

- 001 מיאנג קם - 2 יח' עלי שאפו וכרוב סיני, דג פריך/טופו, כוסברה, אטריות אורז, קשיו, קוקוס קלוי, צ'ילי אדום, ג'ינג'ר, קריספי שאלוט ברוטב סאטה 54 תוספת יח' 23 🌶️🌶️🌶️
- 002 מיאנג קם שקדי עגל - שקדי עגל צרובים על פחם בגלייז ליים, עלי כרוב סיני, לאליק, בצל סגול, כוסברה, שרי אטריות אורז ורוטב צ'ילי ליים תאילנדי 68 תוספת יח' 30 🌶️
- 003 פופיה - 2 יח' עלי סיגר בעבודת יד ממולאים בפרגית ואטריות שעועית, שום, בצל סגול וגזר 54
- 004 קונג קאת ים - 4 יח' שרימפס צרובים על ווק, ברוטב צ'ילי בוטנים תאילנדי 72 🌶️
- 005 קאי נאה - טרט פילה קצוץ, בצל ירוק, למון גראס, כפיר ליים, נענע, שאלוט, כוסברה, מלפפון, רוטב תמרי וליים 82 🌶️🌶️🌶️
- 006 נאם טוק - בשר צרוב על פחם, צ'ילי, שאטה, בצל סגול, כוסברה, נענע ורוטב אורז קלוי תאילנדי מוגש לצד מלפפון וכרוב עם סטיקי רייס 78 🌶️🌶️🌶️
- 008 פי גאי - כנפי עוף פריכות ברוטב צ'ילי וליים תאילנדי 64
- 009 פופיה צמחונית - 2 יח' עלי סיגר בעבודת יד, גזר, כרוב, סלרי, נבטים, אטריות שעועית בליווי חסה, רוטב בוטנים צ'ילי ולימון 52 🌱

סלטים

- 020 סום טאם - פאפאיה בוסר, גזר, צ'ילי אדום שעועית תאילנדית, שרי תמר, בוטנים ברוטב נאם פלה ליים 54 🌶️🌶️🌶️
- 021 יאם מאמונג - סינטה/דג/טופו, מנגו בוסר, צ'ילי אדום וירוק, כוסברה, בצל ירוק וסגול, בוטנים וקריספי שאלוט ברוטב נאם פלה 78 🌶️
- 022 קלאסיק סום טאם - פירות ים/דג/טופו, מנגו בוסר, תירס, אננס, תפוח עץ, שעועית תאילנדית, שרי תמר, בוטנים וקשיו ברוטב נאם פלה 86 🌶️🌶️
- 023 יאם וון סן - קריספי טופו, חסה לאליק, אטריות שעועית, פטריות שחורות, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, שרי, כוסברה ושעועית ירוקה 64 🌶️🌶️🌶️
- 024 יאם טאלה (tale) - צ'ילי חריף, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, כוסברה, שרי, ברוטב ליים צ'ילי חריף תאילנדי, טבעות קלאמרי ושרימפס מאודה 82 🌶️🌶️🌶️

ווק

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | שרימפס 18 | קריספי קלמארי 18
- 030 פאד תאי - אטריות אורז, נבטים, כוסברה, בוטנים ובצל ירוק במעטפת חביתה תאילנדית ברוטב אננס ובוטנים 74 🌱
- 031 פאד סי-יו - אטריות אורז טרי, כרוב סיני, ברוקולי, סויה שחורה כהה וביצה 76 🌱
- 032 פאד קא פאו - עוף/טופו/בקר לבחירה, אורז מאודה, צ'ילי אדום, שום, בצל לבן, עלי קפאז תאילנדי, ביצת חופש, ברוטב סויה תאילנדית ונאם פלה 94 🌶️🌶️
- 033 פאד מט - עוף/טופו/דג לבחירה, בצל לבן וירוק, צ'ילי אדום וירוק, גמבה וקשיו ברוטב צ'ילי פייסט תאילנדי, מוגש עם אורז מאודה 94
- 034 פאד פאק - פאק בונג/פאק צ'וי (תלוי עונה) מוקפץ ברוטב פטריות, פולי סויה, קריספי שום, צ'ילי אדום, מוגש עם אורז מאודה 62 🌶️🌶️
- 035 פאד וון סן - אטריות שעועית, נבטים, בוטנים, צ'ילי אדום, שרי, בצל ירוק, בצל לבן וקריספי טופו 68 🌶️🌶️
- 036 ג'אנגל קארי - נתחי פילה בקר, חציל תאילנדי, שעועית תאילנדית, כפיר ליים, למון גראס, בזילקום קריספי, קארי אדום מוגש עם אורז מאודה 98 🌶️🌶️🌶️

קארי

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | דג פריך 14
- מוגש עם אורז מאודה/סטיקי רייס
- 040 גאנג קה טי - דלעת תאילנדית, במבו שוט, כפיר ליים, צ'ילי אדום ובזילקום תאילנדי ברוטב קארי אדום, נאם פלה וחלב קוקוס 84 🌶️
- 041 גאנג קיו ואן - חציל, בזילקום ושעועית תאילנדית, תרד, צ'ילי ירוק ואדום, ברוטב קארי ירוק, נאם פלה וחלב קוקוס 82 🌶️

מרקים

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | דג מאודה 14
- 050 סום יאם - חלב קוקוס, מחית צ'ילי, למון גראס, שורש גלנגל, שרי, כוסברה, שאלוט טרי, צ'ילי אדום, רוטב דגים, פטריות שמפיניון ויא וקפאז 76 🌶️🌶️🌶️
- 051 סום יאם ללא גלuten - למון גראס, שורש גלנגל, שרי, שאלוט טרי, כוסברה, צ'ילי אדום, רוטב דגים, פטריות שמפיניון ויא וקפאז 76 🌶️🌶️🌶️
- 052 קו טיאז - ציר עוף, אטריות אורז, כוסברה, נבטים, פאק צ'וי, פלפל שחור, אניס, קינמון ובוטנים 74 🌶️

מיוחדים

- מוגש עם סטיקי רייס
- 060 קאי יאנג - פרגית במרינדה תאילנדית, ליים, צ'ילי, שום, כפיר ליים ברוטב פטריות ונאם פלה 88 🌱
- 061 פלאסה מון פאי - לברק שלם מטוגן, ג'ינג'ר, שאלוט, צ'ילי, בוטנים, קשיו, קריספי שאלוט וכוסברה ברוטב תמרינדי תאילנדי 174
- 062 נא יאנג - פילה בקר 250 גרם צרוב על גריל פחמים, מרינדה תאילנדית, קריספי בזילקום, צ'ילי שאטה, ושאלוט קריספי 154 🌱

תוספות

- 070 סטיקי רייס 15
- 071 אורז מאודה 12
- 072 ירוקים להורדת חריפות 5
- להריוניות - 001, 002, 003, 004, 008, 020, 021, 022, כל
הווק (לבקש ללא נבטים), 040, 041 ו-050.

קינוחים

- 080 טפיוקה פירות העונה - פניני טפיוקה, חלב קוקוס וקוקוס קלוי 42 🌱
- 081 סטיקי רייס מנגו - אורז מאודה, קרם חלב מרוכז, מנגו טרי וקוקוס קלוי בליווי גלידת קוקוס הום-מייד 48 🌱
- 082 בננה לוטי - בצק חיטה עם בננה צרוב על מחבת, בליווי גלידת קוקוס הום-מייד, בוטנים ושבבי קוקוס 49
- לבעלי רגישות לגלuten - בנוסף
למנות המסומנות, ניתן להזמין
גם את 001, 021, 022, 030, 031, 035 ו-052 ולבקש אותן
ללא גלuten.
(המטבח אינו סטרילי)

THAI 148

בועות

פרוסקו אקסטרה דריי | קאויקולי | ונטו, איטליה – מבעבע איטלקי עדין, רענן ופירותי. האפרטיף המושלם להתחיל איתו את הארוחה. 159/40
שמפניה ברוט | אלברט מייר | שמפיין, צרפת – שמפניה קלאסית והרמונית. הדריה, קלוייה ושמרית. כשרוצים להרגיש חגיגיים ומיוחדים. 289
שמפניה בלאן דה בלאן קואי פרימייר קרו | פייר ז'ימונה | שמפיין, צרפת – שמפניה קרמית ונקייה, מככבת במסעדות הטובות ביותר בניו-יורק ופריז.
(מ"ל/750 מ"ל 375) 389/210. כשרוצים להשקיע בטובה ביותר

לבנים יבשים

קליל ורענן
לה שפינייר | בודרי דוטור | סוביניון בלאן | עמק הלואר, צרפת – לימוני, ירוק, טרופי בשוליים. פרש ורענן. ביטוי קלאסי ונקי של הזן. 189
אסירטיקו | קיר-יאני | נאוסה, יוון – הדרי ומינרלי עם מליחות עדינה. 210/53
סואבה קלאסיקו | מונטה דל פרא | גרגאנגה | ונטו, איטליה – האח האלגנטי של פינו גריג'יו. מלון, קליפת תפוז ומינרליות מדגדגת. 179
סנסר טרדיסיון | דומיין רולאן טיסייה | סוביניון בלאן | עמק הלואר, צרפת – אשכולית, ליים ורמז קל לפרי טרופי. חד ומינרלי. 275
מוסקדה | דומיין דה לה ברטורין | מלון דה בורגון | עמק הלואר, צרפת – קליל, ירקרק ומלוח מהים. מורכבות שבאה לידי ביטוי במרקם קרמי וריחות מאפה. 189
ויה טרה לבן | אדטריה | גרנאש בלאן | טרה אלטה, ספרד – פרחוניות עדינה, שקדים ירוקים ומינרליות מחשמלת. יין מגובה ההר. 189
שבלי | פאסקאל בושאר | שרדונה | בורגון, צרפת – פרחים לבנים, אגס ואפרסק. שבלי כמו שאוהבים. 249/62

פירותי וארומטי

מלכת הלבבות | יעקב אוריה | שרדונה, סמיון, שנין בלאן, גוורצטרמינר | רמת הגולן, ישראל – סופר בלנד שמח וקליל. אלגנטי, מורכב וארומטי. 215
עגור לבן | עגור | סוביניון בלאן, שנין בלאן, רוסאן, ויונייה | הרי יהודה, ישראל – בלנד ים תיכוני חד ונוכח. ביטוי של פרי, פרח וסלע מהרי יהודה. 219
פלוגאן | פליצ'אנה | טורביאנה | לומברדיה, איטליה – פירותיות לא מעיקה, חומצה גבוהה, אגס מקורמל ומלוח. זן ייחודי ששווה להכיר. 210
מושקופילרו | זכריאס | פלופונס, יוון – מי ורדים, פריחת תפוז ומליחות מעודנת. הבן דוד היווני של הגוורצטרמינר. 198
טימו | קנטינה סאן מארזאנו | ורמנטינו | פוליה, איטליה – פרי טרופי עוצמתי, פרחים מבושמים וצמחייה ים-תיכונית. ארומטי ועגול. 179/44
שנין בלאן | פינטו | הנגב, ישראל | פרי ירוק צהוב, עשבי תיבול טריים ועץ עם נוכחות. רענן ומתוחכם. 185/46

קלאסי ורציני

הצייד השקט | יעקב אוריה | סמיון, שנין בלאן | שפלת יהודה, ישראל – פירותיות מאופקת, דבשי אך יבש, מרקם מלטף ללא חבית. אלגנטי וחצוף. 279
סקלבה | זכריאס | פלופונס, יוון – משמש, קמומיל וירקרקות של למון גראס. היין היחיד בעולם שנעשה מזן הסקלבה הנכחד. 239
הרי יהודה לבן | צרעה | הרי יהודה, ישראל – איזון מושלם של חמיצות ופרי, ברקע חבית עץ וחמאתיות מעודנת. הלבן הרציני בתפריט. 329
קבסאדאס ריוחה לבן | בידאונה | ויורה | ריוחה, ספרד – פירות נשירים, פרחים לבנים ועשבי תיבול שמעטפת של עץ. יין רציני במחיר נגיש. 198

לבנים חצי-יבשים

וברה קלאסיק | מארק ברדיף | שנין בלאן | עמק הלואר, צרפת – שזיף צהוב, קמומיל ודבש. יין שובב וארומטי במתיקות מעודנת. 210
הארט טו הארט | ריינהולד הארט | ריזלינג | מוזל, גרמניה – אננס, ג'ינג'ר ומינרליות עוצמתית. מתיקות מעודנת וחומצה מענגת.
אידיאלי למטבח התאילנדי. 220/55
וינה סנזה נומה | בראידה | מוסקטו ד'אסטי | פיימונטה, איטליה – מבושם ותוסס קלות, אלוהול נמוך ומתיקות גבוהה. ההתמכרות הבאה שלכם. 249

כתום

החברה לחטיפת ענבים | גונץ | פינו בלאן, פינו גריג'יו, ריזלינג | פורדובייה, סלובניה – קרטיב משמש מרענן ומאוזן. כתום למתחילים. 210/44 * 1 ליטר!
אואה ביאנקה | פרא | גרגאנדה | ונטו, איטליה – פירות כתומים בשלים, חימצון חינוני ומעודן. כתום עם נוכחות. 249
פורר | אלויס לג'דר | פינו גריג'יו | אלטו אדיג'ה, איטליה – מתובל, עשיר, ירוק של יער. גרסה מרתקת של זן הפינו גריג'יו המוכר והאהוב. 279

רוזה

קליל ורענן
ליפריס | קלוד ויאלד | פינו נואר | לנגדוק, צרפת – פירות יער ותותים בשלים, חמצמצץ ומינרלי. 189/47
גרנאש רוזה | יקב פלדשטיין | גליל עליון, ישראל – תותים של תחילת קיץ, אפרסק והדרים. חד ומרווה. רוזה ישראלי בכובע צרפתי. 239

עסיסי ומתובל

אלווריהו רוזה | קוינטה דה סנטיאגו | וינו ורדה, פורטוגל – תות שלם על כל חלקיו. מתחיל לבן, ממשיך עסיסי ומסתיים ירוק כמו טרגון. 219
מארה פינק | יקב מאיה | קריניאן | בקעת הנדיב, ישראל – פירותי ועשבוני, סיומת מרירה לקיק מושלם. רוזה ים תיכון. 189/47
ליאספריט דו לאק | קיר-יאני | קסינומאברו | אמינדאון, יוון – פטל, תות עץ ותפוז דם. פריך ועסיסי עם נוכחות. 210/53

THAI 148

אדומים

קליל ורענן

פום האוס צוויגלט | פפאפל | ניידאוסטרייך, אוסטריה – מיץ דובדבנים מתובל ומפולפל. מומלץ לשתות קר. 179/44
טרינץ! | קתרין ופייר ברטון | קברנה פרנק | עמק הלוואר, צרפת – פירות יער שחורים, ירקרקות עדינה וחמיצות מרעננת. ג'וסי ווין. מומלץ לשתות קר. 259

עסיסי ומתובל

הדוכס פונטיף | יעקב אוריה | פיננו נואר, גרנאש, סירה, מורבדר | גליל עליון, שפלת יהודה, ישראל – סוכריה חמוצה, תבלינים חמים ועץ עדין.

גוף בינוני קלאסי. 249

ויה טרה אדום | אדטריה | גרנאש | טרה אלטה, ספרד – פרי מלא עסיס, אנרגטי ומשמח. ספרדי כמו שמדמיינים. 189

פלורי אוריג'ין | גרגורי הופנו | גאמיי | בוז'ולה, צרפת - עגול ומבושם, בסגנון פיננו נואר עם קריצה. סוד כמוס שחייבים להכיר. 259

קסם | עגור | מרלו, ק. סוביניון, ק. פרנק, סירה, קריניאן | הרי יהודה, ישראל – בלנד עסיסי, עשבי תיבול מקומיים ופרי חמצמץ. יין של אמצע הדרך. 210/53

קלאסי ורציני

טוף | שאטו ד'הורו | קברנה פרנק | סומור-שאמפיני, צרפת – פירות שחורים, ירקרק ועשבוני. חזק אך מאופק. יין שכולם אוהבים. 239

להט אדום | איתי להט | סירה, קברנה סוביניון | גליל עליון, ישראל - פרי טרי מתובל במידה, עמוד שדרה סגול-ירקרק. אלגנטי ומדויק עם שפע של אופי. 279

ריוחה קריאנזה | סנוריו דה ליברארס | טמפרינו, גרנאש | ריוחה, ספרד - ריוחה רענן ולא שמרן, יותר פרי ופחות עץ מהרגיל. חוויה מלאה מבלי להכביד. 198/50

קאמי דה לאברי | קרואה דה לאברי | מרלו, ק. סוביניון | צרפת - אם כל הקלאסיקות. בורדו מכובד ואלגנטי עם כל הפאסון. 239

קוקטיילים

איסאן - אמריקנו בלנקו, מרטיני ביאנקו, רום ספייס גולד ותפוז. 54

פאי - ג'ין בומביי, סירופ ורדים, לימון, רימון, פטל, פירות יער ונענע. 58

קו-טאו - ג'ין בומביי, כפיר ליים, למון גראס, נענע, אננס, לימון, סירופ ג'ינג'ר, סוכר דקלים וג'ינג'ר ביר. 58

פטאיה - וודקה, דובדבן, פסיפלורה, סירופ למון גראס, סירופ שקדים וסודה. 58

קראבי - טקילה, בזיליקום תאילנדי, ליצי, לימון וסירופ שקדים. 54

בורי ראם - וודקה סטולי, רימון, אננס, לימון ופסיפלורה. 52

קוקטיילים קלאסיים 48

מרגריטה

פורנסטאר

לונדון/מוסקו מיול

נגרוני

אולד פאשן

בזיל סמאש

אפרול שפריץ

מוחיתו

דקירי

וירג'ן

בירות

קירין - 33

בירה לאו – 33

תה קר תאילנדי - 18