

English below

ראשונות

קונכיית חסה

ביס תאילנדי של חסה עוטפת פרוסת דג מטוגן, אטריות שעועית, בצל מיובש ועשבי תיבול ברוטב על בסיס תמרהינדי ובוטנים

-25-

סום טאם

פפאיה בוסרית, צ'ילי חריף, עגבניות שרי, שעועית ירוקה ובוטנים ברוטב דגים תאילנדי חמוץ - חריף

-48-

פסיפס ים

טרטר דג ים על קרם אבוקדו, קשיו, עשבי תיבול, פרי עונתי, מלפפון, בצל ירוק וג'ינג'ר

-48-

צ'יקן טי

עוף קר קצוץ בחליטת תה ירוק, כוסברה, נענע, צ'ילי חריף, בצל סגול, ירוק ומיובש, צ'ילי חריף ובוטנים

- 54 -

פואן קווה

סלט מלפפונים וחסה רומית, צנן דייקון מוחמץ, אצות נורי מיובשות, עשבי תיבול,

בצל סגול, נבטים סיניים וקשיו

-52-

טורי / גיו גיוזה

כיסונים מאודים, דמי גלאס, עירית קצוצה ורוטב סיני מסורתי חריף במילוי פרגית

קצוצה / בשר שפונדרה

(ניתן לקחת 3 / 5 יחידות במנה)

-66 / 42-

נאם טוק

סלט תאילנדי עם נתח בשר עשוי בפחם מוגש קר ופרוס דק, בצל ועשבי תיבול ברוטב מעושן, חמוץ וחריף

- 54 -

מנות ביניים

יקי טורי

3 שיפודי פרגית ובצל ירוק על פחמים בגלייז יפני עם רוטב סאטה

-74-

עוף פופקורן

נתחי עוף במרינדה מטוגנים בציפוי פירורי פאנקו וטמפורה

-72-

באו באו

זוג לחמניות מאודות במילוי איולי צ'יפוטלה, כוסברה וצ'ילי אדום חריף
אסאדו בבישול ארוך / בורגר בשומן אווז / שניצל דג תאילנדי (איולי קארי)

-72-

טאקי קומי

נתח בשר משתנה צרוב בשומן אווז, דמי גלאס, פטריות שמפיניון פריכות ורוטב
מיסו אדום עם שומשום

-96-

טום יאם

מרק תאילנדי חמוץ חריף עם פטריות שמפיניון, עגבניות וכוסברה
פרוסות לברק / טופו בטמפורה

-66-

מרק פו ויאטנמי

3 כיסונים במילוי אסאדו בבישול ארוך מונחים בציר בקר ארומטי מתובל
בתבלינים חמים, עשבי תיבול, בצל סגול, נבטים וצ'ילי חריף

-66-

סום טאם פלה טאנג טו

פרוסות לברק מטוגנות בסלט תאילנדי חמוץ חריף על בסיס פפאיה, בצל, עשבי
תיבול וקשיו מוגשות בגוף הדג

-78-

אגרול ירקות / פרגית

במילוי אטריות שעועית, פטריית שיטאקה, גזר ובצל ירוק לצד רוטב צ'ילי מתוק

-48-

ווקים ולהבות חזקות

פאד פאק

כל הירוקים שלנו (עונתי) מוקפצים ברוטב פטריות שיטאקה ושום לצד אורז דביק

-74-

פאד תאי

אטריות אורז ברוטב חמוץ חריף על בסיס פטריות ותמרהינדי, ביצה טרופה, בצל

לבן וירוק, נבטים, כוסברה ובוטנים

טופו / עוף / בקר

-78-

ספייסי סינטה

נתח בשר צלוי בגריל מונח על אטריות חיטה ברוטב פטריות שיטאקה עם ברוקולי,

פטריות שמפיניון, שעועית ירוקה ותערובת עלים ארומטיים בליים

-88-

גרין תאי

אטריות חיטה בחלב קוקוס וקארי ירוק עם בצל לבן, שעועית ירוקה, ברוקולי, גזר

ומנגולד

טופו / עוף / בקר

-78-

פאד קפאו

בשר טחון עם מחית פלפל צ'יפוטלה וביצת עין על אורז מוקפץ עם בצל לבן וירוק

ותערובת תבלינים חמים

-84-

פאד קפאו פלה

לברק קצוץ מתובל בנאם פלה, סויה בהירה, שום, בזיליקום וצ'ילי עם ביצת עין

מטוגנת

על אורז יסמין מאודה

-88-

מא צ'אנג נודלס

איטריות חיטה דקיקות מוקפצות עם עוף טחון ובצל ירוק בשמן כוכבי אניס ופלפל

סצ'ואן, ציר עוף, טחינה, חמאת בוטנים וצ'ילי צ'או צ'או

-82-

מנות עיקריות ומרקים אסיאתיים

פלה יאד סאי

לברק שלם במילוי פטריות עשוי בתנור, סלט עשבים ובצל חמוץ, שבבי אורז קלוי

-128-

אסאדו במרינדה יפנית

נתח אסאדו עם העצם, גרידת לימון מותססת, בצל מוחמץ ואורז דביק צלוי בפחם

-170-

גיו ראמן "יבש"

איטריות ראמן בציר בקר מצומצם, שיפוד סינטה בגריל פחמים, פירורי חלמונים

כבושים 7 ימים ואבקת אצות נורי

- 86 -

טורי ראמן

מרק מציר עוף עם איטריות ראמן, פטריות שיטאקה, נצרי במבוק, ביצה רכה,

שומשום לבן, אצות נורי, בצל ירוק, צנון דייקון מוחמץ ושיפוד פרגית בגריל

-78-

קאנג פאד

תבשיל חלב קוקוס בקארי אדום, רצועות סינטה, גזר, קולורבי, כוסברה ונצרי

במבוק

-78-

STARTERS

Lettuce Shell

Thai bite of lettuce wraps a slice of fried fish, bean noodles, dried onion & herbs in a tamarind & peanuts sauce

- 25 -

Som Tam

Papaya, spicy chili, cherry tomatoes, green beans & peanuts in sour - spicy Thai fish sauce

-46-

Sea Mosaic

Sea fish tartar on top of avocado cream, cashew nuts, herbs, seasonal fruit, cucumber, scallion & ginger

-66-

Chicken Tea

Minced chicken steamed in green tea, coriander, spearmint, spicy chili, red onion, scallion, dried onion & peanuts

-54-

Fuan Kaw

Cucumber & romaine lettuce salad with pickled daikon radish, dried nori seaweed, herbs, red onion, bean sprouts & cashew nuts

-52-

Tori \ Giyo Gyoza

Steamed dumplings, demi glace, chives & Chinese spicy sauce filled with spring chicken / short rib

(5 / 3 units)

- 66 \ 42 -

Nam Tok

Thai salad with beef cut charcoal-grilled served cold & thinly sliced, onions & herbs in spicy - sour smoked dressing

- 54 -

In Between

Yaki Tori

3 chicken skewers with green onions cooked in a charcoal grill and spread with a Japanese glaze with satay sauce

-74-

Chicken Popcorn

Deep fried marinated chicken pieces wrapped in panko & tempura

-72-

Bao Bao

2 Steamed bun's with chipotle aioli, coriander and spicy chili
Slow cooked short rib \ Burger with goose fat \ Thai crispy fish
(curry aioli)

-72-

Taki Kumi

steak (cut of the day) roasted in beef fat, demi-glass, crispy
champignon mushroom & red miso sesame dressing

-96-

Tom Yam

Thai spicy sour soup with champagne mushrooms, tomatoes and
coriander Sliced Sea Bass / Tempura tofu

-66-

Vietnamese Pho Soup

3 dumplings filled with slow-cooked short rib in aromatic beef stock
seasoned with warm spices, herbs, red onion ,bean sprouts and hot
chili

-67-

Som Tam Pale Tang To

Fried sea-bass slices in a spicy – sour Thai salad based on papaya,
onion, herbs and cashews served in the fried fish bone

-78-

Vegetable / Chicken Eggroll

Filled with bean noodles, shitake mushroom, carrot, scallions & sweet
chili sauce

-48-

Woks and Strong Flames

Pad Pak

All our greens (seasonal) sautéed in shitaki mushroom sauce, garlic & red chili served with sticky rice

-74-

Pad Thai

Rice noodles in a spicy sour sauce based on mushrooms and tamarind, scrambled egg, white and green onions, sprouts, cilantro and peanuts

Tofu / Chicken/ Beef

- 78-

Spicy Sirloin

Grilled beef cutlet with wheat noodles in shitaki mushroom sauce, with broccoli, champignon mushrooms green beans, ,mixed aromatic herbs in lime

-88-

Green Thai

wheat noodles in green curry, coconut milk, onion, green beans , broccoli and mangold

Tofu / Chicken/ Beef

-78-

Pad Kra Prow

Ground beef in chipotle pepper, fried egg, Fried rice with onion & hot spices

-84-

Pad Kra Prow Pla

Chopped Sea Bass fish seasoned with nam pla, light soy sauce, garlic, basil & hot chili peppers with deep fried egg on top of steam rice

-88-

Ma Chang Noodles

Stir-fried thin wheat noodles with ground chicken and scallions in star anise and Sichuan pepper, chicken stock, tahini, pine nut butter, sesames seeds & Cho Cho chili

MAIN COURSES & ASIAN SOUPS

Pela Yad Sai

A whole Sea Bass filled with mushrooms made in the oven, herb and pickled onion salad, toasted rice flakes

-128-

Japanese Marinated Short Rib

Short rib on the bone, fermented lemon zest, pickled onion and charcoal-grilled sticky rice

-170-

Gyo “dry” Ramen

Ramen noodles in reduced beef stock, sirloin skewer cooked on a charcoal grill, crumbly egg yolk pickled for 7 days & nori seaweed powder

- 88 -

Tori Ramen

Chicken stock soup with ramen noodles, shitake mushrooms, bamboo shoots, soft egg, nuri seaweed, scallion, sesame & grilled spring chicken skewer

-78-

Kang Pad

Red curry & coconut cream stew, sirloin strips, carrot, kohlrabi, bamboo shoot & coriander

-78