



**Представляет
лучшие блюда тайской кухни**



Тенге

- | | |
|---|-------------|
| 1. Том Ям Кунг
(самый известный в мире острый пряный креветочный суп с грибами) | 1915 |
| 2. Том Ям Тале
(острый пряный суп из морепродуктов с грибами) | 1995 |
| 3. Том Ка Кай
(суп из курицы с грибами на кокосовом молочке) | 1675 |
| 4. Том Ям Кай
(острый суп из курицы с приправами и грибами) | 1615 |
| 5. Квай Те
(традиционный тайский куриный суп с прозрачной рисовой лапшой) | 1615 |
| 6. Ям Ныя Янг
(салат из бон-филе и овощей острый) | 1465 |
| 7. Лап Салат
(рубленое филе говядины или цыпленка со специями) | 1465 |
| 8. Сом Там
(салат из моркови, огурцов, тамаринда с чесноком и арахисом, помидорами и толчеными сухими креветками, 2-ой вариант этого популярного салата – фруктовый с теми же специями, а главное – с Чили перцем!) | 1245 |

ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ СЛОН

РЕСТОРАН

Тенге

- | | |
|---|-------------|
| 9. Салат из «стеклянной» лапши | 1545 |
| (салат из говядины или филе цыпленка с толчеными сухими креветками и арахисом, прозрачной лапшой, помидорами, луком-шалотом, чесноком и специями) | |
| 10. Панэнг Кунг | 4895 |
| (шесть королевских креветок в остром соусе красное кари) | |
| 11. Кунг Чуп Пэнг Тод | 4895 |
| (шесть королевских креветок в кляре с кунжутом) | |
| 12. Пад Тай | 2995 |
| (тайская лапша, жареная с тофу, приправами, бобами и с пятью креветками) | |
| 13. Пад Тай | 2285 |
| (тайская лапша, жареная с тофу, приправами, бобами; на выбор - с говядиной, куриным филе или овощная) | |
| 14. Пад Приао Ван Тале | 2985 |
| (морепродукты с ананасом, овощами в кисло-сладком соусе) | |
| 15. Пад Пла Приао Ван | 1785 |
| (рыба в кисло - сладком соусе с овощами и ананасом) | |
| 16. Пад Кай Приао Ван | 1785 |
| (курица в кисло-сладком соусе с овощами и ананасом) | |



БОЛЬШОЙ СЛОНОН

РЕСТОРАН

	Тенге
26. Му Ван (жареная сладкая свинина)	2255
27. Пад Му Сапарод (свинина, жареная с ананасом)	2255
28. Пла Нынг Кхинг (морская рыба на пару с японским имбирным соусом)	1995
29. Пла Рад Прик (морская рыба в перцовом соусе, жареная)	1995
30. Пад Вун Сен (жареная стеклянная лапша; на выбор - с говядиной, курицей или свининой, овощами)	1955
31. Спринг Ролы (рулеты со стеклянной тайской лапшой, проросшими бобами, соусом; на выбор - креветочно-куриные вегетарианские)	1955
32. Пад Се Ю (жареная в соевом соусе говядина или курица с овощами пекинская капуста, шпинат, лук, морковь, тайские приправы)	2065
33. Кай Пат Кхинг (куриное филе жареное с имбирем и приправами)	1655
34. Пад Пак Руам Мик (овощи бланшированные с тайскими соусами)	1265





Жареный рис готовят во всех странах Азии по-своему

ПО – ТАЙСКИ

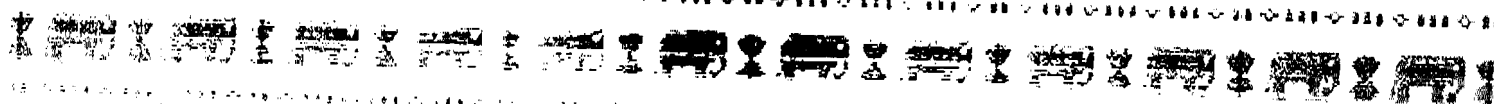
КHAO PHAD

**жареный рис готовят с самыми разными
добавками, существуют сотни рецептов, но
основные ноты вкуса остаются неизменными.**

**Любители тайской кухни вновь оценят всю ее
изысканность и богатство вкусовых оттенков
соусов, приправ, рецепты приготовления которых
дошли к нам из древнего Сиама.**

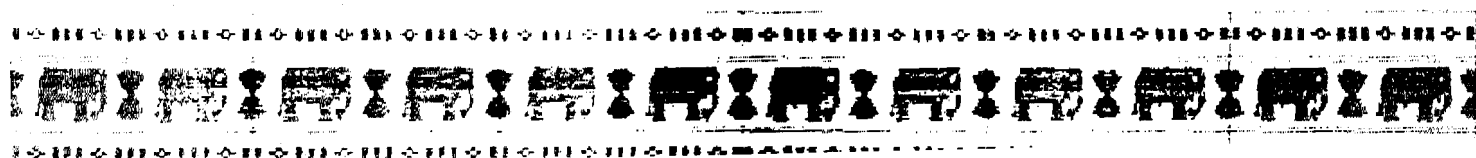
	Тенге
1. Khao Phad вегетарианский	1150
2. Khao Phad с морепродуктами	1875
3. Khao Phad с креветками	2595
4. Khao Phad с курицей	1495
5. Khao Phad с грибами	1150
6. Khao Phad с говядиной	1875

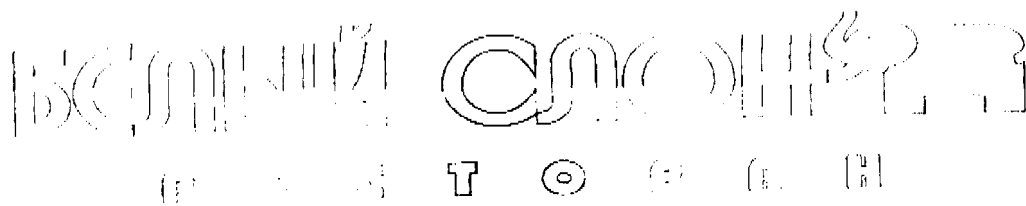
**Повара приготовят Khao Phad с любыми другими
продуктами, которые Вы можете выбрать сами.**





	Тенге
17. Пат Му/Ныя Приао Ван (жареная свинина или говядина в кило-сладком соусе с овощами и ананасом)	2555
18 Каенг Кяо Ван Ныя (говядина в остром соусе зеленое карри и кокосовом молочке)	2615
19. Пфа Наенг Ныя (говядина в остром соусе красное карри и кокосовом молочке)	2615
20. Каенг Кяо Ван Пла/Кай (морская рыба или курица в остром соусе красное или зеленое карри)	1875
21. Пат Кай Мет Мамуанг Химафан (курица жареная с овощами, кешью и приправами)	1915
22. Кай Тод Гна Кроб (филе куриное жареное с кунжутом и приправами)	1735
23. Кай Янг (жареные куриные крылышки по-тайски. в медовом маринаде с лимонной травой и специями)	1735
24. Кай Пад Прик Сод (курица жареная с чили перцем)	1735
25. Пат Кра Прао Ныя/Кай/Му (жареная говядина или свинина или курица на выбор с базиликом и специями)	2615





ТАЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ

	Тенге
35. Клуай Буад Чи (бананы в креме из кокосового молочка)	985
36. Са Ку (сладкая тапиока в кокосовом молочке)	985
37. Тайский Чай (холодный или горячий по желанию)	850

(обслуживание – 10%)

