



ראשונות

- 001 מיאנג קם - 2 יח' עלי שאפו וכרוב סיני, דג פריך/טופו, כוסברה, אטריות אורז, קשיו, קוקוס קלוי, צילי אדום, ג'ינג'ר, קריספי שאלוט ברוטב סאטה 54
- 002 פופיה - 2 יח' עלי סיגר בעבודת יד ממולאים בפרגית ואטריות שעועית, שום, בצל סגול וגזר 54
- 003 פופיה שרימפס - 2 יח' ג'ימבו שרימפס עטופים בעלי שאפו ועלי סיגר בעבודת יד ברוטב בוטנים צילי וליים 54
- 004 פופיה צמחונית - 2 יח' עלי סיגר בעבודת יד, גזר, כרוב, סלרי, נבטים, אטריות שעועית וחסה בליווי רוטב בוטנים צילי וליים 54
- 005 קונג קאת ים - 2 יח' ג'ימבו שרימפס צרובים בווק, ברוטב צילי בוטנים תאילנדי 58
- 006 קאי נאה - טרט פילה קצוץ, בצל ירוק, למון גראס, כפיר ליים, נענע, שאלוט, כוסברה, מלפפון, רוטב תמרי וליים 82
- 007 פלא נאה - טרט טונה, אורז קלוי, פלפל צילי מיובש מטוגן, בצל ירוק, כוסברה, למון גראס, קריספי פיש קראנץ' ברוטב ליים תאילנדי 87
- 008 נאם טוק - בשר צרוב על פחם, צילי, שאטה, בצל סגול, כוסברה, נענע ורוטב אורז קלוי תאילנדי מוגש לצד מלפפון וכרוב בליווי סטיק ליים 88
- 009 פי גאי - כנפי עוף פריכות ברוטב צילי וליים תאילנדי 64
- 000 גיו גיו - 4 יח' כיסוני גיוזה בעבודת יד במילוי עוף, גזר, בצל ירוק, סויה ברוטב שלוש הטעמים התאילנדי 68

סלטים

- 110 סום טאם - פפאיה בוסר, גזר, צילי אדום שעועית תאילנדית, שרי תמר, בוטנים ברוטב נאם פלה ליים 84
- 012 יאם סום הו - דג/טופו, פומלה, צילי אדום וירוק, כוסברה, בצל ירוק וסגול, בוטנים וקריספי שאלוט ברוטב נאם 78
- 013 קלאסיק סום טאם - טופו, תירס, אננס, תפוח עץ, שעועית תאילנדית, שרי תמר, בוטנים וקשיו ברוטב נאם פלה 84 - (פירות ים/דג) 88
- 014 יאם וון סן - קריספי טופו, חסה לאליק, אטריות שעועית, פטריות שחורות, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, שרי, כוסברה ושעועית 84
- 015 יאם טאלה - טבעות קלאמרי ושרימפס מאודה/קריספי, צילי חריף, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, כוסברה, שרי, ברוטב ליים וצילי חריף תאילנדי 82

ווק

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | שרימפס 18 | קריספי קלמארי 18
- 016 פאד תאי - אטריות אורז, נבטים, כוסברה, בוטנים ובצל ירוק במעטפת חביטה תאילנדית ברוטב אננס ובוטנים 74
- 017 פאד סי-יו - אטריות אורז טרי, כרוב סיני, ברוקולי, סויה שחורה כהה וביצים 76
- 018 פאד קא פאו - עוף/טופו/בקר לבחירה, אורז מאודה, צילי אדום, שום, בצל לבן, עלי קפאו תאילנדי, ביצת חופש, ברוטב סויה תאילנדית ונאם 94
- 019 פאד מט - עוף/טופו/דג לבחירה, בצל לבן וירוק, צילי אדום וירוק, גמבה וקשיו ברוטב צילי פייסט תאילנדי, מוגש עם אורז מאודה 94
- 020 פאד פאק - פאק בונג/פאק צ'וי (תלוי עונה) מוקפץ ברוטב פטריות, פולי סויה, קריספי שום, צילי אדום, מוגש עם אורז מאודה 62
- 021 פאד וון סן - אטריות שעועית, נבטים, בוטנים, צילי אדום, שרי, בצל ירוק, בצל לבן וקריספי 68
- 022 ג'אנגל קארי - נתחי פילה בקר, חציל תאילנדי, שעועית תאילנדית, כפיר ליים, למון גראס, בזיליקום קריספי, קארי אדום מוגש עם אורז מאודה 98
- 023 פלא פאד קה טי-דג מטוגן פריך, חלב קוקוס וקארי אדום, צילי תאילנדי, שעועית תאילנדית, עלה בזיליקום תאילנדי ועלה קפיר ליים 92

תבשילים מוגש עם אורז מאודה/סטיקי רייס

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | דג פריך 14
- 024 גאנג קה טי - דלעת תאילנדית, במבו שוט, כפיר ליים, צילי אדום ובזיליקום תאילנדי ברוטב קארי אדום, נאם פלה וחלב קוקוס 84
- 025 גאנג קיו ואן - חציל, בזיליקום ושעועית תאילנדית, תרד, צילי ירוק ואדום, ברוטב קארי ירוק, נאם פלה וחלב קוקוס 82
- 026 קארי מאסמן - בצלי שאלוט טריים, תפוח אדמה, כוכב אניס, קינמון, כוסברה וחלב קוקוס 82

מרקים

- טופו 10 | עוף 10 | בקר 12 | דג מאודה 14
- 027 טום יאם - חלב קוקוס, מחית צילי, למון גראס, שורש גלנגל, שרי, כוסברה, שאלוט טרי, צילי אדום, רוטב דגים, פטריות שמפיניון ויא 76
- 028 טום יאם ללא גולטן - למון גראס, שורש גלנגל, שרי, שאלוט טרי, כוסברה, צילי אדום, רוטב דגים, פטריות שמפיניון ויא 76
- 290 קו טיאו - ציר עוף, אטריות אורז, כוסברה, נבטים, באק צ'וי, פלפל שחור, אניס, קינמון ובוטנים 74
- 030 קאו סוי - קריספי אטריות ביצים, קארי אדן, בצלי שאלוט, בצל ירוק, כוסברה, חלב קוקוס, ליים, נבטי שעועית, כרוב, מלפפון כבול וסנטה

מיוחדים מוגש עם סטיקי רייס

- 031 קאי יאנג - פרגית במרינדה תאילנדית, ליים, צילי, שום, כפיר ליים ברוטב פטריות ונאם 88
- 032 פלאסה מון פאי - לברק שלם מטוגן, ג'ינג'ר, שאלוט, צילי, בוטנים, קשיו, קריספי שאלוט וכוסברה ברוטב תמרינדי תאילנדי 174
- 033 נא יאנג - פילה בקר 250 גרם צרוב על גריל פחמים, מרינדה תאילנדית, קריספי בזיליקום, צילי שאטה, ושאלוט קרי 154

להריוניות – 003, 002, 001
005, 008, 009, 011, 012
013, 014, 015, כל הווק
(לבקש ללא נבטים), 024
025, 026, 027, 028
029 (ניתן לבקש ללא נבטים),
030, 032, 033

תוספות

- 070 סטיקי רייס 15
071 אורז מאודה 12
072 ירוקים להורדת חריפות 5



לבעלי רגישות לגלוטן – בנוסף
למנות המסומנות, ניתן להזמין
גם את ולבקש אותן ללא
גלוטן.
021, 017, 016, 015
(המטבח אינו סטרילי)

קינוחים

080 טפיוקה פירות העונה - פניני טפיוקה, חלב קוקוס וקוקוס קלוי 42
081 סטיקי רייס תות - אורז מאודה, קרם חלב מרוכז, תות טרי וקוקוס קלוי 48

בועות

פנינה רוזה | קובל | בלאופרנקיש | פודרבייה, סלובניה – פירותיות אדומה ורעננה, ללא שמרים או מרירות. בועות מרימות ומשמחות. 229 / 55

לבנים

קליל ורענן

אסירטיקו | קיר יאני | נאוסה, יוון – הדרי ומינרלי עם מליחות עדינה. אסירטיקו מגובה הר. 210 / 52

פירותי וארומטי

עגור לבן | יקב עגור | סוביניון בלאן, שנין בלאן, רוסאן, ויונייה | הרי יהודה, ישראל – בלנד ים תיכוני חד ונוכח. ביטוי של פרי, פרח וסלע מהרי יהודה. 53 / 215
סיגנצ'ור טורונטס | סוזנה באלבו | מנדוזה, ארגנטינה – פרחוני, טרופי ומפנק. הכוכב העולה של ארגנטינה. 229 / 55

קלאסי ורציני



שבלי | ברנרד דפה | שרדונה | בורגון, צרפת – פרחים לבנים ואפרסק. טהור ונקי. שבלי כמו שאוהבים. 249 / 62
קה דל מאגרו | מונטה דל פרא | גרגאנגה | ונטו, איטליה – דבש, חמאה ומרקם מלטף. לבן שמנוני של חורף. הגרסה הצפון-איטלקית לשרדונה. 57 / 239

חצי יבש

הארט טו הארט | ריינהולד הארט | ריזלינג | מוזל, גרמניה – אננס, ג'ינג'ר ומינרליות עוצמתית. מתיקות מעודנת וחומצה מענגת. אידיאלי למטבח התאילנדי. 229 / 55

כתומים

פורר | אלואיס לגדר | פינו גריג'יו | אלטו אדיג'ה, איטליה – מתובל, עשיר, ירוק של יער. גרסה מרתקת של זן הפינו גריג'יו המוכר והאהוב. 235 / 56

רוזה

קליל ורענן

גרנאש רוזה | פלדשטיין | גליל עליון, ישראל – תותים של תחילת קיץ, אפרסק והדרים. חד ומרווה. רוזה ישראלי בכובע צרפתי. 245 / 58

עסיסי ומתובל

אלוורלה רוזה | קוינטה דה סנטיאגו | וינו ורדה, פורטוגל – תות שלם ביוגורט: מתחיל לבן, ממשיך עסיסי ומסתיים ירוק כמו טרגון. מעדן. 215 / 53

אדומים

קליל ורענן

בורגון אדום | ברנרד דפה | פינו נואר | בורגון, צרפת – פרי אדום טרי ואינטנסיבי, חומצה גבוהה, אדמה רטובה. אלגנטי עם נוכחות. 249 / 62

עסיסי ומתובל

קסם | עגור | מרלו, קריניאן | הרי יהודה, ישראל – בלנד עסיסי, עשבי תיבול מקומיים ופרי חמצמץ. יין של אמצע הדרך. 229 / 55

קלאסי ורציני

ריוחה טינטו קריאנזה 2014 (מגנום) | בודגה הרמנוס פקינה | טמפרניו | ריוחה, ספרד – פרי עמוק ובשל, וניל ותיבול של עץ. רך ומיושן. תמורה נהדרת ליין עם גיל. 440 / 54

סורין סמאש - 2 סוגי ג'ין עם בזיליקום תאילנדי, מיקס סאוור של ליים ולימון וסירופ למון גראס - 54

קוקו תאי - 2 סוגי רום קפטן מורגן, רום פלנטיישן עם אננס, קוקוס, פרלנום וליקר תפוזים - 58

בנגקוק באטרפליי - וודקה קטל וואן עם אפונת הפרפר הכחול, סירופ ליצי, ליקר פרחי סמבוק וליים - 58

קו טאו - ג'ין טנקרי רנגפור בטעמי פירות הדר, למון גראס, אננס וג'ינג'ר - 62

קירין - 33

בירה לאו – 33

תה קר תאילנדי - 18