

Real Siam

Thai Restaurant & Bar

NASZA HISTORIA/ OUR STORY

NASZA PRZYGODA ROZPOCZĘŁA SIĘ OD ODWAŻNEGO MARZENIA DWÓCH MŁODYCH WIZJONERÓW – JAKUBA (23 LATA) Z POZNANIA ORAZ FASAI (22 LATA) Z BANGKOKU W TAJLANDII. ZACZYNAJĄC OD ZERA, BEZ ŻADNEGO WCZEŚNIEJSZEGO DOŚWIADCZENIA W BRANŻY RESTAURACYJNEJ, ICH NIEZŁOMNA PASJA, NIEUSTANNA NAUKA, NIEPORÓWNYWALNA ENERGIA I SERCE TOWARZYSZYŁY IM OD PIERWSZEGO DNIA NASZEJ PIERWSZEJ RESTAURACJI. MAMY SZCZĘŚCIE WSPÓŁPRACOWAĆ Z DWOMA WYBITNYMI HEAD CHEFAMI POCHODZĄCYMI Z CHIANG MAI – CHEFEM CHAMPEM ORAZ CHEFEM YIMEM. POSIADAJĄCYMI PONAD 15-LETNIE DOŚWIADCZENIE KULINARNE, TWORZYLI KAŻDY PRZEPIS I POZYCJĘ W MENU Z OGROMNĄ TROSKĄ I PRECYZJĄ. RAZEM, WE CZWÓRKĘ, NIEUSTANNIE PRACOWALIŚMY, ABY DOPRACOWAĆ I UDOSKONALIĆ KAŻDĄ RECEPTURĘ, TWORZĄC DOSKONAŁE SMAKI, KTÓRE ZACHWYCĄ I BĘDĄ SMAKOWAĆ KAŻDEMU. DZIĘKI WASZEMU WSPARCIU NASZA WIZJA ROZWINĘŁA SIĘ, DOPROWADZAJĄC NAS DO DUMNEGO OTWARCIA NASZEGO DRUGIEGO LOKALU. WITAMY W REAL SIAM - THAI RESTAURANT!

OUR JOURNEY BEGAN WITH A BOLD DREAM OF TWO INSPIRING YOUNG VISIONARIES – JAKUB (23) FROM POZNAŃ, POLAND AND FASAI (22) FROM BANGKOK, THAILAND. STARTING FROM SCRATCH WITH ZERO PRIOR EXPERIENCE IN THE RESTAURANT INDUSTRY, THEIR UNWAVERING PASSION, RELENTLESS LEARNING, WITH UNMATCHED DRIVE AND HEART, FROM DAY ONE OF OUR VERY FIRST LOCATION, WE HAVE BEEN BLESSED WITH TWO EXTRAORDINARY HEAD CHEFS FROM CHIANG MAI – CHEF CHAMP AND CHEF YIM. WITH OVER 15 YEARS OF CULINARY EXPERTISE, THEY CRAFTED EVERY SINGLE RECIPE AND MENU ITEM WITH IMMENSE CARE AND PRECISION. TOGETHER, THE FOUR OF US WORKED TIRELESSLY TO FINE-TUNE AND PERFECT EVERY SINGLE RECIPE, CREATING DELICIOUS FLAVORS TAILORED TO BE LOVED AND ENJOYED BY EVERYONE. THANKS TO YOUR SUPPORT, OUR VISION HAS GROWN, LEADING US TO THE PROUD OPENING OF OUR SECOND BRANCH. WELCOME TO OUR REAL SIAM - THAI RESTAURANT!



ZUPY/SOUP

TOM YUM GOONG (300ml) 32 zł

IKONICZNA, PIKANTNA I AROMATYCZNA ZUPA TAJSKA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, GALANGALEM, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR I CEBULĄ. PRZYRZĄDZANA Z SOCZYSTYMI KREWETKAMI, GRZYBAMI SŁOMKOWYMI, PIECZARKAMI, SZCZYPIORKIEM ORAZ KOLENDRĄ, TWORZĄC IDEALNĄ HARMONIĘ WYRAZISTYCH I ORZEŹWIAJĄCYCH SMAKÓW.

AN ICONIC, SPICY, AND FRAGRANT THAI SOUP INFUSED WITH AROMATIC GALANGAL, LEMONGRASS, KAFFIR LIME LEAVES, AND ONIONS. COOKED WITH SUCCULENT PRAWNS, STRAW MUSHROOMS, BUTTON MUSHROOMS, SPRING ONIONS, AND CORIANDER FOR A PERFECTLY BALANCED BOLD AND ZESTY FLAVOR.

TOM KHA GAI (300ml) 32 zł

AKSAMITNA, BOGATA ZUPA KOKOSOWA Z GALANGALEM, TRAWĄ CYTRYNOWĄ, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR ORAZ CEBULĄ. POŁĄCZONA Z DELIKATNYM KURCZAKIEM, GRZYBAMI SŁOMKOWYMI, PIECZARKAMI, SZCZYPIORKIEM I KOLENDRĄ, DAJĄCĄ SUBTELNY I GŁĘBOKI AROMAT.

A VELVETY, RICH, COCONUT SOUP INFUSED WITH GALANGAL, LEMONGRASS, KAFFIR LIME LEAVES, AND ONIONS. COMBINED WITH TENDER CHICKEN, STRAW MUSHROOMS, BUTTON MUSHROOMS, SPRING ONIONS, AND CORIANDER FOR A DELICATE, AROMATIC TASTE.

PRAWN CHOWDER (240ml) 32 zł

KREMOWY CHOWDER W STYLU FUSION, PRZYGOTOWANY Z SOCZYSTYMI KREWETKAMI, MLECZKIEM KOKOSOWYM, ŚMIETANKĄ ORAZ AROMATYCZNĄ TAJSKĄ PASTĄ CURRY, PRZEŁAMANY SŁODKIM ANANASEM. SERWOWANY Z CHRUPIĄCYM PIECZYWEM PIETRUSZKOWYM.

CREAMY FUSION CHOWDER CRAFTED WITH SUCCULENT PRAWNS, COCONUT MILK, COOKING CREAM, AND RICH THAI CURRY PASTE, BALANCED WITH SWEET PINEAPPLE. SERVED ALONGSIDE CRISPY PARSLEY BREAD.

PRZYSTAWKI/APPETIZER

POR PIA TOD 29 zł

CHRUPIĄCE, ZŁOCISTE SAJGONKI NADZIEWANE AROMATYCZNĄ MIESZANKĄ DROBNO POSZATKOWANEJ KAPUSTY, SŁODKIEJ MARCHEWKI, GRZYBÓW MUN ORAZ MAKARONU SOJOWEGO, ZAPEWNIAJĄCE DOSKONAŁĄ CHRUPKOŚĆ W KAŻDYM KĘSIE.

CRISPY GOLDEN SPRING ROLLS FILLED WITH A SAVORY MIX OF FINELY SHREDDED CABBAGE, SWEET CARROTS, WOOD EAR MUSHROOMS, AND GLASS NOODLES, OFFERING A DELIGHTFUL CRUNCH IN EVERY BITE.

GAI SATAY 31 zł

DELIKATNE SZASZŁYKI Z KURCZAKA MARYNOWANE W BOGATYM MLECZKU KOKOSOWYM I KURKUMIE, POSYPANE CHRUPIĄCĄ PRAŻONĄ CEBULKĄ. SERWOWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM ORZECHOWYM ORAZ ORZEŹWIAJĄCYM DRESSINGIEM OCTOWYM Z OGÓRKIEM, SZCZYPIORKIEM, PAPRYKĄ I KOLENDRĄ.

TENDER CHICKEN SKEWERS MARINATED IN RICH COCONUT MILK AND TURMERIC, TOPPED WITH CRISPY FRIED ONIONS. SERVED WITH A SMOOTH, AROMATIC PEANUT SAUCE AND A REFRESHING VINEGAR DRESSING WITH CUCUMBER, SHALLOTS, SWEET PEPPERS, AND CORIANDER.

ARANCINI TOM YUM 25 zł

WYKWINTNA FUZJA SMAKÓW TAJSKICH I WŁOSKICH – CHRUPIĄCE KULKI RYŻOWE ARANCINI WZBOGACONE KONCENTRATEM POMIDOROWYM, ŚWIEŻĄ LIMONKĄ I AUTENTYCZNYMI PRZYPRAWAMI TOM YUM. SERWOWANE Z KREMOWYM, PIKANTNO-ORZEŹWIAJĄCYM MAJONEZEM SRIRACHA.

A SOPHISTICATED THAI-ITALIAN FUSION FEATURING CRISPY ARANCINI RICE BALLS FLAVORED WITH TOMATO PASTE, FRESH LIME, AND AUTHENTIC TOM YUM SPICES. ACCOMPANIED BY A CREAMY AND ZESTY SRIRACHA MAYO.

MUEK JET SKI (180g) 42 zł

CHRUPIĄCE, GŁĘBOKO SMAŻONE KALMARY OBTOCZONE W SŁODKO-ORZEŹWIAJĄCYM DRESSINGU MIODOWO-CYTRYNOWO, POSYPANIE CHRUPIĄCĄ PRAŻONĄ CEBULKĄ. SERWOWANE ZE ŚWIEŻĄ CZĄSTKĄ LIMONKI DLA WYRAZISTEGO SMAKU.

CRISPY, DEEP-FRIED SQUID TOSSED IN A SWEET AND ZESTY HONEY-LEMON DRESSING, GARNISHED WITH FRIED ONIONS, AND SERVED WITH A WEDGE OF FRESH LIME FOR A VIBRANT BURST OF FLAVOR.

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.

OWOCE MORZA/SEAFOOD DISH

PLA RAD PRIK 81 zł

SMAŻONA NA ZŁOTO DORADA (400-500g) POLANA SPECJALNYM SOSEM AUTORSTWA SZEFA KUCHNI, SAMBAL, Z DODATKIEM PAPRYKI. DEKOROWANA CHRUPIĄCĄ, SMAŻONĄ TAJSKĄ BAZYLIĄ. DANIE O WYRAZISTYM, PIKANTNO-SŁODKIM AKCENTOWANIU.

CRISPY DEEP-FRIED DORADA (400-500g) TOPPED WITH THE CHEF'S SPECIAL HOUSE-MADE SAUCE, SAMBAL, SWEET PEPPER, AND CRISPY FRIED THAI BASIL LEAVES. A PERFECT COMBINATION OF BOLD SPICINESS AND SAVORY SWEETNESS.

PLA TOD YUM MAMUANG 89 zł

CHRUPIĄCA, SMAŻONA DORADA (400-500g) SERWOWANA Z ORZEŹWIAJĄCĄ SAŁATKĄ Z SOCZYSTEGO MANGO, SZALOTKI, PRAŻONYCH ORZECHÓW ZIEMNYCH, ŚWIEŻEJ KOLENDRY, PAPRYKI. CAŁOŚĆ POŁĄCZONA SŁODKO-KWAŚNYM DRESSINGIEM.

DEEP-FRIED GOLDEN DORADA (400-500g) ACCOMPANIED BY A REFRESHING MANGO SALAD WITH RED ONION, PEANUTS, CORIANDER, AND PAPRIKA, ALL TOSSED IN A DELICATE SWEET AND SOUR DRESSING.

GOONG PAO AYUTTHAYA (300g) 89 zł

SOCZYSTE, GRILLOWANE KREWETKI Z MASŁEM PIETRUSZKOWYM W STYLU AYUTTHAYA, SERWOWANE Z TRADYCYJNYM TAJSKIM SOSEM SEAFOOD ORAZ KREMOWYM MAJONEZEM SRIRACHA. PODAWANE Z MIESZANKĄ ŚWIEŻYCH WARZYW SEZONOWYCH.

JUICY AYUTTHAYA-STYLE GRILLED PARSLEY BUTTER PRAWNS SERVED WITH TRADITIONAL SPICY THAI SEAFOOD SAUCE AND RICH SRIRACHA MAYO, ACCOMPANIED BY FRESH SEASONAL VEGETABLES.

GOONG SAUCE MA KHAM 59 zł

CHRUPIĄCE, GŁĘBOKO SMAŻONE KREWETKI W BOGATYM, SŁODKO-KWAŚNYM SOSIE Z TAMARYNDOWCA, SERWOWANE NA GRILLOWANEJ SAŁACIE RZYMSKIEJ MINI DLA ZAPEWNIENIA DOSKONAŁEJ HARMONI SMAKÓW I TEKSTUR.

CRISPY DEEP-FRIED PRAWNS GLAZED IN A RICH, SOUR-SWEET TAMARIND SAUCE, ELEGANTLY SERVED ON A BED OF CHARRED GRILLED BABY GEM LETTUCE.

ISANN DISH (NORTHEAST THAILAND)

SUEA RONG HAI (150g) 60 zł

KULTOWA GRILLOWANA WOŁOWINA "PŁACZĄCY TYGRYS", SOCZYSTA I AROMATYCZNA, SERWOWANA Z PIKANTNYM TAJSKIM SOSEM CHILI ORAZ MIESZANKĄ ŚWIEŻYCH ZIÓŁ TAJSKICH.

ICONIC "CRYING TIGER" GRILLED BEEF, TENDER AND JUICY, SERVED WITH A SPICY THAI CHILI DIPPING SAUCE AND FRESH AROMATIC THAI HERBS.

GAI YANG TA KRAI (200-250g) 45 zł

AROMATYCZNY, GRILLOWANY KURCZAK MARYNOWANY W TRAWIE CYTRYNOWEJ, SERWOWANY Z TRADYCYJNYM, PIKANTNO-KWAŚNYM SOSEM JAEW Z TAMARYNDOWCA.

FLAVORFUL GRILLED CHICKEN MARINATED WITH FRAGRANT LEMONGRASS, SERVED WITH A TRADITIONAL SWEET-SOUR TANGY TAMARIND JAEW DIPPING SAUCE.

KHAYAM TAENG 25 zł

LEKKA I ORZEŹWIAJĄCA SAŁATKA Z CHRUPIĄCYCH OGÓRKÓW, POMIDORÓW, SOSU RYBNEGO I ŚWIEŻEGO SOKU Z LIMONKI, TWORZĄCA WYRAZISTY, TAJSKI AKCENT. **POLECAMY DODANIE NAM PLA RA / KRAB SOFT-SHELL**

A LIGHT AND REFRESHING CRUNCHY CUCUMBER SALAD WITH TOMATOES, SEASONED WITH SAVORY FISH SAUCE AND SOUR LIME JUICE FOR AN INVIGORATING TASTE. **RECOMMENDED TO ADD NAM PLA RA / SOFT-SHELL CRAB**

SOM TUM 27 zł

WYJĄTKOWA WERSJA TRADYCYJNEJ SAŁATKI SOM TUM Z CHRUPIĄCĄ KALAREPĄ (KOHLRABI), POMIDORAMI, PRAŻONYMI ORZECHAMI ZIEMNYMI, SOSEM RYBNYM, LIMONKĄ ORAZ INTENSYWNYM AKCENTEM TAMARYNDOWCA. **POLECAMY DODANIE NAM PLA RA / KRAB SOFT-SHELL**

A UNIQUE TAKE ON THE CLASSIC PAPAYA SALAD, FEATURING CRUNCHY KOHLRABI, TOMATOES, PEANUTS, FISH SAUCE, LIME JUICE, AND RICH TAMARIND PASTE. **RECOMMENDED TO ADD NAM PLA RA / SOFT-SHELL CRAB**

LAAB MOO (250g) 39 zł

PIKANTNA, AROMATYCZNA SAŁATKA Z SIEKANEJ WIEPRZOWINY Z DYMKĄ, KOLENDRĄ, SZALOTKĄ, MIĘTĄ, GALANGALEM I SOSEM RYBNYM. SERWOWANA Z CHRUPIĄCYM OGÓRKIEM, SAŁATĄ RZYMSKĄ MINI I CZĄSTKĄ LIMONKI.

A ZESTY AND AROMATIC MINCED PORK SALAD WITH SPRING ONIONS, CORIANDER, SHALLOTS, MINT, GALANGAL, AND FISH SAUCE. SERVED WITH FRESH CUCUMBER, BABY GEM LETTUCE, AND A WEDGE OF LIME.

LAAB NUEA (250g) 42 zł

PIKANTNA, AROMATYCZNA SAŁATKA Z SIEKANEJ WOŁOWINY Z DYMKĄ, KOLENDRĄ, SZALOTKĄ, MIĘTĄ, GALANGALEM I SOSEM RYBNYM. SERWOWANA Z CHRUPIĄCYM OGÓRKIEM, SAŁATĄ RZYMSKĄ MINI I CZĄSTKĄ LIMONKI.

A ZESTY AND AROMATIC MINCED BEEF SALAD WITH SPRING ONIONS, CORIANDER, SHALLOTS, MINT, GALANGAL, AND FISH SAUCE. SERVED WITH FRESH CUCUMBER, BABY GEM LETTUCE, AND A WEDGE OF LIME.

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISH

PAD THAI

WARZYWA **45 zł** / KURCZAK **45 zł** / KREWETKI **53 zł** / KACZKA **57 zł**

KLASYCZNY SMAŻONY MAKARON RYŻOWY W SOSIE Z TAMARYNDOWCA Z JAJKIEM, MARCHEWKĄ, KIEŁKAMI FASOLI MUNG, KOLENDRĄ, SZCZYPIORKIEM. SERWOWANY Z ORZECHAMI ZIEMNYMI, ŚWIEŻĄ LIMONKĄ ORAZ PIKANTNYMI PŁATKAMI CHILI.

VEGETABLE **45 zł** / CHICKEN **45 zł** / PRAWNS **53 zł** / DUCK **57 zł**

CLASSIC STIR-FRIED RICE NOODLES IN TAMARIND SAUCE WITH EGG, CARROTS, BEAN SPROUTS, CORIANDER AND SPRING ONIONS. SERVED WITH CRUSHED PEANUTS, FRESH LIME, AND CHILI FLAKES.

KHAO SOI

KURCZAK **55 zł** / WOŁOWINA **65 zł**

AROMATYCZNY MAKARON W STYLU PÓŁNOCNOTAJSKIM W BOGATYM, KREMOWYM SOSIE CURRY Z MLECZKIEM KOKOSOWYM. PODAWANE Z MARYNOWANĄ RZODKIEWKĄ, SZCZYPIORKIEM, KOLENDRĄ, CZERWONĄ CEBULĄ, MARYNOWANYM IMBIREM, ŚWIEŻĄ LIMONKĄ I CHRUPIĄCYM CIASTEM WONTON.

CHICKEN **55 zł** / BEEF **65 zł**

FUSION NORTHERN THAI COCONUT CURRY NOODLES GARNISHED WITH PICKLED RADISH, SPRING ONIONS, CORIANDER, RED ONION, AND PICKLED GINGER. SERVED WITH FRESH LIME AND CRISPY WONTONS.

BAO PANANG GAI 49 zł

PUSZYSTE BUŁECZKI BAO NADZIEWANE AROMATYCZNYM KURCZAKIEM W MAJONEZIE PANANG CURRY, SERWOWANE Z CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ MINI, PRAŻONĄ CEBULKĄ, KOLENDRĄ, SZCZYPIORKIEM I ŚWIEŻYMI PAPRYCZKAMI CHILI.

SOFT STEAMED BAO BUNS FILLED WITH MARINATED CHICKEN TOSSED IN PANANG CURRY MAYO, ACCOMPANIED BY BABY GEM LETTUCE, CRISPY FRIED ONIONS, CORIANDER, SPRING ONIONS, AND FRESH CHILI.

PED REAL SIAM 57 zł

CHRUPIĄCA KACZKA W BOGATYM, SŁODKIM CIEMNYM SOSIE SOJOWYM, SERWOWANA Z KIEŁKAMI FASOLI MUNG, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, PIECZARKAMI ORAZ GROSZKIEM CUKROWYM. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

CRISPY DUCK GLAZED IN A RICH SWEET DARK SOY SAUCE, ACCOMPANIED BY BEAN SPROUTS, CARROTS, SWEET PAPRIKA, BUTTON MUSHROOMS, AND GREEN PEAS. SERVED WITH JASMINE RICE

PAD KRA PAO

MIELONA WIEPRZOWINA **53 zł** / MIELONA WOŁOWINA **57 zł**

KLASYCZNA TAJSKA POTRAWA Z SIEKANEJ WIEPRZOWINY LUB WOŁOWINY ZE SMAŻONYM JAJKIEM. PRZYGOTOWANA Z GROSZKIEM CUKROWYM, ŚWIEŻYMI PAPRYCZKAMI CHILI, AROMATYCZNĄ TAJSKĄ BAZYLIĄ I CEBULĄ. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

MINCED PORK **53 zł** / MINCED BEEF **57 zł**

CLASSIC THAI STIR-FRY WITH MINCED PORK OR BEEF WITH FRIED EGG, GREEN PEAS, FRESH CHILI, AROMATIC THAI BASIL, AND ONIONS. SERVED WITH JASMINE RICE

NUEA PAD PRIK THAI ON 65 zł

SOCZYSTA WOŁOWINA SMAŻONA Z PIKANTNYM CZARNYM PIEPRZEM, ŚWIEŻYM ZIELONYM PIEPRZEM W ZIARNACH, PIECZARKAMI, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, SZCZYPIORKIEM, CEBULĄ, GROSZKIEM CUKROWYM. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

TENDER BEEF STIR-FRIED WITH SPICY BLACK PEPPER AND FRESH GREEN PEPPERCORNS, COMBINED WITH BUTTON MUSHROOMS, CARROTS, PAPRIKA, SPRING ONIONS, ONIONS, GREEN PEAS. SERVED WITH JASMINE RICE

GAI PAD MED MAMUANG 53 zł

SOCZYSTE UDO Z KURCZAKA SMAŻONE Z CHRUPIĄCYMI ORZECHAMI NERKOWCA, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, CEBULĄ, SZCZYPIORKIEM, BROKUŁAMI, KALAFIOREM ORAZ CHRUPIĄCYM SMAŻONYM SUSZONYM CHILI. PODAWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

TENDER CHICKEN THIGH STIR-FRIED WITH CRUNCHY CASHEW NUTS, CARROTS, SWEET PEPPER, ONIONS, SPRING ONIONS, BROCCOLI, CAULIFLOWER, AND CRISPY FRIED DRIED CHILI. SERVED WITH JASMINE RICE

KHAO PAD GOONG 53 zł

AROMATYCZNY RYŻ SMAŻONY Z JAJKIEM, SOCZYSTYMI KREWETKAMI, CEBULĄ, MARCHEWKĄ I SZCZYPIORKIEM, SERWOWANY Z DEKORACJĄ ZE ŚWIEŻYCH ZIÓŁ TAJSKICH.

FLAVORFUL FRIED RICE WITH EGG, SUCCULENT PRAWNS, ONIONS, CARROTS, AND SPRING ONIONS, GARNISHED WITH FRESH THAI HERBS.

POO NIM PAD PRIK PAO 57 zł

CHRUPIĄCY KRAB SOFT-SHELL SMAŻONY W BOGATEJ TAJSKIEJ PAŚCIE CHILI Z MLECZKIEM KOKOSOWYM, ZE ŚWIEŻTM CHILI, MARCHEWKĄ, GROSZKIEM CUKROWYM, BROKUŁAMI, KALAFIOREM ORAZ TAJSKĄ BAZYLIĄ. SERWOWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

CRISPY SOFT-SHELL CRAB STIR-FRIED IN RICH THAI CHILI PASTE WITH COCONUT MILK, FRESH CHILI CARROTS, GREEN PEAS, BROCCOLI, CAULIFLOWER, AND THAI BASIL. SERVED WITH JASMINE RICE

CURRY

GAENG PHET PED YANG 63 zł

BOGATE I AROMATYCZNE CZERWONE CURRY ZE SMAŻONĄ KACZKĄ, GOTOWANE W MLECZKU KOKOSOWYM Z BROKUŁAMI, KALAFIOREM, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, GROSZKIEM CUKROWYM, BAKŁAŻANEM, PĘDAMI BAMBUSA, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR ORAZ ŚWIEŻĄ TAJSKĄ BAZYLIĄ. SERWOWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

RICH AND AROMATIC RED CURRY WITH ROAST DUCK, SIMMERED IN COCONUT MILK WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, SWEET PEPPER, GREEN PEAS, EGGPLANT, BAMBOO SHOOTS, KAFFIR LIME LEAVES, AND FRESH THAI BASIL. SERVED WITH JASMINE RICE

GAENG KEOW WAN

KURCZAK **55 zł** / KREWETKI **59 zł**

TRADYCYJNE TAJSKIE ZIELONE CURRY Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI, GOTOWANE W AKSAMITNYM MLECZKU KOKOSOWYM Z BROKUŁAMI, KALAFIOREM, MARCHEWKĄ, PAPRYKĄ, GROSZKIEM CUKROWYM, BAKŁAŻANEM, PĘDAMI BAMBUSA, LIŚĆMI LIMONKI KAFFIR I AROMATYCZNĄ TAJSKĄ BAZYLIĄ. SERWOWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

CHICKEN **55 zł** / PRAWNS **59 zł**

TRADITIONAL THAI GREEN CURRY WITH CHICKEN OR PRAWNS, SIMMERED IN VELVETY COCONUT MILK WITH BROCCOLI, CAULIFLOWER, CARROTS, SWEET PEPPER, GREEN PEAS, EGGPLANT, BAMBOO SHOOTS, KAFFIR LIME LEAVES, AND FRESH THAI BASIL SERVED WITH JASMINE RICE

.

PANANG NUEA YANG 65 zł

WYKWINTNE, GĘSTE CURRY PANANG Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI, MLECZKIEM KOKOSOWYM I GRILLOWANĄ WOŁOWINĄ, PODAWANE Z BAKŁAŻANEM, MARCHEWKĄ I BROKUŁAMI DLA DOSKONAŁEJ HARMONII SMAKÓW. SERWOWANE Z RYŻEM JAŚMINOWYM

EXQUISITE AND RICH PANANG CURRY WITH PEANUT, COCONUT MILK AND TENDER GRILLED BEEF, SERVED WITH EGGPLANT, CARROTS, AND BROCCOLI FOR A PERFECT FLAVOR SERVED WITH JASMINE RICE

DESERY/DESSERT

KHAO NIEW MAMUANG (190g) 32 zł

MANGO STICKY RICE - TRADYCYJNY TAJSKI DESER ZE SŁODKIEGO RYŻU KLEISTEGO NASĄCZONEGO AKSAMITNYM SOSEM KOKOSOWYM, PODAWANY ZE ŚWIEŻYM, SOCZYSTYM MANGO I POSYPANY CHRUPIĄCYMI PRAŻONYMI ŻÓŁTYMI FASOLKAMI MUNG (THONG BEANS).

MANGO STICKY RICE - TRADITIONAL THAI DESSERT OF SWEET STICKY RICE INFUSED WITH RICH COCONUT MILK SAUCE, SERVED WITH FRESH JUICY MANGO AND TOPPED WITH CRUNCHY CRUSHED MUNG BEANS.

KLUAY TOD (200g) 32 zł

CHRUPIĄCE BANANY W PANIERCE Z SEZAMEM, SERWOWANE Z BOGATYMI LODAMI Z CIEMNEJ CZEKOLADY I POLEWANE AKSAMITNYM SOSEM KARMELOWYM.

CRISPY SESAME-CRUSTED FRIED BANANAS SERVED WITH RICH DARK CHOCOLATE ICE CREAM AND DRIZZLED WITH VELVETY CARAMEL SAUCE.

DODATKI/ADDITIONAL

RYŻ JAŚMINOWY/JASMINE RICE (200G) 12 zł

RYŻ KLEISTY/STICKY RICE (150G) 15 zł

NAM PLA RA 10 zł

TRADYCYJNY, FERMENTOWANY SOS RYBNY W STYLU ISAN O BOGATYM, PIKANTNYM I UMAMI AROMACIE. (DOSTĘPNE TYLKO DO SAŁATEK SOM TUM ORAZ KHAYAM TAENG).

TRADITIONAL FERMENTED FISH SAUCE ISAN-STYLE WITH A RICH, SAVORY UMAMI FLAVOR. (AVAILABLE ONLY FOR SOM TUM AND KHAYAM TAENG).

KRAB SOFT-SHELL/SOFT-SHELL CRAB 21 zł

CHRUPIĄCY KRAB SOFT-SHELL (DODATEK DOSTĘPNY TYLKO DO SAŁATEK SOM TUM ORAZ KHAYAM TAENG).

CRISPY SOFT-SHELL CRAB (ADD-ON AVAILABLE ONLY FOR SOM TUM AND KHAYAM TAENG).

PRIK NAM PLA 10 zł

TRADYCYJNY TAJSKI SOS Z SOSU RYBNEGO, ŚWIEŻYCH PAPRYCZEK CHILI I SOKU Z LIMONKI.

TRADITIONAL THAI DIPPING SAUCE MADE WITH FISH SAUCE, FRESH CHILI, AND LIME JUICE.

HERBATY/TEA

CZARNA HERBATA / BLACK TEA 16 zł

EARL GREY 16 zł

ZIELONA KLASYCZNA / CLASSIC GREEN TEA 16 zł

KAWY/COFFEE

ESPRESSO 11 zł

ESPRESSO DOPPIO 12 zł

CZARNA KAWA / BLACK COFFEE 14 zł

BIAŁA KAWA / WHITE COFFEE 14 zł

FLAT WHITE 18 zł

CAPPUCCINO 16 zł

LATTE 17 zł

MROŻONA Z MLEKIEM / ICED COFFEE WITH MILK 17 zł

TONIC ESPRESSO 18 zł

NAPOJE TAJSKIE/THAI DRINKS

CHA THAI 22 zł

TRADYCYJNA TAJSKA HERBATA MLECZNA O CHARAKTERYSTYCZNYM BURSZTYNOWYM KOLORZE, BOGATYM AROMACIE PRZYPRAW I SŁODKIM, AKSAMITNYM SMAKU, SERWOWANA Z MLEKIEM SKONDENSOWANYM I LODEM.
TRADITIONAL THAI MILK TEA WITH A DISTINCTIVE AMBER COLOR, RICH SPICE AROMA, AND SWEET VELVETY TASTE, SERVED WITH CONDENSED MILK OVER ICE.

CHA KEOW 22 zł

AROMATYCZNA TAJSKA ZIELONA HERBATA MLECZNA O SUBTELNYM ZIOŁOWO-JAŚMINOWYM AKCENTACIE, POŁĄCZONA Z AKSAMITNYM MLEKIEM I SERWOWANA NA ZIMNO Z LODEM.
FRAGRANT THAI GREEN MILK TEA WITH DELICATE HERBAL AND JASMINE NOTES, COMBINED WITH VELVETY MILK AND SERVED CHILLED OVER ICE.

NOM YEN 20 zł

SŁYNNY TAJSKI RÓŻOWY NAPÓJ MLECZNY PRZYGOTOWYWANY ZE SŁODKIEGO SYROPU SALAK O OWOCOWYM AROMACIE I KREMOWEGO MLEKA, SERWOWANY NA ZIMNO Z LODEM.
FAMOUS THAI PINK MILK DRINK MADE WITH SWEET FRUITY SALAK SYRUP AND CREAMY MILK, SERVED CHILLED OVER ICE.

ZIMNE NAPOJE/COLD DRINKS

LEMONIADA / LEMONADE 22 zł

CYTRYNA Z MIĘTĄ / TRUSKAWKA Z MIĘTĄ
LEMON WITH MINT / STRAWBERRY WITH MINT

WODA / WATER (300 ML | 750 ML) 7 zł | 14 zł

GAZOWANA / NIEGAZOWANA (KARAFKA).
SPARKLING / STILL (CARAFE).

KROPLA BESKIDU 18 zł

NIEGAZOWANA / DELICE 0.7 L.
STILL / DELICE 0.7 L.

MARAKUJA / PASSION FRUIT DRINK 24 zł

PUREE Z MARAKUJI, SOK POMARAŃCZOWY, SYROP IMBIROWY, SOK Z LIMONKI, WODA GAZOWANA.
PASSION FRUIT PURÉE, ORANGE JUICE, GINGER SYRUP, LIME JUICE, SPARKLING WATER.

CZARNY BEZ / ELDERFLOWER DRINK 24 zł

SYROP Z CZARNEGO BZU, LIMONKA, WODA GAZOWANA.
ELDERFLOWER SYRUP, LIME, SPARKLING WATER.

PHUKET ISLAND 24 zł

SYROP BLUE CURAÇAO, ŚWIEŻA LIMONKA. SŁODKI, CYTRUSOWY I ORZEŹWIAJĄCY SMAK TROPIKALNEJ WYSPY.
BLUE CURAÇAO SYRUP, FRESH LIME. SWEET, CITRUSY, AND REFRESHING WITH A TROPICAL ISLAND VIBE.

VIRGIN MOJITO 24 zł

ŚWIEŻA MIĘTA I LIMONKA, WODA GAZOWANA. LEKKI, ŚWIEŻY I WYJĄTKOWO ORZEŹWIAJĄCY
FRESH MINT AND LIME, SPARKLING WATER. COOL, CRISP, AND REFRESHING.

COCA-COLA ZERO 0.25l 12 zł

COCA-COLA 0.25l 12 zł

FANTA 0.25l 12 zł

SPRITE 0.25l 12 zł

FUZETEA 0.25l 10 zł

BRZOSKWINIA / PEACH
CYTRYNA / LEMON

SOK CAPPY 0.25l 10 zł

POMARAŃCZOWY / ORANGE JUICE
JABŁKOWY / APPLE JUICE