

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

THAISTY ICE TEA 12.-
Z MLEKIEM LUB LIMONKA
THAI ICE TEA SERVED WITH MILK OR LIME

NATURALNA WODA KOKOSOWA 12.-
NATURAL COCONUT WATER

LEMONIADA Z NASIONAMI TAJSKIEJ BAZYLI 12.-
HOMEMADE LEMONADE WITH THAI BASIL SEEDS (ASK FOR TASTES)

EGZOTYCZNE SOKI NATURALNE BEZ CUKRU 12.-
NATURAL JUICES WITHOUT SUGAR
MANGO/MARAKUJA-ANANAS
MANGO/PASSIONFRUIT-PINE APPLE

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

FANTA 0.25L 9.-

SPRITE 0.25L 9.-

KINLEY TONIC 0.25L 9.-

FUZE TEA 0.25L 9.-

SOKI I NEKTARY OWOCOWE CAPPY 0.25L 9.-
CAPPY JUICES

KROPLA BESKIDU 0.33L 8.-
STILL WATER

KROPLA DELICE 0.33L 8.-
SPARKLING WATER

THAI RED BULL 0.25L 12.-

PIWO BEZALKOHOLOWE 0.33L 12.-
NON ALCOHOLIC BEER

HERBATA / TEA

HERBATY SYPANE "NEWBY" DZBANEK 14.-
LOOSE TEA SERVED IN POT

ASSAM / GENMAICHA / JASMINE PEARLS / ORIENTAL SENCHA
ROOIBOS ORANGE / MANGO & STRAWBERRY

NAPARY AZJATYCKIE 11.-
JAM TEA SERVED IN GLASS

KAWA / COFFEE

ESPRESSO 10.-
DOPPIO 13.-
LUNGO 12.-
CAPPUCCINO 16.-

WI-FI PASSWORD:CHANUNKAN



ZAMÓW Z DOSTAWĄ
BEZPOŚREDNIO
Z NASZEJ STRONY
THAISTY.PL
LUB **730 000 211**

MENU

Dziękuję za wizytę
i zapraszam ponownie

ขอบคุณครับ อีกครั้ง. ☺



FACEBOOK.COM/THAISTYSTARYZOLIBORZ
INSTAGRAM.COM/THAISTYSTARYZOLIBORZ

อร่อยทุกคำเพราะทำด้วยใจ

THAISTY
Stary Żoliborz

ZUPY / SOUPS

GUAI TIEW GAI 26.-

ESENCJONALNY BULION DROBIOWY, KAWAŁKI KURCZAKA, MAKARON RYŻOWY, KIEŁKI MUNG, PAK CHOI, SHITAKE, KOLENDRA
CHICKEN BROTH, PULLED CHICKEN, RICE NOODLES, MUNG SPROUTS, PAK CHOI, CILANTRO, SHITAKE

GUAI TIEW MOO TOM YUM/TOFU 28.-

PIKANTNY BULION DROBIOWY, MIELONA WIEPRZOWINA, MAKARON RYŻOWY, SMAŻONY WONTON, KIEŁKI MUNG, ORZECHY ZIEMNE, KOLENDRA
SPICY CHICKEN BROTH, MINCED PORK, RICE NOODLES, FRIED WONTON, MUNG SPROUTS, PEANUTS, CILANTRO

YAM YAM "SAŁATKI" / SALADS

LARB PED 33.-

SZARPANA KACZKA, SAŁATA LODOWA, CZERWONA KAPUSTA, MARCHEW JULIENNE, TRAWA CYTRYNOWA, CZERWONA CEBULA, LISTKI MIĘTY, PRAŻONY I MŁOTKOWANY RYŻ, LIMONKA, SOŚ RYBNY, ŚWIEŻE I SUSZONE CHILLI, KOLENDRA
PULLED DUCK, LETTUCE, RED CABBAGE, JULIENNE CARROT, LEMONGRASS, RED ONION, MINT LEAVES, ROASTED & HAMMERED RICE, LIME, FISH SAUCE, FRESH AND DRIED CHILLI, CILANTRO

YAM MAMUANG GUNG PLAH MYK 37.-

KREWETKI, KALMAR, MANGO, SAŁATA LODOWA, CZERWONA KAPUSTA, MARCHEW JULIENNE, POMIDORKI KOKTAJLOWE, LISTKI MIĘTY, KOLENDRA, DRESSING LIME & CHILLI
SHRIMPS, SQUID, MANGO, LETTUCE, RED CABBAGE, JULIENNE CARROT, CHERRY TOMATOES, MINT LEAVES, CILANTRO, LIME & CHILLI DRESSING

WOK

PAD PHAK TOFU 32.-

SMAŻONE TOFU Z PAPRYKĄ, CUKINIĄ, BROKULEM, KALAFIOREM, ZIELONĄ FASOLKĄ, PEDAMI BAMBUSĄ, BAKŁAŻANEM I MARCHEWKĄ W SOSIE OSTRYGOWYM + RYŻ JAŚMINOWY
STIR FRIED TOFU WITH PEPPER, ZUCCHINI, BROCCOLI, CAULIFLOWER, GREEN BEANS BAMBOO SHOOTS, EGGPLANT AND CARROT IN OYSTER SAUCE + JASMINE RICE



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 SWOJEJ 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.

PAD THAI 36.- KURCZAK/CHICKEN 41.- KREWETKI/SHRIMPS 34.- TOFU

SMAŻONY MAKARON RYŻOWY, TOFU, JAJKO, MARYNOWANA ŻÓŁTA RZĘPA, CEBULA CZERWONA, SZCZYPOR CEBULI DYMKI, SOS Z OWOCÓW TAMARYNDOWCA, KIEŁKI MUNG, KOLENDRA, ORZESZKI ZIEMNE, PRAŻONE CHILLI
FRIED RICE NOODLES, TOFU, EGG, PICKLED YELLOW TURNIP, RED ONION, SPRING ONION CHIVES, TAMARIND SAUCE, MUNG SPROUTS, CILANTRO, PEANUTS, ROASTED CHILLI

PAD MA KHUE 38.-

MIELONA WIEPRZOWINA W PIKANTNYM SOSIE Z PASTY SOJOWEJ, BAKŁAŻAN, TAJSKA BAZYLIA + RYŻ JAŚMINOWY
STIR FRIED MINCED PORK IN SPICY SOYBEAN PASTE SAUCE, EGGPLANT, THAI BASIL + JASMINE RICE

KHAO MAN GAI 34.-

DUSZONA, SIEKANA PIERŚ KURCZAKA, KOLENDRA, RYŻ JAŚMINOWY GOTOWANY Z IMBIREM I ZIOŁAMI, ROSÓŁ W MISCE, CIEMNY SOS IMBIRÓWO-CZOSNKOWY
STEWED, CHOPPED CHICKEN BREAST, CILANTRO, RICE COOKED WITH GINGER AND HERBS, SMALL BOWL OF BROTH, DARK GINGER-GARLIC SAUCE

PAD NOH MAI 39.- WOŁOWINA/BEEF 41.- KACZKA/DUCK

GROSZEK CUKROWY, PEDY BAMBUSĄ, CHILLI, TAJSKA BAZYLIA, SOS OSTRYGOWY + RYŻ JAŚMINOWY
SUGARSNAP PEAS, BAMBOO SHOOTS, CHILLI, THAI BASIL, OYSTER SAUCE + JASMINE RICE

CURRY

GAENG KIEW WAN

ZIELONE CURRY Z FASOLĄ I BAKŁAŻANEM DO WYBORU:
GREEN CURRY WITH GREEN BEANS AND EGGPLANT:

TOFU I WARZYWA/TOFU WITH VEGETABLES 34.-
KURCZAK/CHICKEN 37.-
ROSTBEF/BEEF 39.-
KREWETKI/SHRIMPS 45.-

GAENG PHET

CZERWONE CURRY Z BAMBUSEM I CUKINIĄ DO WYBORU:
RED CURRY WITH BAMBOO SHOOTS AND ZUCCHINI:

TOFU I WARZYWA/TOFU WITH VEGETABLES 34.-
KURCZAK/CHICKEN 37.-
ROSTBEF/BEEF 39.-
KREWETKI/SHRIMPS 45.-

DESERY / DESSERTS

MANGO LASSI 18.-

JOGURTOWA PIANKA, MUS Z MANGO, GORZKA CZEKOLADA
YOGHURT FOAM, MANGO MOUSSE, DARK CHOCOLATE

DODATKI / ADDITIONS

EXTRA KREWETKA 1 SZTUKA 5.-
EXTRA TOFU/KURCZAK/KALMAR 6.-
EXTRA WOŁOWINA/KACZKA 7.-
RYŻ JAŚMINOWY 6.-
MAKARON RYŻOWY 6.-
ZAMIANA RYŻU NA MAKARON 3.-

BEZMIESNE/NO MEAT 8
PIKANTNE/SPICY 9
OSTRE/HOT 10
BARDZO OSTRE/VERY HOT 11

