

PRZYSTAWKI / STARTERS

GAİ SATE ไก่สะเต๊ะ 26.-
GRILLOWANE SZASZŁYKI Z KURCZAKA, ORZECOWY SOS SATAY, MARYNOWANE WARZYWA, BAGIETKA
GRILLED CHICKEN SKEWERS, PEANUT SATAY SAUCE, PICKLED VEGETABLES, BAGUETTE

PLAH JOH 🌶️🌶️ 29.-

ปลาจ้อ ทอดมันปลาห่อฟองเต้าหู้ทอด
SMAŻONE ROLADKI Z RYB BRZESZCZOTOWATYCH W SUSZONYM TOFU, PRAŻONA TAJSKA BAZYLIA, SŁODKI SOS CHILLI I PRAŻONE ORZECY ZIEMNE
FRIED FISH ROLL IN TOFU SHEET WITH SWEET CHILI & PEANUT DRESSING

PEKIN BUN 🌶️ 33.-

ซาลาเปาหน้าเปิดไส้เบ็ดขอสฮอยซิน
PSZENNA BUŁKA Z PARY, KACZKA PO PEKIŃSKU, SAŁATA, POR, SOS HOISIN
HOME MADE STEAMED WHEAT BUN, DUCK, LETTUCE LEEK, HOISIN SAUCE

VEGEROLL กว๊ายเตี่ยวหลอดไส้ผัก 🌱 27.-

RYŻOWY NALEŚNIK Z PARY, TOFU, KIEŁKI MUNG, SHITAKE, WARZYWA
STEAMED RICE CRÊPE ROLL WITH VEGETABLES, TOFU, SHITAKE

JEEB MOO ขนมจีบหมู 27.-

PIEROŻKI Z PARY, MARYNOWANA DROBNO SIEKANA WIEPRZOWINA, KAWIOR TOBIKO
STEAMED PORK DUMPLINGS TOP WITH SHRIMPS, TOBIKO CAVIAR

TARO 33.-

ปอเปี๊ยะเผือกกุ้ง
SMAŻONE SPRINGROLLS Y TARO, KREWETKA, KREWETKA SUSZONA I ORZECY ZIEMNYMI PODANE Z ORZECOWYM SŁODKIM SOSEM CHILLI I ANANASEM
DEEP FRIED SPRINGROLLS WITH TARO, SHRIMPS, SUN-DRIED SHRIMPS AND PEANUTS, SERVED WITH PINEAPPLE, SWEET PEANUTS SAUCE AND CHILI PASTE

GUNG SARONG กุ้งโรล 31.-

SMAŻONE KREWETKI, CHRUPACY MAKARON PSZENNY, SOS ŚLIWKOWY
DEEP FRIED SHRIMPS ROLL WITH YELLOW NOODLES SERVED WITH PLUM SAUCE

YAM YAM “SAŁATKI” / SALADS

NEUA NAM TOK เนื้อน้ำตก 🌶️🌶️🌶️ 39.-

GRILLOWANE PLASTRY ROSTBEFU WOŁOWEGO, TAJSKA BAZYLIA, SZALOTKA, PRAŻONY RYŻ, LIMONKA, KOLENDRA
GRILLED ROAST BEEF WITH THAI BASIL, SHALLOTS, DRIED CHILLI, ROASTED RICE, LIME JUICE, CILANTRO

SOM TAM THAI 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ **SOM TAM PLA RA** 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ 38.-

ส้มตำไทย ส้มตำปลาร้า
ZIELONA PAPAJA, ŚWIEŻE CHILLI, CZOSNEK, SOK Z LIMONKI, ORZECY ZIEMNE, SOS RYBNY, SUSZONE MINI KREWETKI
GREEN PAPAJA WITH FRESH CHILLI, GARLIC, LIME JUICE, CRUSHED PEANUTS, DRIED SHRIMPS AND FISH SAUCE AND EITHER SPICY OR VERY SPICY.

SOM TAM THAD ส้มตำถาด ปลาร้า, ไทย 64.-

TACA DOBROCI A W NIEJ: SŁYNNNA SAŁATKA Z TŁUCZONEJ, ZIELONEJ PAPAJA, GOTOWANE JAJKO, WİETNAMSKA ROLADA WIEPRZOWA, GRILLOWANY “CZERWONY” KURCZAK, MAKARON RYŻOWY, CZIPSY ZE SKÓRY WIEPRZOWEJ, ŚWIEŻA SAŁATA I ZIOŁA.
DO WYBORU W WERSJI: **THAI** 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ **TAM PLA RA** 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️
GREEN PAPAJA SALAD WITH HOMEMADE FERMENTED FISH SAUCE SERVED WITH BOILED EGG, VIETNAMESE PORK ROLL, GRILLED CHICKEN, RICE NOODLES, CRISPY PORK SKIN CHIPS AND FRESH SALAD

BOCZNIKI CHANUNKAN 🌶️🌶️ 38.-

ยำเห็ดนางรมทอดกรอบ
CHRUPIACE BOCZNIKI, SZALOTKA, SELER NACIOWY, PRAŻONE ORZECY ZIEMNE, TAMARYNDOWA PASTA CHILLI
CRISPY OYSTER MUSHROOMS, SCALLION, CELERY, ROASTED PEANUTS, TAMARIND CHILLI PASTE

ZUPY / SOUPS

GUAI TIEW PED (ZUPA Z KACZKI) กว๊ายเตี่ยวเป็ด 32.-

KACZY BULION, MAKARON RYŻOWY, PLASTRY KACZKI, PAK-CHOI, KOLENDRA/RECEPTURA WEDŁUG JAMRUS KHUNTHONG - WUJKA SZEFOWEJ
DUCK BROTH, RICE NOODLES, DUCK SLICES, PAK-CHOI, CILANTRO/UNCLE JAMRUS KHUNTHONG RECIPE

GUAI TIEW REUA กว๊ายเตี่ยวเรือ หมูน้ำตก เส้นเล็ก 🌶️ 30.-

SŁYNNNA “BOAT NOODLES SOUP” - BULION MIESNY Z DODATKIEM DOPRAWIONEJ KRWI WIEPRZOWEJ Z MAKARONEM RYŻOWYM, KIEŁKAMI MUNG, KAWALKAMI WIEPRZOWINY, TAJSKA BAZYLIA, CZIPSAMI ZE SKÓRY WIEPRZOWEJ I VINEGRETEM Z ZIELONEGO CHILLI
RICE NOODLES WITH PORK AND PORK-HERBAL BLOOD BROTH WITH BEAN SPROUTS, THAI BASIL, PORK SKIN CHIPS AND ROASTED GREEN CHILLI VINEGAR

TOM YUM ต้มยำ กุ้ง, ไก่ 🌶️🌶️ 27.-

KURCZAK/CHICKEN 27.-
KREWETKI/SHRIMPS 32.-
TOFU 27.-

BULION, TRAWA CYTRYNOWA, GALANGAL, LIŚCIE LIMONKI, PASTA CHILLI, BOCZNIKI, POMIDORY CHERRY, KOLENDRA
BROTH, LEMON GRASS, GALANGAL, CHILLI PASTE, OYSTER MUSHROOMS, CHERRY TOMATO, CILANTRO

TOM KHA ต้มข่า กุ้ง, ไก่ 🌶️ 29.-

KURCZAK/CHICKEN 29.-
KREWETKI/SHRIMPS 32.-
TOFU 27.-

BULION, TRAWA CYTRYNOWA, LIŚCIE LIMONKI, GALANGAL, BOCZNIKI, POMIDOR, MLEKO KOKOSOWE, KOLENDRA
BROTH, LEMON GRASS, LIME LEAVES, GALANGAL, OYSTER MUSHROOMS, TOMATO, COCONUT MILK, CILANTRO

TOFU VEGE ต้มจิตวุ้นเส้นเจ 🌱 27.-

BULION WARZYWNY, ŚWIEŻE TOFU, SUSZONE TOFU, PAK-CHOI, WARZYWA, MAKARON SOJOWY
VEGETABLE BROTH, TOFU, VEG.PAK CHOI, TOFU SHEET, GLASS NOODLE

YENTA4 เย็นตาโฟ เส้นหมี่ 38.-

TRADYCYJNA RÓŻOWA ZUPA Z MAKARONEM RYŻOWYM NITKI, RYBNE TOFU, KALMAR, KREWETKA, WON-TON, BIAŁE GRZYBY, BOCZNIKI, TOFU
TRADITIONAL THAI PINK SOUP, RICE VERMICELLI, FISH TOFU, SQUIDS, SHRIMPS, WON-TON, WHITE MUSHROOMS, OYSTER MUSHROOMS, TOFU

PŁONĄCY WOK / STIR FRY

PAD MED MAMUANG ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 🌶️ 45.-

KURCZAK/CHICKEN 45.-
TOFU 45.-

CHRUPIACE WARZYWA, ORZECY NERKOWCA, JABŁKO, SOS OSTRYGOWY
CRISPY VEGETABLES, CASHEW NUTS, APPLE, OYSTER SAUCE

PAD KA PRAO NEUA SAP KAI DAO 🌶️🌶️🌶️ 56.-

ผัดกระเพราเนื้อสับไข่ดาว
DROBNO SIEKANY ROSTBEF Z WOKA, TAJSKA BAZYLIA, CHILLI, FASOLA, SADZONE JAJO NA WOKU
FINELY CHOPED SIRLOIN, THAI BASIL, CHILLI, BEAN, THAI SUNNY-SIDE UP EGG

IRON BEEF 🌶️ 72.-

เนื้อสันในหมักไวน์ย่าง เสริฟกับผัดผักรวมกะทะร้อน
POŁĘDWICA WOŁOWA, MERLOT, WARZYWA STIR FRY, HOT PLATE
TENDERLOIN, MERLOT, STIR FRY VEGETABLES, HOT PLATE

PED PAD KRA PRAO 🌶️🌶️ 59.-

อกเป็ดชุบแป้งทอดเสริฟกับผัดผักกระเพรากรอบ
KACZA PIERŚ W TEMPURZE, CHRUPIACE WARZYWA, CZOSNEK, CHILLI, TAJSKA BAZYLIA, OYSTER SOS
DUCK BREAST IN TEMPURA, CRISPY VEGETABLES, GARLIC, CHILLI, THAI BASIL, OYSTER SAUCE



PAD PHAK ผัดผักรวม 🌱 42.-

SELEKCJA WARZYW SEZONOWYCH I GRZYBÓW Z WOKA, CZOSNEK, SOS OSTRYGOWY
STIR FRY MIXED VEGETABLES AND MUSHROOMS, GARLIC, OYSTER SAUCE

PED PAD KATIEM เป็ดผัดกระเทียมพริกไทย 🌶️ 47.-

SZARPANA KACZKA Z WOKA Z CZOSNKIEM I CZARNYM PIEPRZEM W SOSIE OSTRYGOWYM Z PIKANTNĄ SAŁATKĄ Z ZIELONEGO OGÓRKA Z KOLENDRA
STIR-FRY PULLED DUCK WITH GARLIC AND BLACK PEPPER IN OYSTER SAUCE SERVED WITH SPICY CUCUMBER-CILANTRO SALAD

MAKARONY / NOODLES

KHAO SOI ข้าวซอยไก่, เนื้อ 🌶️🌶️🌶️ 54.-

WOŁOWINA/BEEF 51.-
DUSZONE UDO KURCZAKA/STEWED CHICKEN LEG

JEDNA Z WIZYTÓWEK PROWINCJI CHIANG MAI, MAKARON PSZENNY, PASTA KHAO SOI, MLEKO KOKOSOWE, MARYNOWANA KAPUSTA PEKIŃSKA
WHEAT NOODLES, KHAO SOI PASTE, COCONUT MILK, PICKLED CABBAGE

BA MI SOY JOY  43.-
BLANSZOWANY MAKARON Z KURKUMĄ, PAK-CHOI, KOTLECICKI
SOJOWE, SHIITAKE, ŚLIWKOWY SOS "PIĘĆ SMAKÓW"
TURMERIC NOODLES, PAK-CHOI, TINY SOY CHOPS, SHIITAKE, FIVE SPICES SAUCE

PAD THAI  43.-
KURCZAK/CHICKEN 48.-
KREWETKI/SHRIMPS 40.-
TOFU
SMAŻONY MAKARON RYŻOWY, TOFU, JAJO, KIELKI MUNG, KOLENDRA,
SOS Z OWOCÓW TAMARYNDOWCA, ORZECHY, PRAŻONE CHILLI
FRIED RICE NOODLES, TOFU, EGG, MUNG BEAN SPROUTS, CILANTRO,
TAMARIND SAUCE

PAD KEE MAO PED  48.-
MOŻLIWOŚĆ ZMIANY NA TOFU/POSSIBILITY TO CHANGE TO TOFU 
MAKARON RYŻOWY PŁATKI, SZARPANA KACZKA, PAK-CHOI, BROKUŁ,
KIELKI MUNG, ZIELONY PIEPRZ, TAJSKA BAZYLIA
RICE FLAKES SHEETS, DUCK, PAK-CHOI, SUGAR SNAP PEAS, MUNG BEANS
SPROUTS, GREEN PEPPER, THAI BASIL

CHANUNKAN DUANGKUMMA

JEDNA Z NAJBARDZIEJ UZNANYCH SZEFÓW TAJSKIEJ
KUCHNI W POLSCE, POCHODZĄCA Z BANGKOKU
I WYUCZONA NA TRADYCYJNYCH, RODZINNYCH
RECEPTURACH PREZENTUJE JEDYNE W SWOIM RODZAJU
PODEJŚCIE DO TAJSKICH POTRAW W AUTORSKIM WYDANIU.
ZAPRASZA DO SVOJEJ RESTAURACJI.

BANGKOK-BORN CHANUNKAN DUANGKUMMA,
ONE OF THE MOST FAMOUS THAI CHEFS IN POLAND,
PRESENTS HER UNIQUE APPROACH TO COOKING WITH
A PERSONALIZED MENU THAT HAS ITS ROOTS IN HER
TRADITIONAL RECIPES PASSED DOWN HER FAMILY.

CURRY

GAENG KIEW WAN  44.-
ZIELONE CURRY Z FASOLĄ, TAJSKIM BAKŁAZANEM I PEDAMI BAMBUSĄ - DO WYBORU:
GREEN CURRY WITH BEANS, THAI EGGPLANT AND BAMBOO SHOOT AND EITHER:
TOFU I WARZYWA/TOFU WITH VEGETABLES 47.-
KURCZAK/CHICKEN 49.-
ROSTBEF WOŁOWY/SIRLOIN 59.-
KREWETKI/SHRIMPS

GAENG PANENG NEUA  52.-
ROSTBEF WOŁOWY, CZERWONA, ORZECZOWA PASTA CURRY, MLEKO
KOKOSOWE, ZIOŁA, GROSZEK
SIRLOIN, RED-NUTTY CURRY PASTE, COCONUT MILK, HERBS, PEAS

GAENG PHET  44.-
CZERWONE CURRY Z FASOLĄ, TAJSKIM BAKŁAZANEM I PEDAMI BAMBUSĄ -
DO WYBORU:
RED CURRY WITH BEANS, THAI EGGPLANT AND BAMBOO SHOOT AND EITHER:
TOFU I WARZYWA/TOFU WITH VEGETABLES 47.-
KURCZAK/CHICKEN 49.-
ROSTBEF WOŁOWY/SIRLOIN 59.-
KREWETKI/SHRIMPS

GAENG MATSAMAN  55.-
MATSAMAN CURRY Z WOŁOWINĄ, FIOLETOWYM ZIEMNIAKIEM, NASIONAMI
LOTOSU, ORZECZAMI I DOMOWYM PLACKIEM ROTI
MATSAMAN CURRY WITH BEEF, PURPLE POTATOS, LOTUS SEEDS, NUTS AND
HOME-MADE ROTI PIE

GAENG PHET PED YANG  58.-
PIERŚ Z KACZKI, CZERWONA PASTA CURRY, ANANAS, MLEKO
KOKOSOWE, WINOGRONO, TAJSKA BAZYLIA
DUCK BREAST, RED CURRY PASTE, PINEAPPLE, COCONUT MILK, GRAPES, THAI BASIL

RYBY & OWOCE MORZA FISH & SEAFOOD

MIANG GUNG YANG  69.-
MIĘSY GUNGIANG SERWOWANE Z MARYNADĄ Z CZOSNKU
I TRAWY CYTRYNOWEJ PODANE Z LIŚCIAMI SAŁATY, ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI,
MAKARONEM RYŻOWYM NITKI I SOSEM CHILLI Z ORZECZAMI
ZIEMNYMI
SAUTÉED KING PRAWNS MARINATED IN LEMONGRASS AND GARLIC WITH
FRESH LEAVES, HERBS, CORIANDER AND RICE VERMICELLI SERVED WITH
SWEET LIME, CRUSHED PEANUT CHILLI SAUCE

PLAH MYK PAD PRIK PLAOW  49.-
KALMARY Z WOKA, PASTA SWEET CHILLI, ZIELONA FASOLA, TAJSKA
BAZYLIA
WOK CALAMARI, SWEET CHILLI PASTE, GREEN BEANS, THAI BASIL

PLAH KRA PONG PAD KHING  66.-
PLAKA KRA PONG PAD KHING
OKOŃ MORSKI Z WOKA, MIESZANKA GRZYBÓW, IMBIR, CZOSNEK, SOS
OSTRYGOWY
STIR FRIED SEA BASS AND MIXED MUSHROOM, GINGER, GARLIC, OYSTER SAUCE

TALE CHAI YAA  73.-
OWOCE MORZA Z WOKA: KALMAR, KREWETKI, MAŁŻE ŚW. JAKUBA,
MAŁŻE NOWOZELANDZKIE, OKOŃ MORSKI, SŁONE ŻÓŁTKO, SELER,
PEPPERONCINO, DYMKA
STIR FRY SEAFOOD, SALTY EGG YOLK, CELERY, PEPPERONCINO, GREEN ONION

CHU CHI PLAH SALMON  65.-
ŁOSOŚ W GĘSTYM I INTENSYWNYM, CZERWONYM CURRY Z MLEKIEM
KOKOSOWYM I MIESZANKĄ TAJSKICH ZIOŁ.
SALMON IN RICH RED CURRY SAUCE WITH COCONUT MILK AND THAI HERBS

DESERY / DESSERTS

LODY Z CZARNEGO SEZAMU 22.-
ICE CREAM Z CZARNEGO SEZAMU
Z GALARETKĄ KOKOSOWĄ
BLACK SESAME ICE CREAMS WITH COCONUT JELL-O

BLACK STICKY RICE 31.-
ICE CREAM Z CZARNEGO SEZAMU
CIEMNY, WEDZONY STICKY RICE, MANGO, DOMOWE LODY
BLACK STICKY RICE, MANGO, HOMEMADE ICE CREAMS

MANGO LASSI (PETIT GATEAU) 25.-
MINI KIEŁBASO KOKOSOWY
JOGURTOWA PIANKA, MUS Z MANGO, GORZKA CZEKOLADA
YOGHURT FOAM, MANGO MOUSSE, DARK CHOCOLATE

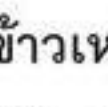
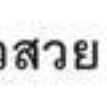
DURIAN ICE CREAM  27.-
ICE CREAM Z CZARNEGO SEZAMU
KREMOWE LODY Z OWOCÓW DURIANA NA MLEKU KOKOSOWYM (VEGAN)
OUR HOME MADE DURIAN AND COCONUT MILK ICE CREAMS (VEGAN)

DODATKI / ADDITIONS

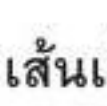
GRZYBY  30.-
SHIITAKE, BOCZNIKI, POCHWIĄKI, MUNG, CZOSNEK, SOS OSTRYGOWY
MIX OF STIR FRY MUSHROOMS, GARLIC, CHILLI, OYSTER SAUCE

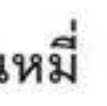
PAK CHOI  30.-
PAK-CHOI Z WOKA, CZOSNEK, SOS OSTRYGOWY
STIR FRY PAK-CHOI, GARLIC, CHILLI, OYSTER SAUCE

MORNING GLORY  35.-
DOSTĘPNE SEZONOWO
SZPINAK WODNY Z WOKA, CZOSNEK, CHILLI, SOS OSTRYGOWY
STIR FRY WATER SPINACH, GARLIC, CHILLI, OYSTER SAUCE

STICKY RICE  12.-
RYŻ JAŚMINOWY  10.-
JASMINE RICE

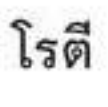
SMAŻONY RYŻ JAŚMINOWY Z JAJKIEM I WARZEWAMI  22.-
STIR FRY JASMINE RICE WITH EGG AND VEGETABLES

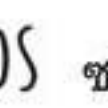
MAKARON RYŻOWY  10.-
RICE NOODLES

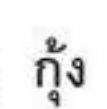
MAKARON RYŻOWY NITKI  10.-
RICE VERMICELLI

MAKARON SOJOWY  10.-
SOYA NOODLES

DOMOWA PSZENNA BUŁECZKA Z PARY  11.-
FLUFFY STEAMED BUN

PLACEK ROTI  13.-
ROTI FLATBREAD

DODATKOWY SOS  5.-
EXTRA SAUCE

DODATKOWA KREWETKA/Z GŁOWĄ  9.-/11.-
EXTRA SHRIMP

CHANUNKAN POLECA/CHANUNKAN RECOMMENDS

BEZMIĘSNE/NO MEAT 
PIKANTNE/SPICY 
OSTRE/HOT 
BARDZO OSTRE/VERY HOT 
BARDZO BARDZO OSTRE/VERY VERY HOT 
NIE SERWUJEMY POŁOWY PORCJI / WE DO NOT SERVE HALF A PORTION.
JEŚLI ŻYCZA SOBIE PAŃSTWO FAKTURA VAT, PROSZE O POINFORMOWANIE
KELNERA PRZED WYSTAWIENIEM RACHUNKU.
IF YOU WANT A VAT INVOICE PLEASE TO INFORM THE WAITER BEFORE
BILLING.

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

THAISTY ICETEА
MAŁA/SMALL 9.-
DUŻA/BIG 15.-

Z MLEKIEM LUB LIMONKA
THAI ICE TEА SERVED WITH MILK OR LIME

NATURALNA WODA KOKOSOWA 15.-
NATURAL COCONUT WATER

DOMOWA LEMONIADA Z NASIONAMI TAJSKIEJ
BAZYLII 15.-

ZAPYTAJ O AKTUALNE SMAKI
HOMEMADE LEMONADE WITH THAI BASIL SEEDS

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z CYTRUSÓW
MAŁY/SMALL 16.-
DUŻY/BIG 23.-

POMARAŃCZA/GREJPFUT/MIX
FRESHLY SQUEEZED JUICE ORANGE/GRAPEFRUIT/MIX

TAJSKI NAPÓJ MANGO (PUZKA) 0.35L 13.-
THAI MANGO DRINK (CAN)

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 0.25L 9.-

FANTA 0.25L 9.-

SPRITE 0.25L 9.-

KINLEY TONIC 0.25L 9.-

FUZE TEА 0.25L 9.-

SOKI I NEKTARY OWOCOWE CAPPY 0.25L 9.-

POMARAŃCZA/PORZECZKA/GREJPFUT/POMIDOR/JABŁKO
ORANGE/BLACKCURRANT/GRAPEFRUIT/TOMATO/APPLE

KROPLA BESKIDU 0.33L 8.-
STILL WATER

KROPLA DELICE 0.33L 8.-
SPARKLING WATER

SAQUA PANNA 0.7L 22.-

SANPELLEGRINO 0.7L 22.-

HERBATA / TEА

HERBATY SYPAŃE "NEWBY" DZBANEK 18.-

LOOSE TEА SERVED IN POT
ENGLISH BREAKFAST/EARL GREY/ORIENTAL SENCHA/GUNPOWDER/
GENMAICHA/JASMINE PEARLS/MANGO & STRAWBERRY/FRUITY
BERRIES/ROOIBOS ORANGE/PEPPERMINT

KAWA / COFFEE

ESPRESSO 12.-
DOPPIO 16.-
AMERICANO 13.-
CAPPUCCINO 18.-
LATTE 19.-

PIWO / BEER

SINGHA THAI LAGER BEER 0.33L 17.-
CHANG THAI LAGER BEER 0.33L 17.-
LEO THAI LAGER BEER 0.33L 17.-
BERNARD PALE LAGER 0.4L 16.-
ERDINGER WEISSBIER 0.4L 16.-
PIWO BEZALKOHOLOWE 0.33L 13.-

ALKOHOLE MOCNE STRONG LIQUORS

MARTINI 100ML 21.-
EXTRA DRY/BIANCO/ROSSO/ROSATO
JAGERMEISTER 40ML 19.-
BENEDICTINE 40ML 22.-
HAVANA RUM 3 AÑOS 40ML 19.-
HAVANA RUM 7 AÑOS 40ML 21.-
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN 40ML 23.-
TEQUILA OLMECA BLANCO 40ML 21.-
TEQUILA OLMECA GOLD 40ML 23.-
BALLANTINE'S FINEST 40ML 19.-
JACK DANIELS WHISKEY 40ML 20.-
MAKER'S MARK BOURBON 40ML 23.-
ARDBEG TEN SINGLE MALT WHISKY 40ML 30.-
ABERFELDY 16YO 40ML 43.-
OTARD V.S. 40ML 39.-
WÓDKA J.A. BACZEWSKI 40ML 16.-
WÓDKA ABSOLUT 40ML 18.-
WÓDKA BELVEDERE 40ML 24.-

ZAPYTAJ KELNERA O KARTĘ WIN
ASK FOR WINE LIST

PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU
10% SERVICE CHARGE IS ADDED FOR GROUPS
FROM 6 PERSONS

KOKTAILE COCKTAILS

APEROL SPRITZ 34.-
APEROL/PROSECCO/SODA/ORANGE

PEACHY LYCHEE 22.-
ARCHER'S/PROSECCO/LYCHEE/MINT

GIN BASIL THAI 34.-
GIN/PROSECCO/THAI BASIL/KIWI/ALOE VERA

HUGO SALAK 29.-
PROSECCO/ELDERFLOWER/SALAK SODA/MINT

TENNESSEE PASSION 36.-
JACK DANIELS/PASSIONFRUIT/ANGOSTURA/SODA

WI-FI NAME:THAISTY PASSWORD:CHANUNKAN



ZAMÓW Z DOSTAWĄ
BEZPOŚREDNIO
Z NASZEJ STRONY
RESTAURACJATHAISTY.PL

MENU



FACEBOOK.COM/THAISTYPL
INSTAGRAM.COM/THAISTYPL
TIKTOK/THAISTYPL

KONTAKT:

MOBILE+48 730 000 024
MAIL RESTAURACJA@RESTAURACJATHAISTY.PL

Dziękuję Za Wizytę
i Zapraszam Ponownie

Witamy w naszym domu. ☺