

TOUR OF THAILAND

STARTERS مقبلات

POR PIA PAK ^G

بور بيا باك

Deep-fried homemade vegetable, glass noodle spring rolls,
plum sauce

خضار مقلية مع لفائف النودلز الزجاجية تقدم مع صلصة البرقوق

45

NAM TOK NEUA ^G

نام توك نيوا

North-eastern style grilled beef salad, cucumber, cabbage

سلطة لحم البقر المشوي على الطريقة الشمالية الشرقية مع الخيار والملفوف

75

SOM TAM ^N

سوم تام

Classic spicy Thai papaya salad

سلطة البابايا التايلاندية الكلاسيكية الحارة

55

YUM MA MUANG PLA KROB ^{G N}

يام ما موانج بلا كروب

Green mango salad, coconut dressing,

deep-fried seabass

سلطة المانجو الخضراء مع صلصة جوز الهند تقدم مع سمك القاروص المقلي

50

MAINS الأطباق الرئيسية

GOONG YANG SAUCE MA KAAM ^G

صلصة غونغ يانغ ما كام

Grilled aromatic prawns, tamarind glazed, lime

روبيان مشوي مدهون بالتمر الهندي

135

KANG KA REE GAI ^G

كانغ كا ري جاي

Coconut yellow chicken curry, new chat potatoes, crispy onions

كاري الدجاج الأصفر بجوز الهند مع البطاطس الجديدة والبصل المقرمش

125

PHAT KRA PAO NEUA ^G

فاتح كرا باو

Stir-fried spicy beef tenderloin, chili, Thai basil

لحم بقري تندلويين حار مقلي مع الفلفل الحار والريحان التايلاندي

130

PLA NEAUNG MA NOW ^G

بال نياونغ ما ناو

Steamed seabass, spicy and sour dressing,

crunchy white cabbage

سمك قاروص مطهو على البخار مع صلصة حارة وحامضة وملفوف أبيض مقرمش

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

DESSERT حلوى

KHAO NIAOW MA MUANG ^N

خاو نياوما موانج

Sweet and sticky coconut rice pudding, coconut cream,
fresh mango, toasted mung bean

بودنج أرز جوز الهند الحلو واللزج، كريمه جوز الهند، مانجو طازج وفاصوليا مونج محمصه

55

KLUAY KAEK ^{DGN}

كلوي كايك

Thai banana fritters, pandan coconut ice cream, crushed peanuts

فطائر املوز التايلانديه، آيس كريم باننان جوز الهند، الفول السوداني املسحوق

55