

ENTRADAS/APPETIZER

KIEW KROB Empanadillas fritas de won ton de harina rellenas de cerdo y aceite de ajonjolí Fried wheat dumplings stuffed with pork, and sesame oil.	\$104
POH PIA Rollitos primavera de harina rellenos de vegetales. Fried wheat springrolls filled with vegetables.	\$109
KANOM GIB Dumplings de won ton de harina, rellenas de cerdo al vapor. Steamed wheat dumplings stuffed with pork and sesame oil.	\$109
KAI SATEE Finas brochetas de muslo de pollo bañadas con salsa de tamarindo y cacahuete. Thin skewers of chicken, dipped in tamarind and peanut sauce.	\$119
KUNG KIT Camarones rellenos de una pasta de cacahuete y nabo envueltos en hoja de harina frita. Stuffed shrimp with turnip and peanut, wrapped in a fried wheat flour leaf.	\$124
KUNG TOOD Camarones empanizados con harina Panko. Fried shrimp breaded with Panko batter.	\$124
TU ALEE Edamames de soya al vapor con salsa de soya. Steamed soy beans with soy sauce.	\$104
TOFU TOOD Queso de soya capeado con harina de témpura. Fried tofu in tempura batter.	\$99
MAE RUAM MIT Selección mixta de las primeras 5 entradas. Mixed selection of the 5 first appetizers	

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

SOPAS/SOUP

KIEW NAM MU Sopa de dumplings won ton de harina, rellenas de cerdo y espinaca con aceite de ajonjolí. Pork dumpling soup with spinach and sesame oil.	\$129
NOODLE TOM YAM MU Sopa de tallarines de arroz, carne molida de cerdo, cebollín Cacahuete y germen de soya. Ground pork soup with rice noodles, soy sprouts, peanut and chives.	\$129
TOM KA KAI Sopa de pollo, jitomate, galanga, champiñones, limón y leche de coco. Chicken thai soup with coconut milk, tomato, galanga, lemon and mushrooms.	\$134
 TOM YAM KUNG Sopa de camarones champiñones, limón, chile y tallo de limón. Thai shrimp soup with lemon, galangal, mushrooms, lemongrass and tomatoes.	\$139
 PHO TAG Sopa de mariscos con camarón, mejillón, pescado, callo de almeja, cebolla y champiñones. Seafood soup with fish, shrimp, mussels, baby scallops, onions lemon and mushrooms.	\$154

TALLARINES/NOODLES

PAD THAI

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

Rice noodles sauteed with tamarind sauce, onion, carrots, peanut, egg, and soy sprout.



PAD KI MAO

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

Rice noodles with peppers, basil, green beans, chili and onion.

PAD SI IU

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

Rice noodles sauteed with soy and oyster sauce, shitake mushroom, carrots, egg and broccoli.

RAT NA


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

Abundant creamy oyster and pepper sauce, rice noodles, broccoli, shitake mushroom and carrots.

PAD	(Vegetales/Vegetables)	\$179
TOFU	(Tofu)	\$189
KAI	(Pollo/Chicken)	\$199
MOO	(Puerco/Pork)	\$199
NUE	(Res/Beef)	\$214
KUNG	(Camarón/Shrimp)	\$224

ARROZ/RICE


THAI HOM MALI \$49
Arroz jazmín blanco tailandes, cocido al vapor.
White steamed jasmine rice.

 **KHAO KAPRAO** \$159
Arroz frito con verduras, albahaca, chile, puerco o pollo.
Fried rice with vegetables, basil, chili, pork or chicken.


KHAO PAD \$164
Arroz frito con verduras, huevo y camarones.
Fried rice with vegetables, shrimp and egg.


KHAO PAD SAPAROD \$179
Arroz frito con cúrcuma, pollo, pasas, huevo y nuez de la india.
Servido en la mitad de una piña.
Fried rice with turmeric, chicken raisins, egg and cashew nuts,
served on a half pineapple.


WOK


 **PRIO WAN**
Salteado agrídulce con pimientos, jitomate, cebolla, pepino
y trozos de piña.
Sautee of Bell peppers, cucumber, fresh tomato and pineapple
with a sweet and sour sauce.


NA MAN HOY
Salteado de salsa de Ostión, brócoli, zanahoria y hongo shitake.
Sautee Broccoli, carrots and shitake mushroom with an oyster sauce.


 **SAM ROT**
Salteado agrídulce de Pimientos finamente picados, cebolla
morada, cilantro y un toque de chile de árbol.
Sweet and sour combination of chopped Bell peppers,
coriander, garlic, onions and chili.

UP GREY
 Salteado de Cebolla, jengibre, ajo, cilantro, cebolla morada con
un toque de mantequilla.
Sautee Onion, coriander, garlic, onion and butter.


KRATIEM
 Salteado de Ajo, cebolla cambray, soya oscura, pimienta
y salsa de ostión.
Sautee Garlic, onion, carrots, bell pepper and oyster sauce.

 **KAPRAO**
Salteado picante de pimientos, albahaca, bambú y ejotes.
Spicy combination of basil, bell peppers, green beans & bamboo.

PAD MED MAMUANG
 Salteado de Pimientos, cebolla, piña, nuez de la india y
hongo shitake.
Sautee Bell peppers, shitake mushroom and cashew nuts.

 **MANAO**
Brócoli, coliflor y lechuga chicoria al vapor, bañado con una
salsa FRÍA de chile verde, cilantro, ajo y limón.
Steamed broccoli, carrots, cabbage, coriander, cauliflower,
garlic, in a Cold spicy broth with a touch of lemon.

PAD GING
Salteado de jengibre con pimientos, cebollín y hongo shitake.
Sautee ginger, peppers, chives and shitake mushroom.

 **Proteína frita con harina
de témpura**


PAD	(Vegetales/Vegetables)	\$179
TOFU	(Tofu)	\$189
KAI	(Pollo/Chicken)	\$199
MOO	(Puerco/Pork)	\$199
NUE	(Res/Beef)	\$214
KUNG	(Camarón/Shrimp)	\$224

CURRYS

KEANG GLEAN

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


Yellow curry with peppers, pineapple, bamboo, turmeric and coconut milk.



PANEANG

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


Red curry with peppers, green beans, zucchini, bamboo and coconut milk.



KEAW WAN

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

Green Curry with peppers, bamboo, zucchini, green beans and coconut milk.



MASAMAN

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

Sweet and sour curry, with potatoes, onion, cashew nuts, peanuts and coconut milk.

PAD	(Vegetales/Vegetables)	\$199
TOFU	(Tofu)	\$209
KAI	(Pollo/Chicken)	\$214
MOO	(Puerco/Pork)	\$214
KUA HOY	(Mejillones/Mussels)	\$224
NUE	(Res/Beef)	\$234
KUNG	(Camarón/Shrimp)	\$249
PED	(Pato/Duck)	\$279

*Incluye Arroz / Rice included