

Το βασικό φαγητό της Ταϊλάνδης

Ρύζι ατμού γιασεμί 2,50 €

Παραδοσιακό κολλώδες ρύζι 3,00 €

Σούπες

Rainforest soup 10,00 € "σούπα του δάσους της βροχής"

Από τα δάση του Νότου της Ταϊλάνδης κοντά στη Μαλαισία.

Μια ασυνήθιστη σούπα, που είναι πλούσια σε αντιθέσεις: καπνιστή ρέγκα, βλαστάρια μπαμπού, γάλα καρύδας, ζάχαρη κοκοφοίνικα, χυμός λάιμ & φρέσκος βασιλικός.

Tom Kha Gai 8,00 € 

Κοτόπουλο, φρέσκο κάλανγκαλ, γάλα καρύδας με άγρια φύλλα λάιμ, μανιτάρια, καρότο, μπαμπού & ντοματίνια.

Tom Yam 10,00 €  

Όξινη και πικάντικη σούπα από το Σιάμ με θαλασσινά, λεμονόχορτο, ντομάτα, ψητή σως τσίλι, καρότο και μπαμπού.

Ο ποιητής Sunthorn Phu - ο Σαίξπηρ της Ταϊλάνδης - περιγράφει πως η ικανότητα να προετοιμάσει μια γυναίκα την Tom Yam είναι μέρος των επιθυμητών ιδιοτήτων, που της προσθέτουν γοητεία.

Σαλάτες

Tamarind 8,00 €

Αναζωογονητική σαλάτα με αβοκάντο, ντομάτα, αγγούρι, πράσινο μήλο, κρεμμύδι, φρέσκα ταϊλανδέζικα βότανα και σάλτσα Τάμαριν.

Σερβίρεται σε τραγανή φωλιά φύλλου won ton.

Som Tum 8,00 €

Χαρακτηριστική σαλάτα της ΒΑ Ταϊλάνδης με καρότο, παπάγια, αποξηραμένες γαρίδες, κρεμμύδι, αγγούρι, ντοματίνια, φιστίκια, φρέσκο χυμό λάιμ και Ταϊλανδέζικα βότανα.

Είναι ένας εκρηκτικός συνδυασμός γεύσεων. "Som " σημαίνει ξινό και " Tum " σημαίνει κοπανισμένο στο γουδί.

Laap Muang Saa Neu 12,00 €

Από τη Β. Ταϊλάνδη, συνταγή από την περιοχή Lanna.

Μοσχαρίσιο λεπτοκομμένο κρέας, μαριναρισμένο σε είκοσι είδη μπαχαρικών και βότανα. Ήπια πικάντικο και πολύ αρωματικό. Το μυστικό της γεύσης είναι στο **Naam phrik laap**, ένα χειροποίητο μίγμα από καρκεύματα, που είναι η καρδιά και η ψυχή του πιάτου. Σερβίρεται με φρέσκα λαχανικά για να φτιάξετε ρολά.

*Ενώ οι αγορές και οι κουζίνες ήταν γυναικοκρατούμενες, ήταν ίσως το μόνο πιάτο, που ένας άντρας μαγειρεύει και συνήθως δεν τρωγόταν καν από γυναίκες. Ένα πιάτο γεμάτο **τεστοστερόνη**, που συνοδεύονταν από πολύ αλκοόλ.*

Ορεκτικά

Dim Sam 6 τεμ. **8,00 €**

Χειροποίητα ζυμαρικά στον ατμό με κιμά και ταϊλανδέζικα βότανα, συνοδευόμενα από πικάντικη σάλτσα σόγιας.

Fresh rolls 6 τεμ. **8,00 €**

Φρέσκα ρολά με φύλλα ρυζιού γεμισμένα με κοτόπουλο και γαρίδες, τραγανά λαχανικά και βότανα της Ταϊλάνδης. Σερβίρονται με σάλτσα φιστικοβούτυρου.

Beef Grill **10,00 €**

Η κυριολεκτική μετάφραση της ιδιότητας αυτής ταϊλανδέζικης συνταγής είναι "όπως η τίγρης κλαίει". Μαριναρισμένο μοσχάρι στο γκριλ μέχρι να "χυθούν" οι χυμοί, με μαρούλι, φρέσκο δυόσμο, φρέσκο κρεμμύδι, χυμό λάιμ, fish sauce, soya, καβουρδισμένο ρύζι.

Bbq Pork **12,00 €**

Χοιρινό μαριναρισμένο με ταϊλανδέζικα βότανα & μπαχαρικά στη σχάρα. Σερβίρεται με λαχανικά, σάλτσα hoisin και pan cakes για να κάνετε ρολά.

Κυρίως πιάτα

Fried Rice 8,00 €

Τηγανητό ρύζι με ομελέτα, φρέσκα λαχανικά και σάλτσα ψαριού. Κλασικά σερβίρεται με λάιμ, φρέσκα κρεμμυδάκια, αγγούρι και κόλιανδρο.

Beef Chinese brocolli 10,00 € + noodles 2,50 €

Τρυφερές φέτες μοσχαριού στο wok με κινέζικο μπρόκολο, καλαμπόκι, μανιτάρια, σάλτσα στρειδιών & σόγιας.

Thai Basil Chicken 10,00 € + noodles 2,50 €

Μπουκιές φιλέτου κοτόπουλου με κρεμμύδι, πιπεριές καλαμπόκι, ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό.

Ba Mee Muu 10,00 €

Mendake noodles στο wok με χοιρινό, καρότο, φρέσκο κρεμμύδι, φύτρες φασολιού, κόκκινο κάρυ, βασιλικό, σάλτσα σόγιας & σάλτσα στρειδιών.

Phad Thai Goong 12,00 €

Παραδοσιακό πιάτο με νουντλς, γαρίδες, άσπρο λάχανο, καρότο, κοπανισμένα φιστίκια και σάλτσα Tamarind.

Palo Bet 12,00 €

Ψητή πάπια και ξηρά μανιτάρια shiitake, βραστό σφιχτό αυγό και τόφου σε ζωμό με μίγμα Five-Spice, σάλτσα σόγιας και σάλτσα στρειδιών. Ένα παλιό ταϊλανδέζικο αγαπημένο πιάτο εισήχθη από τους Κινέζους. Το θρυλικό κινέζικο μίγμα των πέντε μπαχαρικών πιστεύεται ότι ενισχύει και διεγείρει το σώμα.

Κάρυ

Massaman Curry 10,00 €

Κοτόπουλο Massaman κάρυ με μπαμπού, μελιτζάνα και φιστίκια. Θεωρείται από μερικούς ως το πιο διάσημο και το πιο νόστιμο φαγητό στην ταϊλανδέζικη κουζίνα. *Η ιστορία του Massaman ξεχειλίζει από ισχυρούς βασιλιάδες, θρυλικούς εξερευνητές και άλυτα μυστήρια, προσθέτοντας έναν αέρα μαγείας και εξουσίας σε αυτό το ήδη παραδεισένιο αρωματικό πιάτο.* **+ ρύζι ατμού 2,50 €**

Khao Soi 10,00 €

Πιάτο από τη Β.Ταϊλάνδη με νούντλς αυγού και κοτόπουλο. Μαγειρεμένα νούντλς και τρυφερό κοτόπουλο σε ένα ζωμό με κρεμώδη υφή λόγω της κρέμας καρύδας. "Ουράνιο" μείγμα χρωματισμένο με κουρκουμά και άρωμα μαύρου κάρδαμου. *Αυτό το πιάτο μας οδηγεί πίσω στο χρόνο στα μέσα του 19ου αιώνα της Βόρειας Ταϊλάνδης. Μεγάλα καραβάνια μετέφεραν πληθώρα εξωτικών αγαθών, αφήνοντας στο πέρασμά τους πλούσιο άρωμα μπαχαρικών και γλυκό άρωμα οπίου.*

Green Curry 12,00 €

Ταϊλανδέζικο πράσινο κάρυ με ψητή πάπια, φρέσκο τσίλι, μπαμπού, μανιτάρια & κόκκινη πιπεριά. Το πράσινο κάρυ με το ώριμο, κρεμώδες πράσινο χρώμα και την πλούσια βάση καρύδας, έχει τόσο φρέσκες όσο και ώριμες γεύσεις. **+ ρύζι ατμού 2,50 €**

Red curry 12,00 €

Κόκκινο κάρυ με μοσχάρι, χρωματιστές πιπεριές, μπαμπού, φρέσκο βασιλικό & γάλα καρύδας. **+ ρύζι ατμού 2,50 €**

