

ENTRADAS

KIEW KROB

Emanadas fritas de won ton de harina, rellenas de cerdo y aceite de ajonjolí.

\$104

PHO PHIA

Rollitos primavera de harina rellenos de vegetales.

\$109

KANOM GIB

Dumplings de won ton de harina, rellenas de carne de cerdo al vapor y aceite de ajonjolí.

\$109

KAI SATEE

Finas brochetas de muslo de pollo bañadas con salsa de tamarindo y cacahuete.

\$119

KUNG KIT

Camarones rellenos con pasta de cacahuete de la casa y nabo envueltos en hoja de harina fina.

\$124

KUNG TODD

Camarones empanizados con harina de panko.

\$124

TU ALEE DE SOYA

Edamames de soya al vapor con salsa de soya.

\$104

TOFU TODD

Queso de soya capeado con harina de témpura.

\$99

MAE RUAM MIT

Selección mixta de las primeras 5 entradas

1 persona (5 pz) **\$119**
2 personas (10 pzs) **\$239**
3 personas (15 pzs) **\$354**



SOPAS



KIEW NAM MU

Sopa de Dumplings won ton de harina, rellenas de cerdo, espinaca y aceite de ajonjolí.

\$129

NOODLE TOM YAM MU

Sopa de tallarines de arroz, carne molida de cerdo, cebollín, cacahuete y germen de soya.

\$129

TOM KA KAI

Sopa de pollo, jitomate, galanga, limón, champiñones y leche de coco.

\$134

TOM YAM KUNG

Sopa de camarones, champiñones, limón, chile y tallo de limón.

\$139

PHO TAG

Sopa de mariscos con camarón, mejillón, pescado, callo de almeja, cebolla, limón y champiñones.

\$154

CURRYS



KEANG GLEAN

Curry amarillo con pimiento, cúrcuma, piña, bambú y leche de coco.

PANEANG

Curry rojo con pimientos, ejotes, bambú, calabaza y leche de coco.

KIEU WAN

Curry verde con pimientos, calabaza, ejote, bambú y leche de coco.

MASAMAN

Curry agridulce con papas, cebolla, nuez de la india, cacahuete y leche de coco.

PAD	(Vegetales)	\$199
TOFU	(Tofu)	\$209
KAI	(Pollo)	\$214
MU	(Puerco)	\$214
KUA HOY	(Mejillones)	\$224
NUE	(Res)	\$234
KUNG	(Camarones)	\$249
PED	(Pato)	\$279

*Incluyen arroz

ARROZ

THAI HOM MALI

Arroz jazmín blanco tailandés, cocido al vapor.

\$49

KAO KAPRAO

Arroz frito con verduras, albahaca, chile, pollo o puerco.

\$159

KHAO PAD

Arroz frito con verdura, huevo y camarones.

\$164

KHAO PAD SAPAROD

Arroz frito con cúrcuma, pollo, pasas, huevo y nuez de la india;
Servido en la mitad de una piña.

\$179



TALLARINES



PAD THAI

Tallarines de arroz salteados con salsa de tamarindo, cebolla, zanahoria, cacahuete, huevo y germen de soya.

PAD KI MAO

Tallarines de arroz salteados con pimientos, cebolla, ejote, chile y albahaca.

PAD SI IU

Tallarines de arroz salteados con salsa de ostión, hongo shitake, zanahoria, huevo y brócoli.

RAT NA

Abundante salsa cremosa de ostión y pimienta con tallarines de arroz, brócoli, zanahoria y hongo shitake.

PAD	(Vegetales)	\$179
TOFU	(Tofu)	\$189
KAI	(Pollo)	\$199
MU	(Puerco)	\$199
NUE	(Res)	\$214
KUNG	(Camarones)	\$224

WOK



F **PRIO WAN**

Salteado agridulce con pimientos, jitomate, cebolla, pepino y trozos de piña.

NA MAN HOY

Salteados de salsa de ostión, brócoli, zanahoria y hongo shitake.

F **SAM ROT**

Salteado agridulce de pimientos finamente picados, cebolla morada, cilantro y un toque de chile de árbol.

F **UP GREY**

Salteado de cebolla, jengibre, ajo, cilantro, cebolla morada con un toque de mantequilla.

KRATIEM

Salteado de ajo, cebolla cambray, soya oscura, pimienta y salsa de ostión.

KAPRAO

Salteado picante de pimientos, albahaca, bambú y ejotes.

F **PAD MED MAMUANG**

Salteado de pimientos, cebolla, piña, nuez de la india y hongo shitake.

MANAO

Brócoli, coliflor y lechuga chicoria al vapor, bañado con una salsa fría de chile verde, cilantro, ajo y limón.

PAD GING

Salteado de jengibre con pimientos, cebollín y hongos shitake.

F Proteína frita con harina
de témpura.

PAD	(Vegetales)	\$179
TOFU	(Tofu)	\$189
KAI	(Pollo)	\$199
MU	(Puerco)	\$199
NUE	(Res)	\$214
KUNG	(Camarones)	\$224