

Menu du midi

Soupe au galanga,
ou
salade verte, vinaigrette thaïe

- | | |
|---|-------|
| 1 Phad bai kha prow kai | 15.95 |
| Poulet haché sauté avec piments, oignons, feuilles de basilic et poivrons
<i>Sauteed chicken with chilis, onions, fresh basil leaves and bell pepper</i> | |
| 2 Kaow kai thod ta klai | 15.95 |
| Poitrine de poulet, mariné à la citronnelle et frit à la poêle, bok choi
<i>Fried chicken breast marinated with lemongrass</i> | |
| 3 Galanga spaghetti kung | 16.95 |
| Spaghetti sauté avec crevettes dans une sauce tom yum
<i>Sauteed spaghetti with shrimps in tom yum sauce</i> | |
| 4 Pla piew warn | 16.95 |
| Tilapia en croûte tempura avec ananas frais et concombres dans une sauce aigre douce
<i>Crusty tempura tilapia, fresh pineapple and cucumber with sweet and sour sauce</i> | |
| 5 Kaow soi nua | 16.95 |
| Cari Lanna, avec bœuf et nouilles croustillantes
<i>Famous northern curry crispy noodles with beef</i> | |
| 6 Keng masaman | 17.95 |
| Mijoté d'agneau dans un cari masaman avec lait de coco, pommes de terre, carottes et arachides
<i>Lamb stew in masaman curry with coconut milk potatoes, carrots and peanuts</i> | |
| 7 Phad pha ram kai | 16.95 |
| Poulet émincé avec légumes, sauté dans une sauce aux arachides avec des épinards croustillants
<i>Minced chicken with vegetables sauteed in peanut sauce with crispy spinach</i> | |
| 8 Phad markheua yaow kung | 16.95 |
| Crevettes sautées aux aubergines avec piments et basilic frais
<i>Sauteed shrimps with eggplant chillies and basil leaves</i> | |
| 9 Salad kaow thod ta klai | 15.95 |
| Languettes de poulet mariné et poêlé déposé sur un lit de verdure
<i>Pieces of marinated and fried chicken laid on greens</i> | |

Thé vert ou thé jasmin

Bon appétit