

MAAO

ENTRÉE

Tod Mun Kung

Galette aux crevettes

Crevettes hachées, chapelure, pâte de curry rouge, sauce de piment doux
[CRU, GLU, EGG, SSE]

Rs 565

Yum Luam Mit Talay

Salade de fruits de mer

Crevettes, calamars, oignons, tomates, céleri, oignons verts, vinaigrette thaïlandaise

[CRU, CEL, FSH,MLS]

Rs 420

Kai Satay

Satay de poulet

Poulet, lait de coco, poudre de curcuma, sauce aux arachides
[PNT, NUT]

Rs 330

Labo Nuea Yang

Salade de boeuf thai

Bœuf grillé, poudre de riz, poudre de piment, feuilles de menthe, céleri et vinaigrette thaïlandaise

[BEF, FSH, CEL,MLS,GLU]

Rs 515

Som Tum

Salade de papaye

Papaye verte, jus de citron vert, tomate, sucre de palme, cacahuètes grillées

[VEG, VEGAN, PNT]

Rs 125

Thod mon khao pod

Beignets de maïs thaïlandais

Maïs, pâte de curry rouge, basilic, herbes

[VEG, VEGAN]

Rs 130

SOUPE

Tom Yum Kung

Soupe de crevettes

Crevettes, champignons, citronnelle, lait de coco, jus de citron vert, sauce de poisson

[CRU, FSH]

Rs 465

Tom Kha Kai

Soupe au poulet et à la noix de coco

Poulet, champignons, citronnelle, lait de coco, jus de citron vert, sauce de poisson

[FSH]

Rs 325

Soupe au tofu, algues et champignons

Tofu aigre-doux, champignons, algues, samba au piment

[VEG, VEGAN, SOY, SSE]

Rs 250

PLAT PRINCIPAL

POISSONS ET FRUITS DE MER

Pla Phat Prieu Wan

Poisson aigre-doux

Sauce aigre-douce, poisson, ananas, poivron, oignon, sauce tomate
[FSH]

Rs 550

Pad Thai Kung

Pad thai aux crevettes

Sauté, nouilles de riz, crevettes, sauce au tamarin, ciboulette, pousses de soja, arachides
[EGG, CRU, FSH, NUT, PNT,SOY]

Rs 730

BOEUF ET AGNEAU

Kare Pud Sauce Prik

Agneau au piment

Agneau sauté, poivron, oignon, oignon nouveau, pâte de piment samba, sauce aux huîtres
[SOY, MLS,GLU,BEF]

Rs 755

Naue Pad Num Mon Hoi

Boeuf à la sauce aux huîtres

Bœuf sauté, sauce aux huîtres, champignons, oignon nouveau
[SOY, MLS,GLU,BEF]

Rs 605

POULET ET CANARD

Kai Pud Med Mamuang

Poulet au noix de cajou

Poulet sauté, noix de cajou, sauce aux huîtres, oignon, poivron
[MLS, SOY, NUT,GLU]

Rs 560

Ped Pud Pad Kaprao

Canard au piment et au basilic

Canard sauté, piment, ail, basilic
[SOY, MLS,GLU]

Rs 504

CURRY

Kaeng Kai Wan Kai

Poulet au curry vert

Poulet, aubergine, lait de coco et basilic

Rs 365

Kang Lueng Pla

Poisson au curry jaune

Poisson frit, aubergine, lait de coco, curry vert
[FSH]

Rs 425

Kang Pad Kung

Crevettes au curry rouge

Crevettes, curry rouge, lait de coco, ananas, légumes de saison
[CRU]

Rs 615

Kaeng Dang Tofu

Tofu aux légumes au curry rouge

Curry rouge, légumes, tofu, lait de coco et basilic

[VEGAN, VEG, SOY]

Rs 350

NOUILLE

Kuay Tiaw Pad Prik Phao Kai

Nouilles de riz au poulet

Nouilles de riz sautées, pâte de piment, poulet, crème de noix de coco, poivrons, oignon

[SOY, MLS, GLU]

Rs 360

RIZ

Riz au jasmin cuit à la vapeur

Kow Pad Jae

Riz sauté aux légumes

Riz sauté aux légumes

[VEG, VEGAN, SOY, GLU]

Rs 115

Khao Pad Gai

Sauté de riz au poulet

Riz sauté au poulet, œuf, légumes

[SOY, EGG, GLU]

Rs 285

DESSERT

Crème brûlée à la mangue

Mangue, lait de coco, œuf

[MLK, EGG]

Rs 255

Banane frite et glace vanille

Banane frite, sucre de palme, glace à la vanille

[VEG, MLK, GLU]

Rs 215

Crème à la citrouille

Potiron, lait de coco, œuf, sucre de palme, échalotes frites

[MLK, EGG]

Rs 150

Sako Kao Pod

Tapioca Maïs Noix de coco

Tapioca, maïs, lait à la crème de coco

[VEG, MLK]

Rs 160

Tous les prix incluent les taxes gouvernementales de 15 % et les pourboires discrétionnaires de 10 %.

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que les plats peuvent contenir.

Veillez informer le gérant du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOJA	[SOJA]
CÉLERI	[CEL]
NOIX	[ÉCROU]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFATES	[SUL]
SÉSAME	[ESS]
GLUTEN	[GLU]
LAIT	[MLK]
OEUF	[OEUF]
CRUSTACÉ	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BŒUF	[BEF]