



(984) 803 4625

ENTRADAS/APPETIZER

KIEW KROB Empanadillas fritas de won ton de harina rellenas de cerdo. <i>Fried wheat dumplings stuffed with pork.</i>	\$79
POH PIA Rollitos primavera de harina rellenos de vegetales. <i>Fried wheat springrolls filled with vegetables.</i>	\$85
KANOM GIB Dumplings de won ton de harina rellenas de cerdo al vapor. <i>Steamed wheat pork dumplings.</i>	\$85
KAI SATEE Finas brochetas de muslo de pollo bañadas con salsa de tamarindo y cacahuete. <i>Thin skewers of chicken, dipped in tamarind and peanut sauce.</i>	\$89
KUNG KIT Camarones rellenos de una pasta de cacahuete y nabo envueltos en hoja de harina frita. <i>Stuffed shrimp with turnip and peanut, wrapped in a fried wheat flour leaf.</i>	\$95
KUNG TOOD Camarones empanizados con panko y ajonjolí. <i>Fried shrimp breaded with panko and sesame seed.</i>	\$109

SOPAS/SOUP

KIEW NAM MU Sopa de won ton de harina rellenas de cerdo y espinaca. <i>Pork dumpling soup with spinach.</i>	\$89
NOODLE TOM YAM MU Sopa de tallarines de arroz, carne molida de cerdo, cebollín y germen de soya. <i>Grounded pork soup with rice noodles, soy sprouts and chives.</i>	\$89
TOM KA KAI Sopa de pollo, jitomate, galanga, champiñones y leche de coco. <i>Chicken thai soup with coconut milk, tomato, galanga and mushrooms.</i>	\$95
TOM YAM KUNG Sopa de camarones champiñones, limón, chile y tallo de limón. <i>Thai shrimp soup with lemon, galangal, mushrooms and tomatoes.</i>	\$99

TALLARINES/NOODLES

PAD THAI Tallarines de arroz salteados con salsa de tamarindo, cebolla, zanahoria, cacahuete, huevo y germen de soya. <i>Rice noodles sauteed with tamarind sauce, onion, carrots, peanut, egg, and soy sprout.</i>	\$139
PAD KI MAO Tallarines de arroz salteados con pimientos, cebolla, ejote, chile y albahaca. <i>Rice noodles with peppers, basil, green beans, chili and onion.</i>	\$144
PAD SI IU Tallarines de arroz saltados con salsa de ostión, hongo shitake, zanahoria, huevo y brócoli. <i>Rice noodles sauteed with soy and oyster sauce, shitake mushroom, carrots, egg and broccoli.</i>	\$159
PAD (Vegetales/Vegetables)	\$139
TOFU (Tofu)	\$144
KAI (Pollo/Chicken)	\$159
MOO (Puerco/Pork)	\$159
NUE (Res/Beef)	\$169
KUNG (Camarón/Shrimp)	\$179

ARROZ/RICE

THAI HOM MALI Arroz jazmín blanco tailandes, cocido al vapor. <i>White steamed jasmine rice.</i>	\$49
KHAO KAPRAO Arroz frito con verduras, albahaca, chile, puerco o pollo. <i>Fried rice with vegetables, basil, chili, pork or chicken.</i>	\$125
KHAO PAD Arroz frito con verduras, huevo y camarones. <i>Fried rice with vegetables, shrimp and egg.</i>	\$129
KHAO PAD SAPAROD Arroz frito amarillo con cúrcuma, pollo, pasas, nuez de la india, servido en la mitad de una piña. <i>Fried rice with turmeric, chicken raisins and cashew nuts, served on a half pineapple.</i>	\$145

WOK

PRIO WAN Salteado agri dulce con pimientos, jitomate, cebolla, pepino y trozos de piña. <i>Sauteed of Bell peppers, cucumber, fresh tomato and pineapple with a sweet and sour sauce.</i>	
NA MAN HOY Salteado de salsa de Ostión, brócoli, zanahoria y hongo shitake. <i>Sauteed Broccoli, carrots and shitake mushroom with an oyster sauce.</i>	
SAM ROT Salteado agri dulce de Pimientos finamente picados, cebolla morada, cilantro y un toque de chile de árbol. <i>Sweet and sour combination of chopped Bell peppers, coriander, garlic, onions and chili.</i>	
KRATIEM Salteado de Ajo, cebolla cambray, soya oscura, pimienta y salsa de ostión. <i>Sauteed Garlic, onion, carrots, bell pepper and oyster sauce.</i>	
KAPRAO Salteado picante de pimientos, albahaca, bambú y ejotes. <i>Spicy combination of basil, bell peppers, green beans & bamboo.</i>	
PAD MED MAMUANG Salteado de Pimientos, cebolla, piña, nuez de la india y hongo shitake. <i>Sauteed Bell peppers, shitake mushroom and cashew nuts.</i>	
Protéina frita con harina de témpura	

PAD (Vegetales/Vegetables)	\$139
TOFU (Tofu)	\$149
KAI (Pollo/Chicken)	\$165
MOO (Puerco/Pork)	\$165
NUE (Res/Beef)	\$175
KUNG (Camarón/Shrimp)	\$185

CURRYS

KEANG GLEAN Curry amarillo con pimientos, cúrcuma, piña, bambú, y leche de coco. <i>Yellow curry with peppers, pineapple, bamboo, turmeric and coconut milk.</i>	
PANEANG Curry rojo con pimientos, ejotes, bambú, calabaza y leche de coco. <i>Red curry with peppers, green beans, zucchini, bamboo and coconut milk.</i>	
KEAW WAN Curry verde con pimientos, calabaza, ejote, bambú y leche de coco. <i>Green Curry with peppers, bamboo, zucchini, green beans and coconut milk.</i>	
MASAMAN Curry agri dulce con papas, cebolla, nuez de la india y leche de coco. <i>Sweet and sour curry, with potatoes, onion, cashew nuts and coconut milk.</i>	

PAD (Vegetales/Vegetables)	\$155
TOFU (Tofu)	\$159
KAI (Pollo/Chicken)	\$169
MOO (Puerco/Pork)	\$169
NUE (Res/Beef)	\$185
KUNG (Camarón/Shrimp)	\$195
PED (Pato/Duck)	\$245
*Incluye Arroz / Rice included	