSE THE MEAT
TOFU (10 PIECES, 2 VEG GYOZA) 45.-
MINCED PORK (120g) 45.-
CHICKEN (120g) 45.-
SEAFOOD (5 SHRIMPS + 2 FISHBALLS) 47.-
DUCK (100g) 49.-

DODATKI/EXTRA ADDITIONAL

CHRUPIĄCE WONTON 2 SZT. 3,5.- WONTON Z WIEPRZOWĄ 1 SZT. 4.-
KULKA RYBNA 2 SZT. 4.- PIEROŻEK Z KURCZAKIEM 1 SZT. 3,5.-
PIEROŻEK Z WARZYWAMI 1 SZT. 3,5.- KAWAŁEK JAJKA 1 SZT. 3,5.-
RYŻ JAŚMINOWY 10.-
OPAKOWANIE NA WYNOS 1 SZT. 3.-

CRISPY WONTON 2 PIECES 3,5.- BOILED WONTON PORK 1 PIECE 4.-
FISH BALL 2 PIECES 4.- GYOZA CHICKEN 1 PIECE 3,5.-
GYOZA VEGGIE 1 PIECE 3,5.- BOILED EGG 1/2 PIECE 3,5.-
JASMINE RICE 10.-
TAKEAWAY BOX 1 PCS 3.-

lekko ostre
ostre
bardzo ostre
tajska ostrość

Nie zmniejszamy ostrości dań.

little spicy
spicy
very spicy
real thai spicy

We do not reduce the spiciness level of our dishes.

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES (~550g)

PAD THAI
MAKARON RYŻOWY W SOSIE TAMARYNDOWYM Z JAJKIEM, MARCHEWKĄ, KIEŁKAMI FASOLI, SZCZYPIORKIEM, PODAWANY Z ORZECHAMI, LIMONKĄ, PŁATKAMI CHILLI

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PAD KEE MAO
MAKARON RYŻOWY W SPECJALNYM TAJSKIM SOSIE Z JAJKIEM, PAPRYKĄ, CEBULĄ, MARCHEWKĄ, PIECZARKAMI, ZIELONĄ FASOLKĄ, PAK CHOI, CHILLI, BAZYLIĄ, LIMONKĄ ORAZ PŁATKAMI CHILLI

KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PAD UDON TOM YUM
MAKARON UDON Z JAJKIEM, PASTĄ SŁODKĄ CHILLI, LIMONKĄ, MLEKIEM KOKOSOWYM, PAPRYKĄ, CEBULĄ, PAK CHOI, MARCHEWKĄ, SZCZYPIORKIEM, PIECZARKAMI, PŁATKAMI CHILLI ORAZ LIMONKĄ

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PAD RAMEN PRIK PAO
MAKARON RAMEN Z JAJKIEM, PASTĄ CHILLI, LIMONKĄ, PAPRYKĄ, CEBULĄ, MARCHEWKĄ, PIECZARKAMI, SZCZYPIORKIEM ORAZ PŁATKAMI CHILLI

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

BANGKOK RIBS 79.- (~800g)
ŻEBERKA WIEPRZOWE W TAJSKIM STYLU W GLAZURZE Z CZARNEGO PIEPRZU. PODAWANE Z OSTRYM TAJSKIM SOSEM, SRIRACHA MAYO ORAZ ŚWIEŻYM OGÓRKIEM.

PAD THAI
RICE NOODLE IN TAMARIND SAUCE WITH EGG, CARROT, BEAN SPROUT, SPRING ONION SERVED WITH PEANUT, LIME AND CHILLI FLAKES

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PAD KEE MAO
RICE NOODLE IN THAI SPECIAL SAUCE WITH EGG, PAPRIKA, ONION, CARROT, MUSHROOMS, GREEN BEANS, BOK CHOY, BASIL LEAVES, LIME AND CHILLI FLAKES

SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PAD UDON TOM YUM
UDON NOODLE WITH EGG, SWEET CHILLI PASTE, COCONUT MILK, PAPRIKA, ONION, BOK CHOY, CARROT, SPRING ONION, MUSHROOMS, LIME AND CHILLI FLAKES

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PAD RAMEN PRIK PAO
RAMEN NOODLE WITH EGG, CHILLI PASTE, OYSTER SAUCE,LIME, PAPRIKA, ONION, CARROT, SPRING ONION, MUSHROOMS, AND CHILLI FLAKES

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

BANGKOK RIBS 79.- (~800g)
THAI STYLE PORK RIBS. SERVED WITH BLACK PEPPER GLAZE, SPICY THAI SAUCE AND SRIRACHA MAYO. FINISHED WITH FRESH CUCUMBER.

DANIA Z RYŻEM/RICE MAINS (~550g)

PED REAL SIAM 53.-
CHRUPIĄCA KACZKA ZE SŁODKIM CIEMNYM SOSEM, SOSEM OSTRYGOWYM, KIEŁKAMI FASOLI, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, PIECZARKAMI, PAK CHOI. PODAWANA Z RYŻEM JAŚMINOWYM

STIR FRIED VEGETABLES 40.-
DANIE Z WOKA Z SOSEM OSTRYGOWYM, PAPRYKĄ, PIECZARKAMI, MARCHEWKĄ, , BROKUŁAMI, KALAFIOREM, PAK CHOI, CUKINIĄ, SZCZYPIORKIEM. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

FRIED RICE
RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM, CEBULĄ, MARCHEWKĄ, SZCZYPIORKIEM. PODAWANY Z LIMONKĄ I PLASTRAMI OGÓRKA

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

FRIED RICE TOM-YUM
RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM, PASTĄ SŁODKĄ CHILLI, CYTRYNĄ, PAPRYKĄ, CEBULĄ, MARCHEWKĄ, CHILLI, SZCZYPIORKIEM. PODAWANE Z LIMONKĄ I PLASTRAMI OGÓRKA

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PAD KRA PAO
DANIE Z WOKA ZE SPECJALNYM TAJSKIM SOSEM, BAZYLIĄ, CZOSNKIEM, CEBULĄ, PAPRYKĄ, CHILLI, ZIELONĄ FASOLKĄ, PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

MIELONA WIEPRZOWINA 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PAD MED MAMUANG
DANIE Z WOKA Z ORZECHAMI NERKOWCA, MARCHEWKĄ, BROKUŁAMI, KALAFIOREM, PAPRYKĄ, CUKINIĄ, SZCZYPIORKIEM, CHILLI, Z SOLONYM I LEKKO OSTRYM SOSEM. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

TOFU 41.- / KURCZAK 41.- / KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

GOONG SAUCE MA KARM 53.-
SMAŻONE KREWETKI W GLAZURZE TAMARYNDOWEJ (7SZT.). PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM, MARYNOWANYM IMBIREM I RZODKIEWKĄ, PACK CHOI. WYKOŃCZONE Z CHRUPIĄCĄ CEBULKĄ I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI.

PAD PREAW WAN
KLASYCZNE TAJSKIE SŁODKO-KWAŚNE DANIE. PODAWANE Z ANANASEM, OGÓRKIEM, CEBULĄ, POMIDOREM I PAPRYKĄ

KREWETKI 49.- / KACZKA 53.-

PRA LUI SUAN 89.- (~650g)
CHRUPIĄCA SMAŻONA RYBA (MINTAJ) Z TAJSKIMI ZIOŁAMI. PODAWANE Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, IMBIREM, LIMONKĄ, MIĘTĄ, KOLENDRĄ, SZALOTKĄ, ORZECHAMI NERKOWCA I ŚWIEŻYM CHILLI. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM ORAZ PIECZONYM CHILLI.

PED REAL SIAM 53.-
CRISPY DUCK WITH SWEET DARK SAUCE, OYSTER SAUCE, BEAN SPROUT, CARROT, PAPRIKA, MUSHROOM, BOK CHOY. SERVED WITH JASMINE RICE

STIR FRIED VEGETABLES 40.-
WOK FRIED WITH OYSTER SAUCE, PAPRIKA, MUSHROOM, CARROT, BROCCOLI, CAULIFLOWER, BOK CHOY, ZUCCHINI, SPRING ONION. SERVED WITH JASMINE RICE

FRIED RICE
FRIED RICE WITH EGG, ONION, CARROT, SPRING ONION. SERVED WITH LIME AND CUCUMBER SLICE

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

FRIED RICE TOM-YUM
FRIED RICE WITH EGG, SWEET CHILLI PASTE , LEMON, PAPRIKA, ONION, CARROT, CHILLI, SPRING ONION SERVED WITH LIME AND CUCUMBER SLICE

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PAD KRA PAO
WOK FRIED WITH THAI SPECIAL SAUCE, BASIL, GARLIC, ONION, PAPRIKA,CHILLI, GREEN BEANS. SERVED WITH JASMINE RICE

MINCED PORK 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PAD MED MAMUANG
WOK FRIED WITH CASHEW NUTS, CARROT, BROCCOLI, CAULIFLOWER, PAPRIKA, ZUCCHINI, SPRING ONION, ONION, FRESH CHILLI WITH A SALTED AND SLIGHTLY SPICY SAUCE. SERVED WITH JASMINE RICE

TOFU 41.- / CHICKEN 41.- / SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

GOONG SAUCE MA KARM 53.-
PAN FRIED SHRIMP IN TAMARIND GLAZE (7 PCS). SERVED WITH JASMINE RICE, PICKLED GINGER AND RADDISH, BOK CHOY. FINISHED WITH CRISPY ONION AND FRESH HERBS.

PAD PREAW WAN
CLASSIC THAI SWEET AND SOUR. WITH PINEAPPLE, CUCUMBER, ONION, TOMATO AND PAPRIKA.

SHRIMP 49.- / DUCK 53.-

PRA LUI SUAN 89.- (~650g)
CRISPY FRIED FISH (ALASCA POLLOCK) WITH THAI HERB SALAD. LEMONGRASS, GINGER, LIME, MINT, CILANTRO, SHALLOTS, CASHEWS AND FRESH CHILLI. SERVED WITH ROASTED CHILLI DRESSING AND JASMINE RICE

CURRY (~700g)

GREEN CURRY

TAJSKIE ZIELONE CURRY Z MLEKIEM KOKOSOWYM, PAPRYKĄ, BAMBUSEM, CUKINIĄ, BROKUŁEM, KALAFIOREM, ZIELONĄ FASOLKĄ, MARCHEWKĄ, LIŚĆMI BAZYLII, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

TOFU 45.- / KURCZAK 45.- / KREWETKI 53.- / KACZKA 55.-

RED CURRY

TAJSKIE CZERWONE CURRY Z MLEKIEM KOKOSOWYM, PAPRYKĄ, BAMBUSEM, CUKINIĄ, BROKUŁAMI, KALAFIOREM, ZIELONĄ FASOLKĄ, LIŚĆMI BAZYLII, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

TOFU 45.- / KURCZAK 45.- / KREWETKI 53.- / KACZKA 55.-

KHAO SOI

INSPIROWANE KOKOSOWYM CURRY Z PÓŁNOCNEJ TAJLANDII. UDEKOROWANE MARYNOWANĄ RZODKIEWKĄ, SZCZYPIORKIEM, KOLENDRĄ, SZALOTKĄ, MARYNOWANYM IMBIREM, LIMONKĄ ORAZ CHRUPIĄCYMI WONTONAMI

KURCZAK 45.- / KACZKA 55.-

GREEN CURRY

THAI GREEN CURRY WITH COCONUT MILK, PAPRIKA, BAMBOO, ZUCCHINI,BROCCOLI, CAULIFLOWER, GREEN BEANS, CARROTS, AND BASIL LEAVES, KAFFIR LIME LEAVES. SERVED WITH JASMINE RICE

TOFU 45.- / CHICKEN 45.- / SHRIMP 53.- / DUCK 55.-

RED CURRY

THAI RED CURRY WITH COCONUT MILK, PAPRIKA, BAMBOO, ZUCCHINI, BROCCOLI, CAULIFLOWER, GREEN BEANS AND BASIL LEAVES, KAFFIR LIME LEAVES. SERVED WITH JASMINE RICE

TOFU 45.- / CHICKEN 45.- / SHRIMP 53.- / DUCK 55.-

KHAO SOI

FUSION NOTHERN THAI COCONUT CURRY NOODLES. GARNISHED WITH PICKLED RADISH, SPRING ONION, CILANTRO, SHALLOTS, PICKLED GINGER, LIME AND CRISPY WONTONS.

CHICKEN 45.- / DUCK 55.-

KID'S MENU

SATAY 29.-

3 SZT. *SMAŻONEGO KURCZAKA MARYNOWANEGO W KURKUMIE, MLEKU KOKOSOWYM I PRZYPRAWACH. PODANY Z PORCJĄ RYŻU JAŚMINOWEGO.*

ZUPA WONTON (~450ml) 21.-

DELIKATNA TAJSKA ZUPA NA WYWARZE Z KOŚCI MIĘSNYCH, Z 3 PIEROŻKAMI WONTON Z WIEPRZOWINĄ, MARCHEWKĄ, KIEŁKAMI FASOLI, KAPUSTĄ, SZCZYPIORKIEM

NUGGETS Z FRYTKAMI (~275g) 29.-

SATAY 29.-

3 PIECES *FRIED CHICKEN MARINATED IN TURMERIC POWDER, COCONUT MILK AND SEASONINGS. SERVED WITH JASMINE RICE.*

WONTON SOUP (~450ml) 21.-

BONE BROTH THAI STYLE SOUP WITH 3 PIECES MINCED PORK IN WONTON, CARROT, BEAN SPROUT, CABBAGE, SPRING ONION

CHICKEN NUGGETS AND FRIES (~275g) 29.-

DESERY/DESSERT

MANGO STICKY RICE (~190g) 29.-

RYŻ KLEISTY PODANY Z WYRAZISTYM SOSEM KOKOSOWYM, PLASTERKAMI MANGO ORAZ ZŁOTYMI FASOLKAMI

CHIANG MAI RICE PUDDING (~200g) 24.-

SŁODKI PUDDING Z CZARNEGO RYŻU KLEISTEGO SERWOWANE Z LODAMI KOKOSOWYMI I ZŁOTYMI FASOLKAMI

MANGO STICKY RICE (~190g) 29.-

STICKY RICE SERVED WITH A LUSCIOUS COCONUT SAUCE, SLICED MANGO AND GOLD BEANS

CHIANG MAI RICE PUDDING (~200g) 24.-

SWEET BLACK STICKY RICE PUDDING SERVED WITH COCONUT ICE CREAM AND GOLD BEANS

Przy grupach od 5 osób doliczana jest opłata serwisowa 10%. Uprzejmie informujemy, że nie prowadzimy podziału rachunków dla grup.

For groups of 5 or more, a 10% service charge will be added. Please note that we do not split bills for groups.

NAPOJE/DRINKS

SPECJALNOŚCI

TAJSKA MLECZNA HERBATA 19.-

KAWA / HERBATA

ESPRESSO 8.-
ESPRESSO DOPPIO 10.-
CZARNA KAWA 12.-
LATTE MACCHIATO 16.-
CAPPUCCINO 15.-
FLAT WHITE 15.-
CZARNA HERBATA 11.-
ZIELONA HERBATA 11.-

PIWO

PIWO CHANG 0.32L 19.-
PIWO SINGHA 0.33L 19.-

NAPOLE ZIMNE

COCA-COLA ZERO 0.25l 10.-
COCA-COLA 0.25l 10.-
FANTA 0.25l 10.-
SPRITE 0.25l 10.-
WODA(KROPLA BESKIDU) 0.5l 8.-
NIEGAZOWANA
GAZOWANA
FUZETEA 0.25l 9.-
BRZOSKWINIA
CYTRYNA
SOK CAPPY 0.25l 9.-
POMARAŃCZOWY
JABŁKOWY

SPECIALTIES

THAI MILK TEA 19.-

COFFE / TEA

ESPRESSO 8.-
ESPRESSO DOPPIO 10.-
CZARNA KAWA 12.-
LATTE MACCHIATO 16.-
CAPPUCCINO 15.-
FLAT WHITE 15.-
BIACK TEA 11.-
GREEN TEA 11.-

BEERS

CHANG BEER 0.32L 19.-
SINGHA BEER 0.33L 19.-

COLD DRINKS

COCA-COLA ZERO 0.25l 10.-
COCA-COLA 0.25l 10.-
FANTA 0.25l 10.-
SPRITE 0.25l 10.-
WATER(KROPLA BESKIDU) 0.5L 8.-
STILL
SPARKLING
FUZETEA 0.25l 9.-
PEACH
LEMON
JUICE CAPPY 0.25l 9.-
ORANGE JUICE
APPLE JUICE

SUMMER
SPECIAL MENU

SPECIAL MAIN COURSE

KHAO PAD SAPPAROD 59.-
KLASYCZNY TAJSKI SMAŻONY RYŻ Z ANANASEM I KREWETKAMI. RYŻ SMAŻONY W WOKU ZE SŁODKIM ANANASEM, WARZYWAMI, RODZYNKAMI I PRAŻONYMI ORZECHAMI NERKOWCAMI. IDEALNE POŁĄCZENIE SŁODKICH I WYTRAWNYCH SMAKÓW

CLASSIC THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH SHRIMP. WOK-FRIED RICE WITH SWEET PINEAPPLE, VEGETABLES, RAISINS, AND ROASTED CASHEWS. BALANCED SWEET AND SAVORY FLAVORS

SPECIAL DRINKS

PHUKET ISLAND 22.-
SYROP BLUE CURAÇAO, SPRITE I ŚWIEŻA LIMONKA. SŁODKI, CYTRUSOWY I ORZEŹWIAJĄCY SMAK TROPIKALNEJ WYSPY.

BLUE CURAÇAO SYRUP, SPRITE, AND FRESH LIME. SWEET, CITRUSY, AND REFRESHING WITH A TROPICAL ISLAND VIBE.

ICED COFFEE 18.-
KAWA MROŻONA ŚWIEŻO PARZONA KAWA PODAWANA Z LODEM. DELIKATNA, INTENSYWNA I ORZEŹWIAJĄCA

FRESHLY BREWED COFFEE SERVED OVER ICE. SMOOTH, BOLD, AND REFRESHING.

YUZU HONEY LEMONADE 22.-
YUZU Z MIODEM I ŚWIEŻĄ LEMONIADĄ. SŁODKA, CYTRUSOWA I ORZEŹWIAJĄCA

YUZU BLENDED WITH HONEY AND FRESH LEMONADE. SWEET, CITRUSY, AND REFRESHING

VIRGIN MOJITO 22.-
ŚWIEŻA MIĘTA, LIMONKA I WODA GAZOWANA. LEKKI, ŚWIEŻY I WYJĄTKOWO ORZEŹWIAJĄCY

FRESH MINT, LIME, AND SPARKLING WATER. COOL, CRISP, AND REFRESHING.

FRESH THAI COCONUT 29.-
MŁODY KOKOS PREMIUM IMPORTOWANY Z TAJLANDII. NATURALNIE SŁODKI, SERWOWANY W ŚWIEŻEJ ŁUPINIE.

PREMIUM YOUNG COCONUT IMPORTED FROM THAILAND. NATURALLY SWEET AND SERVED FRESH IN THE SHELL.

SPECIAL DUO

KHAO PAD SAPPAROD + PHUKET ISLAND 71.-
KLASYCZNY TAJSKI SMAŻONY RYŻ Z ANANASEM I KREWETKAMI. RYŻ SMAŻONY W WOKU ZE SŁODKIM ANANASEM, WARZYWAMI, RODZYNKAMI I PRAŻONYMI NERKOWCAMI. IDEALNE POŁĄCZENIE SŁODKICH I WYTRAWNYCH SMAKÓW + SYROP BLUE CURAÇAO, SPRITE I ŚWIEŻA LIMONKA. SŁODKI, CYTRUSOWY I ORZEŹWIAJĄCY SMAK TROPIKALNEJ WYSPY.

CLASSIC THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH SHRIMP. WOK-FRIED RICE WITH SWEET PINEAPPLE, VEGETABLES, RAISINS, AND ROASTED CASHEWS. BALANCED SWEET AND SAVORY FLAVORS + BLUE CURAÇAO SYRUP, SPRITE, AND FRESH LIME. SWEET, CITRUSY, AND REFRESHING WITH A TROPICAL ISLAND VIBE.

GOONG SAUCE MA KARM + THAI MILK TEA 65.-
SMAŻONE KREWETKI W GLAZURZE TAMARYNDOWEJ (7SZT.). PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM, MARYNOWANYM IMBIREM I RZODKIEWKĄ, PACK CHOI. WYKOŃCZONE Z CHRUPIĄCĄ CEBULKĄ I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI + TAJSKA MLECZNA HERBATA

PAN FRIED SHRIMP IN TAMARIND GLAZE (7 PCS). SERVED WITH JASMINE RICE, PICKLED GINGER AND RADDISH, BOK CHOY. FINISHED WITH CRISPY ONION AND FRESH HERBS + THAI MILK TEA

PRA LUI SUAN + FRESH THAI COCONUT 109.-
CHRUPIĄCA SMAŻONA RYBA (MINTAJ) Z TAJSKIMI ZIOŁAMI. PODAWANE Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, IMBIREM, LIMONKĄ, MIĘTĄ, KOLENDRĄ, SZALOTKĄ, ORZECHAMI NERKOWCA I ŚWIEŻYM CHILLI. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM ORAZ PIECZONYM CHILLI + MŁODY KOKOS PREMIUM IMPORTOWANY Z TAJLANDII

CRISPY FRIED FISH (ALASCA POLLOCK) WITH THAI HERB SALAD. LEMONGRASS, GINGER, LIME, MINT, CILANTRO, SHALLOTS, CASHEWS AND FRESH CHILLI. SERVED WITH ROASTED CHILLI DRESSING AND JASMINE RICE + PREMIUM YOUNG COCONUT IMPORTED FROM THAILAND



Real Siam

thai restaurant