

STARTERS مقبلات

POR PIA PAK^G

بور بيا باك

Deepfried vegetable spring rolls served with plum sauce

سبرينغ رول خضار مقليّة تقدم مع صلصة البرقوق

45

NAM TOK NEUA^G

نام توك نيوا

North-eastern style beef salad with sticky rice powder

سلطة لحم البقر على الطريقة الشمالية الشرقية مع مسحوق الأرز الدبق

75

SOM TAM^N

سوم تام

Classic Thai spicy papaya salad

سلطة البابايا التايلاندية الكلاسيكية الحارة

55

YUM MA MUANG PIA KROB^{G,N}

يم ما موانج بلا كروب

Green mango salad with coconut dressing and crispy fish

سلطة المانجو الخضراء مع صلصة جوز الهند والسمك المقرمش

50

MAINS الأطباق الرئيسية

GOONG YANG SAUCE MA KAAM^G

صلصة غونغ يانغ ما كام

Aromatic tamarind glazed grilled prawns

روبان مشوي مهون بالتمر الهندي العطري

135

KANG KA REE GAI^G

كانغ كا ري جاي

Yellow chicken curry served with steamed jasmine rice

دجاج بالكاري الأصفر يقدم مع أرز الياسمين المطهو على البخار

125

PHAG KRA PAO NEUA^G

فاغ كرا باو

Stir fried spicy beef tenderloin with chili and hot basil

لحم بقري تندرلوين حار مقلي مع الفلفل الحار والريحان الساخن

130

PIA NEAUNG MA NOW^G

بيا نياونج ما ناو

Steamed seabass with spicy and sour dressing

سمك القاروص على البخار مع صلصة حارة وحامضة

135

All mains are served with your choice of steamed white or brown rice
تقدم الأطباق الرئيسية مع اختيارك من الأرز الأبيض أو الأرز البني المطهو على البخار

DESSERTS الحلويات

KHAO NIAOW MA MUANG^N

خاو نياو ما موانج

Thai mango, sticky coconut rice pudding

المانجو التايلاندية ، بودنج الأرز بجوز الهند الدبق

55

KLUAY KAEK^{D,G,N}

كلوي كايك

Thai banana fritters, pandan coconut ice cream, crushed peanuts

فطائر الموز التايلاندية، آيس كريم باندان جوز الهند، الفول السوداني المسحوق

55