

תפריט ללא גלוטן

מטבחנו אינו סטרילי מגלוטן

ראשונות וכיניים

פפאיה #001	סוס טאם • 46 ש"ח רצועות פפאיה ירוקה, עגבניות שרי, לוביה (בעונה), בוטנים כתושים, רוטב דגים, שום ולימון סחוט. (מומלץ חריף)
דג #233	פלה קם • 56 ש"ח אינטיאס כבוש במלה, ומעל ג'ינג'ר, פלפל וכוסברה.
דג #222	פסה • 44 ש"ח שני ביסים, אטריות קנום צ'ין, לברק מטוגן, נענע, כוסברה, שמיר, רוטב תמרינדי פיקנטי, בוטנים וקליפת לימון, עטופים בהסה אייסברג.
דג #226	פלה נן תאו תיאו • 68 ש"ח פילה לברק מאודה ברוטב תאו תיאו, ג'ינג'ר, סלרי ופטריית שיטאקה.
עוף #700	לאב גאי • 56 ש"ח כרעי עוף "לולו" (תרנגולת חופש גלילית) קצוצים גס, נענע, כוסברה, בצל סגול, "קאו קואה", פלפל חריף יבש ומעט לימון.
עוף/טופו #003	יאם יין סן גאי / טהו • 72 ש"ח עוף קצוץ / קוביות טופו, אטריות שעועית, בצל סגול, עגבניות שרי, כרוב סיני (בעונה) / חסה, סלרי וכוסברה, ברוטב פלפל אדום חריף.
בשר לבן #230	סאי קוק איסן • 62 ש"ח נקניקיות בשר לבן מ"איסן" כבושות קלות באורז דביק, שום ופלפל שחור, מוגש לצד ג'ינג'ר, בוטנים ופלפל חריף.
בקר #705	"קוי נאה" • 58 ש"ח טרטר מ"איסאן" עשוי משפיץ שייטל קצוץ בסכין, "קאו קואה", רוטב דגים, כוסברה, נענע, פאק פאו (בעונה), בצל ירוק והרבה חריף.
בשר לבן/בקר #706	נאם טוק • 88 ש"ח ברוסט בשר לבן (W.D) / בשר שייטל צלוי (M.R), נענע, בצל סגול, כוסברה, צ'ילי יבש ו"קאו קואה".
שרימפס/קלמרי #227	גונג / פלהמוק קאטיאם • 82/88 ש"ח שרימפס קריסטל (לא מקולף) / קלמרי, הרבה שום ויין אורז.



תפריט ללא גלוטן

מטבחנו אינו סטרילי מגלוטן

מרקים - עיקריות

טום צ'ט וון סן • 78 ש"ח

כרעי עוף קצוצים, טופו, אטריות וון סן, שלושה סוגי פטריות, כרובית, סלרי, כרוב סיני ותבליני המרק התאי.

בשר לבן/עוף/טופו
#073

טום יאם • 118 ש"ח

נתחי לברק מפולט מבושל, ציר מרק צח מתובל בשורשי עשבי תיבול תאיים, פטריות יער ושמפיניון, בצל, עגבניה וכוסברה. מומלץ חריף. מוגש לצד אורז מאודה.

דג
#095

טום קא • 80/86 ש"ח

כמו "טום יאם" אבל מבושל בחלב קוקוס שלנו עם שרימפס קריסטל (לא מקולף) / טופו, פטריות, בצל, עגבניות וכוסברה. מומלץ חריף. מוגש לצד אורז מאודה.

שרימפס קריסטל/טופו
#012

עיקריות

פלה נן סאיו • 132 ש"ח

לברק שלם (450 גרם) מאודה בסיר איזוי עם ג'ינג'ר, סלרי ובצל ירוק. מוגש לצד אורז מאודה.

דג
#304

פאד פאק קייאו • 108/86 ש"ח

קלמרי / שרימפס קריסטל (לא מקולף) / טופו, ירוקים מוקפצים, אספרגוס, ברוקולי, "קנה" (בעונה) ועלי בוק צ'וי ברוטב שיטאקה ושום.

קלמרי/שרימפס
#220

גנג מאן טהד • 122/86 ש"ח

תבשיל חלב קוקוס מתובל במחית שורשים, עוף / טופו / שרימפס קריסטל וקלמרי, קוביות בטטה, בזיליקום ועלי כפיר ליים. מוגש לצד אורז מאודה.

עוף/טופו/שרימפס קריסטל
וקלמרי
#208

פאד קפאו • 82/86 ש"ח

בשר קצוץ, עשבי תיבול, פלפלים חריפים, בצל, שום, "קפאו" (בעונה) / בזיליקום. מוגש על אורז עם ביצת עין או חביתת ירק. מוגש לצד אורז מאודה.

בקר/עוף
#254

פאד קין • 80 ש"ח

עוף / טופו, רצועות ג'ינג'ר, פטריות יער ושמפיניון, פלפל, בצל ובצל ירוק. מוגש לצד אורז מאודה.

עוף/טופו
#253

טהו פאד מט ממואנג • 82 ש"ח

טופו עם אגוזי קשיו, כרובית, פטריות, בצל ופלפל. מוגש לצד אורז מאודה.

טופו
#022

פאד נאמן הוי • 80 ש"ח

עוף / טופו, פטריות שמפיניון, יער, שחרות וברוקולי. מוגש לצד אורז מאודה.

עוף/טופו
#016

פאד תאי • 78 ש"ח

אטריות אורז מוקפצות עם ביצה טרופה, עוף / טופו, נבטים, בצל ירוק ובוטנים כתושים בצד.

עוף/טופו
#013

קאו פאד • 78 ש"ח

אורז מוקפץ, עוף / טופו, ביצה טרופה, ברוקולי, בצל לבן, עגבניה ו"קנה" (בעונה).

עוף/טופו
#25