

# SUSHI MENU

## רולים מיוחדים

- 48 פוטו זוקיני (צמחוני 5 יח')**  
זוקיני בטמפורה, מלפפון, אבוקדו, סלנובה, עירית, קנפיו, איולי יוזו וטריאקי
- 44 יסאי רול (טבעוני 8 יח')**  
בטטה, מלפפון, אספרגוס, קנפיו וטופ של אבוקדו
- 62 סאקה קורימו (8 יח')**  
סלמון, מלפפון, עירית, טופ סלמון, מונח על קרם פרש אבוקדו
- 66 סלמון גריל (8 יח')**  
סלמון אפוי במרינדה, אבוקדו ובצל ירוק עטוף בסלמון צרוב, טריאקי, איולי ספייסי ושקדים קלויים
- 74 ספיישל רול (8 יח')**  
דג ים לבן, אבוקדו, עירית, טופ של טונה, איולי יוזו ופוריקה
- 74 קראנצ'י טונה רול (8 יח')**  
טונה אדומה, אבוקדו, מלפפון, טופ של ספייסי טונה, טוביקו ושבבי טמפורה
- 64 פוטו איקורה (5 יח')**  
סלמון, אבוקדו, מלפפון, אספרגוס ועירית, איולי ווסאבי ואיקורה
- 74 סמוראי רול (8 יח')**  
טרטר טונה חריף, אבוקדו, עירית, טופ של ילוטייל, פרוסות ליים וטוגראשי
- 68 סאקורה רול (8 יח')**  
טמפורה שרימפ, אבוקדו, ספייסי טונה, טופ של טוביקו, איולי יוזו וטריאקי
- 66 ששימי רול (4 יח')**  
ששימי של סלמון טונה וילוטייל, אבוקדו, קמפיו וסלנובה, עטופים בנורי ומלפפון, רוטב פונזו ופוריקה

## פתיחים

- 64 ששימי טוקיו בנגקוק**  
דג ים לבן, פילה אשכולית, כוסברה, תאי בזיל, וואסבי, טוגראשי, שמן שומשום ופונזו
- 52 ניגירי טונה פואגרה (2 יח')**  
טונה, כבד אווז, טריאקי דבש וחמאת כמהין.
- 68 טרטר דג ים**  
דג ים לבן, שקדים, בצל סגול, מלח מלדון, יוזו ועשבי תיבול עטוף בסלק על קרם אבוקדו
- 64 טטאקי טונה אדומה**  
טונה צרובה, אצות וואקמה, ירקות שורש ועשבי תיבול ברוטב תמרהינדי
- 58 קריספי רייס טונה (4 יח')**  
טרטר טונה פיקנטי על ריבועי אורז פריכים, מסאגו הררה וקרם אבוקדו
- 42 גונקאן וולקנו (2 יח')**  
כדורי אורז עטופים בילו טייל במילוי ספייסי טונה ופוריקה
- 42 גונקאן איקורה (2 יח')**  
כדורי אורז עטופים סלמון במילוי איקורה

## הרכבה/ ילדים

- 45 אורומאקי דג**  
דג ושלושה ירקות לבחירה
- 38 אורומאקי צמחוני**  
ארבעה ירקות לבחירה
- 32 מאקי דג**  
דג וירק לבחירה
- 18 מאקי צמחוני**  
שני ירקות לבחירה

## ששימי (4 יח)

- 32 סלמון**
- 46 טונה אדומה**
- 38 ילו טייל**
- ניגירי (2 יח')**
- 26 סלמון**
- 32 טונה אדומה**
- 38 ילו טייל**



# תפריט

## מרקים

## ראשונות

**68 עוף בקשיו- פאד מט מאוואנג**  
נתחי עוף מוקפצים, אגוז קשיו, פלפל אדום יבש (מתוק), פלפל ירוק, גמבה, גזר, בצל ירוק, שום, בצל, סויה, אוייסטר סוס ושמן שומשום

**71/78 פאד קי מאו- בקר/ שרימפס/ עוף / טופו**

נודלס (אטריות ביצים) מוקפצות בשום, ציילי, פלפל שחור טרי שלם, כפיר ליים, עלי קפאו, פטריות, ברוקולי, גזר, רוטב דגים, סויה שחורה ורוטב פטריות

## אורז מוקפץ- קאו פאד

**68/75 אורז מוקפץ בקר/ שרימפס/ עוף / ירקות/ טופו**

אורז מוקפץ עם ביצה, ברוקולי, בצל, גזר, אפונה, תירס, עגבניה, עלי קאנה, סויה

**68/75 אורז מוקפץ אננס בקר/ שרימפס/ עוף/ טופו**

אורז מוקפץ עם ביצה, בצל, תירס, אפונה, גזר, עלי דפנה, סויה, אגוזי קשיו ואננס

**68/75 טום יאם גונג- אורז מוקפץ שרימפס/ עוף**

אורז מוקפץ, בצל, עגבניה, ציילי, למון גראס, ליים, כפיר ליים, גלנגל וכוסברה וציילי פסט

## מיוחדים

**128 דג מאודה - פלה נן סאיו**

לברק שלם מאודה בכלי במבוק עם סלרי, למון גראס, גזר, פפאיה, כרוב סיני, שום, ליים ובזיליקום תאילנדי מוגש לצד רוטב תאילנדי חריף מוגש עם אורז מאודה

**148 אנטריקוט**

נתח אנטריקוט איכותי (300 גר'), מוגש לצד סלטון פפאיה, אורז מאודה ורוטב תאילנדי פיקנטי

- תוספת סטיקי רייס - 13
- תוספת אורז מאודה - 13
- תוספת אטריות שעועית - 8

**78/69 טום יאם- עוף/ טופו/ פירות ים**

פטריות, עגבניות תמר, בצל, ציילי פסט, למון גראס, כפיר ליים, גלנגל, כוסברה, ליים ורוטב דגים

**78/69 טום קא- עוף/ טופו/ שרימפס**

קרם קוקוס, פטריות, עגבניות תמר, בצל, למון גראס, כפיר ליים, גלנגל, רוטב דגים וכוסברה

**75/69 קוטיאו נאם קון טופו/ עוף/ בקר**

אטריות אורז, נבטים, בצל ירוק, כוסברה, סלרי, קינמון פאקצ'וי, כוכב אניס, סויה לצד בוטנים קלויים ושאטה גרוס

## קארי

52/58

68/78

**קארי ירוק- גאנג קי וון- בקר/ שרימפס/ עוף/ טופו**

קארי ירוק בחלב קוקוס, חציל תאילנדי, דלעת תאילנדית, אפונה תאילנדית, במבושוט, כפיר ליים, ובזיליקום תאילנדי מוגש עם אורז מאודה

**68/78 קארי פאנג- קארי אדום- בקר/ נתחי דג/ עוף/ טופו**

קארי אדום, חלב קוקוס, אפונה תאילנדית, בזיליקום תאילנדי, כפיר ליים וציילי מוגש עם אורז מאודה

**68/78 קארי מסאמן בקר/ שרימפס/ נתחי דג/ עוף/ טופו**

תבשיל קארי מסאמן, חלב קוקוס, גלאנגל, שום, בצלי שאלוט, בצל, קינמון, תפוח אדמה, גזר ובוטנים מוגש עם אורז מאודה

## כה-WOK

**71/78 פאד תאי בקר/ שרימפס/ עוף / טופו**

אטריות אורז דקות מוקפצות עם ביצה, כרוב, גזר, שום, בצל סגול, נבטים, רוטב דגים, סויה ותמרנדי, בצל ירוק, כוסברה ליים ובוטנים בצד

**71/78 פאד סיו בקר/ שרימפס/ עוף / טופו**

אטריות שעועית מוקפצות בסויה כהה, ביצה, שום, כרוב לבן, גזר וברוקולי

**71/78 פאד קפאו בקר/ עוף**

בזיליקום תאילנדי, שום, ציילי ושעועית תאילנדית, בצל, ופלפל חריף מוגש עם ביצת עין מעל האורז

**48 סלט פפאיה- סום טאם**

רצועות פפאיה ירוקה, עגבניות תמר, גזר, לוביה (בעונה), ציילי, בוטנים, רוטב דגים, תמרנדי, שום, ליים וסוכר דקלים

**48 מיאנג פלה**

אטריות קנום צ'ין, לברק מטוגן, נענע, כוסברה, בצל, שמיר, שבבי קוקוס ורוטב תמרנדי פיקנטי מונחים בחסה סינית. בליווי רוטב קארי בוטנים

**52 אגרוז - פופיה**

אגרוזים במילוי אטריות שעועית, כרוב, גזר, שום, פטריות שיטאקי סלרי ורוטב פטריות

**56 כנפי עוף- פי גאי**

כנפי עוף פריכות ברוטב תאילנדי פיקנטי.

**52/58 יאם וון סן- שרימפס/ עוף/ טופו**

סלט אטריות שעועית (גלאס נודלס) עם בצל סגול, סלרי, עגבניות תמר, בצל ירוק, כוסברה ובוטנים ברוטב דגים, רוטב סיראצה חריף וליים.

**62 נאם טוק**

נתחי בקר צרובים (rare) עם בצל ירוק, בצל סגול, למון גראס, נענע, ציילי שאטה גרוס, רוטב דגים, אורז קלוי, כפיר ליים, כוסברה וליים.

**62 שרימפס טמפורה**

מוטגן בבליה תאילנדית, מוגש לצד רטבי השף

**62 סלט פומלה- יאם סום הו**

דג פריך בטמפורה/ טופו, פומלה, מלפפון, בצל סגול, בצל ירוק, כוסברה, למון גראס, רוטב דגים, חלב קוקוס, קשיו, ציילי ובצל פריך

**56 שיפודי פרגית- סאטה גאי**

שיפודי פרגית במשרה תאילנדי, מוגש עם מתבלי השף

**62 שרימפס תמהרינדי**

שרימפס מטוגן, רוטב תמרנדי, בצל ירוק, שבבי בצל מטוגן, בצל סגול, ציילי

**59 יאם פלה סלמון**

נתחי סלמון נאים, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, עגבניות תמר ברוטב דגים תאילנדי פיקנטי

**44 מורנינג גלורי- פאק בונג פאי דנג**

עלי מורנינג גלורי מוקפצים בלהבות עם ציילי, רוטב פטריות, סויה ושום גס (מומלץ חריף).



## שתיה קלה

14	קולה/ זירו/ ספרייט/ ספרייט זירו
12	סודה צ'אנג
18	מינרלים גדול
13	ענבים
22	מוגז עדין 750 מ"ל - פררלה
14	תה תאילנדי קר OISHI טבעי/ לימון/ אבטיח

## בירות

	מהחבית
1/2 1/3	
34 28	צ'אנג
34 28	קרלסברג
34 28	בלאנק 1664

## בקבוק

בירה תאיסטורי (מבשל סוף) 26

## קוקטיילים 48

**סאמוי ליצי** - (פירותי, חמצמץ, מתקתק)  
 ג'ין, ליצי, אפרול וליים

**קופנגאן ג'אנגל** - (ארומטי, מתקתק)  
 ג'ין, קואנטרו, פסיפלורה, ליצי וליים

**בנגקוק טוקטוק** - (מתוק, מריח, חמוץ)  
 רום כהה, קמפרי, אננס וליים

**פוקט טום יאם** - (חריף, חמוץ, מתקתק, מרענן)  
 הונג טון (רום תאילנדי), צ'ילי, למון גראס, ג'ינג'ר, ליים, ובזיליקום תאילנדי

**קראבי קוקונאט** - (מתקתק, אניסי, אגוז קוקוס)  
 אזו, רום, קוקוס, אננס וליים

**קופיפי קוברה** - (פרותי ומאוזן)  
 הונג טון (רום תאילנדי), בירה, בנה, קוקוס, ליים

## יינות

### אדומים

168 / 48	כוס / בקבוק	בורגון פינו נואר ברנרד דיפאס (צרפת)
145 / 42		מרלו אוסטו (איטליה)
135 / 38		קברנה מרלו גמלא (ישראל)

### מבעבעים

108 / 28	צינאנו סקו יבש (איטליה)
108 / 28	צינאנו גרנד דולציה מתוק (איטליה)

### לבנים

138 / 38	כוס / בקבוק	שרדונה אוסטו (איטליה)
142 / 40		פינו בלאן רורב דורנברג (אוסטריה)
138 / 38		גורצטרמינר תבור (ישראל)
138 / 38		סוביניון בלאן סקורפיוס (ניו זילנד)
138 / 38		רוזה ברברה תבור אדמה (ישראל)
130 / 35		ריזלינג פיטר & אורליך (גרמניה)
145 / 40		שאבלי ברנרד דה פה (צרפת)
130 / 35		סוביניון בלאן מד האוס (ניו זילנד)

# THAISTORY

Thai Kitchen & Sushi

# SUSHI MENU

## Starters

<b>Sashimi Tokyo Bangkok</b>	<b>64</b>
white fish, grapefruit fillete, coriander, thai basil, wasabi, togarashi, sesame oil & fonzu	
<b>Nigiri tuna foie gras (2 pcs.)</b>	<b>52</b>
Tuna, foie gras, teriyaki, honey & tartufo	
<b>Red tuna tataki</b>	<b>64</b>
Seared tuna, wakame seaweed, root vegetables & herbs in Tamarind sauce	
<b>Crispy rice tuna (4 pcs.)</b>	<b>58</b>
Spicy red Tuna tartar on crispy rice, masago harera & avocado cream	
<b>Gonkan Volacano (2 pcs.)</b>	<b>42</b>
Yellow tail wrapped rice balls, filled with spicy tuna and purikaka	
<b>Gonkan Ikura (2 pcs.)</b>	<b>42</b>
Salmon wrapped rice balls, filled with Ikora	

### Sashimi (4 pcs.)

Salmon	32
Red Tuna	46
Yello tail	38

### Nigiri (2 pcs.)

Salmon	26
Red Tuna	32
Yello tail	38

## Build your own roll



<b>Fish Urumaki</b>	<b>45</b>
Choose your fish & three vegetables	
<b>vegeternian Urumaki</b>	<b>38</b>
Choose your four vegetables	

## Special Rolls

<b>Futo zucchini (vegeternian (5 pcs.))</b>	<b>48</b>
zucchini Tampura, cucumber, avocado, selnova, chives, yuzo aioli & teriyaki	
<b>Yassai Roll (vegeternian 8 pcs.)</b>	<b>44</b>
Sweet potato, cucumber, asparagus, kanfio, avocado top	
<b>Sake Kurimo (8 pcs.)</b>	<b>62</b>
Salmon, cucumber, chives, top salmon on avocado cream	
<b>Salmon grill (8 pcs.)</b>	<b>66</b>
Marinated baked Salmon, avocado, green onion, wrapped in seared salmon, teriaki, spicy aioli & roasted almonds	
<b>Special roll (8 pcs.)</b>	<b>74</b>
White fish, avocado, chives, top tuna, yuzo aioli & furikake	
<b>Crunchy Tuna roll (8 pcs.)</b>	<b>74</b>
Red Tuna, avocado, cucumber, top of spicy Tuna, tubiko & tempura chips	
<b>Foto Ikura(5 pcs.)</b>	<b>64</b>
Salmon, avocado, cucumber, asparagus, chives, wasabi aioli & Ikura	
<b>Samurai roll(8pcs.)</b>	<b>74</b>
Spicy tuna tatar, avocado, chives, yello tail top, lime slices, togarashi	
<b>Sakura roll (8 pcs.)</b>	<b>68</b>
Shrimp tempura, avocado, spicy tuna, top tubiko, yuzo aioli & teryaki	
<b>Sashimi roll (8 pcs.)</b>	<b>66</b>
Sashimi of Tuna, Salmon & Yello tail, avocado, campio & salnova wraaped with nuri and cucumber, fonzu sauce and furikake	

# MENU

## Appetizers



-  **Som Tam- Papaya Salad** 48  
 Crunchy green papaya strips, tomatoes, carrots, & beans (in season), garnished with peanuts, seasoned with fish sauce, garlic, chili, cane sugar & lime
- Miang Pla** 48  
Khanom Jeen noodles & fried sea bass served on a bed of iceberg lettuce topped with peanuts, lemon peel, mint, coriander & dill, seasoned with spicy Tamarind dressing
-  **Popiah- Spring Rolls** 52  
 Spring rolls filled with bean noodles, garlic, soy & vegetables
- Piang Gai- Chicken Wings** 56  
Crispy chicken wings seasoned with Thai spicy sauce
-  **Yum Woon Sen** 58/52  
**Shrimps/Chicken/Tofu**  
Bean glass noodle salad with red onion, tomatoes & spring onion, celery garnished with coriander & peanuts, seasoned in a fish sauce, spicy Sriracha & lime dressing
- Num Tok** 62  
Seared rare beef cutlets, spring onions, shallots, toasted rice, lemongrass & mint, seasoned with Shatta chili, lemon & lime
- Yam Som O- Pomelo Salad** 62  
 Crispy tempura/tofu coated fish, pomelo, cucumber, red onion & spring onion topped with cashew & crispy onion, seasoned with coriander, coconut cream, lemongrass & chili
- Satay Gai- Spring Chicken Skewers** 56  
Spring chicken in a Thai marinade, served with Thai Story signature dips
- Tamarind Shrimps** 62  
Stir-fried shrimps in Tamarind sauce, garnished with spring onion, fried onion flakes, red onion & chili
- Salmon Yam Pla** 59  
Raw salmon, red onion, tomatoes, spring onion & celery seasoned in a piquant Thai sauce
-  **Morning glory** 44  
 Stir fried Morning glory leaves with garlic, soy sauce and mushroom sauce & chili
- shrimp Tapura** 62  
served with Thai spicy sauce

## soup

- Tom Yum Chicken/Seafood** 69/78  
Mushrooms, tomatoes, onion, chili paste, lemongrass, lime, galangal & coriander
-  **Tom Kha Chicken/Shrimp** 69/78  
 coconut cream, tomatoes, onion, lemongrass, lime, galangal & coriander
- Gwaytio Nam Khon Beef/Chicken** 75/69  
Rice noodles, beansprouts, spring onion, celery & coriander served with roasted peanuts, spicy Shatta pepper flakes, anis, soy
- Curry**
- Gaeng Kiew Wan Green Curry** 78/68  
**Beef/Shrimps/Chicken/Tofu**  
Green curry in coconut milk, Thai eggplant, Thai peas & bamboo shoots, thai pumpkin, seasoned with lime, chili & Thai basil  
**Served with steamed rice**

- Phanaeng Curry Red Curry** 78/68  
**Beef/Fish/Chicken/Tofu**  
Red Curry & coconut milk, thai peas seasoned with Thai basil, lime & chili
- Massaman Curry** 78/68  
**Beef/Shrimps/Fish/Chicken/Tofu**  
Massaman curry, coconut milk, galangal, garlic, shallots, red onion, potato, carrot & peanuts, cinamon  
Served with steamed rice

## Wok Wonders

- Pad Thai Beef/Shrimps/Chicken/Tofu** 78/71  
 Stir-fried thin rice noodles with egg, cabbage, carrot, onion, garlic, beansprouts, & spring onions, seasoned with coriander & lime, soy sauce & tamarind, served with peanuts on the side
- Pad See Ew Beef/Shrimps/Chicken/Tofu** 78/71  
 Stir-fried rice noodles in a dark soy sauce, egg, garlic, carrot & broccoli and oyster sauce
- Pad Kra Pao Beef/Chicken** 78/71  
Thai basil, garlic, chili, carrot, onion, spicy pepper, mushroom sauce & Thai beans, carrot, oyster sauce & fish sauce served with rice topped with fried egg
- Gai Pad Med Mamuang -Chicken & Cashew** 68  
Stir-fried chicken, cashew, dry sweet red pepper, green & red bell pepper, carrot, gar onion, green onion, soy sauce, oyster sauce, ssesame oil

- Pad Ki Maw** 78/71  
**Beef/Shrimps/Chicken//Tofu**  
Stir fried noodles in garlic, chili, fresh whole black pepper, kafir lime, mushrooms, broccoli, carrot, fish sauce, black soy & mushroom sauce

## Khao Pad - Stir Fried Rice

-  **Beef/Shrimps/Chicken/Vegetables/ Tofu** 75/68  
 Stir-fried rice with egg, broccoli, onion, tomatoes, sweetcorn & garlic, soy sauce
-  **Pineapple Stir Fried Rice** 75/68  
 **Beef/Shrimps/Chicken/ /Tofu**  
Stir-fried rice with egg, onion, sweetcorn, carrot, cashew & pineapple seasoned in soy sauce & mushroom sauce
- Tom Yum Goong Stir Fried Rice & Shrimps/Chicken** 75/68  
Stir-fried rice with egg, onion, tomatoes, chili, lemongrass, chili paste, lime, galangal & coriander, soy

## Specials

- Steam sea bass** 128  
Whole Sea bass steamed in a bamboo vessel with celery, lemon grass, carrot, papaya, garlic, lime and Thai basil  
Served with spicy Thai sauce  
Served with steamed rice
- Entrecote** 148  
300 gram of quality Argentinian Entrecote, served with mini papaya salad, steam rice and spicy thai sauce on the side

## Side Dish

- steam rice 13
- sticky rice 13
- Bean noodles 8

# MENU



## Soft Drinks

Coca Cola/Zero/Sprite/Sprite Zero	14
Chang Soda	12
Mineral Water (large)	18
Grape	13
Ferrarelle Sparkling Mineral Water 750 ml	22
OISHI Cold Thai Tea Natural/Lemon/Watermelon	14
Thai Watermelon/Lychee (with aloe vera) Drink	12

## Beer

CDraught	1/3	1/2
Chang	28	34
Carlsberg	28	34
Blanc 1664	28	34
Bottle		
Thai Story Signature Beer	26	

## Cocktails 48

- Phuket Tom Yum- (sweet, sour, spicy, refreshing)  
Hong Thong (Thai rum), chili, lemongrass, ginger, lime & Thai basil
- Krabi Coconut- (sweet, aniseed, coconut)  
Ouzo, rum, coconut, pineapple, & lime
- Koh Phi Phi Cobra - (fruity & balanced)  
Hong Thong (Thai rum), beer, banana, coconut, lime
- Samui Lychee- (fruity, sour, sweet)  
Gin, lychee, Aperol & lime
- Koh Phangan Jungle- (aromatic, sweet)  
Gin, Cointreau, passionfruit, lychee & lime
- Bangkok Tuk-Tuk- (sweet, bitter, sour)  
Dark rum, Campari, pineapple, & lime

## wines

### white wines

	glass/ bottle
Chardonnay "austo" (Italy)	38/138
pinot blanc reserve "Durnberg" (Austria)	40/ 142
Gewurztraminer "Tavor" (Israel)	38/ 138
Sauvignon Blanc "Scorpions" (New zealand)	38/138
Rose Barbera "Tavor Aama" (Israel)	38/138
Riesling "Peter &Ulrich" (Germany)	35/ 130
Chablis Bernard Defaix (France)	40/ 145
Sauvignon blanc Mud house (New zeland)	35/130

### Red Wines

	glass/ bottle
Pinot Noir Bernard Defaix" (France)	48/168
Merlot "Austo" (Italy)	42/ 145
Cabarnet merlot " Gamla" (Israel)	38/140

### Sparklings

Cinzano Prosecco, Dry (Italy)	28/ 108
Cinzano Asti, Sweet (Italy)	28/ 108