

MENU RESTAURACJI

PaTaThai - Mokotów

Obrzeźna 1B/Lok. U3, 02-691 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
215

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

11

Gai Satay

31 zł

Grillowane kawałki kurczaka na szaszłyku, marynowane w mleku kokosowym i curry, podawane z sosem orzechowym

Moo Ping

32 zł

Soczyste szaszłyki ze schabu wieprzowego marynowanego w sosie sojowym, ostrygowym, mleczku kokosowym i pieprzu. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

Keaw Thod Maan Wan

29 zł

Chrupiące pierożki wypełnione batatem z dodatkiem mleka kokosowego. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

Choo Chee Gung

49 zł

Krewetki tygrysie w aromatycznym, słodko-pikantnym sosie z czerwonej pasty curry, mleka kokosowego i liści kaffiru, podawane z kapustą pak choi.

Poh Pia Thod - kurczak

31 zł

Chrupiące roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

Talerz przystawek dla 4 osób

99 zł

4 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Gai Satay 4 szt. Kanom Jeeb Gai Moo Dad Deaw

Keaw Nueng Gung

45 zł

Soczyste krewetki w delikatnych roladkach w cieście wonton, gotowane na parze. Podawane z sosem sojowym, olejem sezamowym i szczypiorkiem.

Moo Dad Deaw

32 zł

Suszone, a następnie smażone plastry karkówki z wyczuwalną słono-słodką nutą uzyskaną poprzez marynowanie z dodatkiem sezamu. Serwowane z sosem chili Sriracha.

Kanom Jeeb Gai

31 zł

Gotowane na parze sakiewki z cienkiego ciasta wonton z kurczakiem, krewetkami, kolendrą, czosnkiem oraz sosem ostrygowym. Podawane z sosem sojowym.

Poh Pia Thod - warzywa

29 zł

Chrupiące roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

Talerz przystawek dla 2 osób

59 zł

2 szt. Poh Pia Thod 2 szt. Gai Satay Moo Dad Deaw

ZUPY

7

Tom Yum - tofu

31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Yum - krewetki

38 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - kurczak

31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

Guay Tiew Ped

42 zł

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z kawałkami pieczonej kaczki, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung, prażonym czosnkiem oraz kolendrą.

Tom Yum - kurczak

31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - tofu

31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - krewetki

38 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

SAŁATKI

4

Yum Mamuang - tofu

45 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Mamuang - krewetki

56 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Mamuang - kurczak

45 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Somo

43 zł

Odświeżająca sałatka na bazie pomelo lub grapefruita (w zależności od sezonu) z pomidorkami cherry, chrupiącą karmelizowaną cebulą, smażonym czosnkiem oraz prażonymi orzechami ziemnymi podawana ze słodko-kwaśnym sosem na bazie owoców tamaryndowca i sezamu.

AUTORSKIE PROPOZYCJE

5

Phed Sauce Makham

75 zł

Delikatna, soczysta pierś z kaczki przyrządzona sous vide z chrupiącą , karmelizowaną czerwoną cebulą oraz kapustą pak choi podawana z sosem na bazie owoców tamaryndowca, ostryg i soi.

Gai Yang Udon

62 zł

Gotowana sous vide, a następnie grillowana soczysta pierś kurczaka kukurydzianego z kostką, na sprężystym makaronie udon w kremowym sosie, na bazie zielonego curry z groszkiem cukrowym, aromatyczną, tajską bazylią i świeżym chili.

Pla Muek Yang

89 zł

Grillowane macki ośmiornicy w delikatnie słodkim sosie na bazie sosu mirin, imbiru, chili i sezamu podawane z sałatką z marynowanego mango ze słodką czerwoną cebulą, kolendrą i szczypiorkiem.

Khao Soi Gai

63 zł

Północno tajskie curry, którego bazę stanowi lekka pasta Khao Soi z dodatkiem mleka kokosowego, szalotki oraz imbiru. Głównymi składnikami są soczysta pierś z kurczaka oraz makaron w dwóch postaciach gotowany oraz chrupiący, smażony. Podawane z kiszonym musztardowcem, czerwoną cebulą, limonką, płatkami chili i orzechami ziemnymi.

Choo Chee Pla

75 zł

Grillowany filet z łososia marynowany w czerwonym curry, podawany w gęstym sosie na bazie mleczka kokosowego, cukru palmowego, liści kafiru i chilli.

DANIA GŁÓWNE

10

Gaeng Karee - tofu
54 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Karee - krewetki
65 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - kurczak
54 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - tofu
54 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - Krewetki
65 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Karee - kurczak
54 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - tofu
54 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - krewetki
65 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - Kurczak
54 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Phed Ped Yang
69 zł

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z kawałkami pieczonej kaczki. Wyrażna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

DANIA Z WOKA

10

Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan - tofu47 zł

Smażony na woku soczysty kurczak lub tofu z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

Phad Prik Thai Dum - kurczak47 zł

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Phad Prik Thai Dum - wołowina58 zł

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Gai/Moo Wan - wieprzowina49 zł

Kurczak lub wieprzowina marynowana w słodkim sosie na bazie sosu sojowego, sezamu oraz chili, podawane w towarzystwie chrupiącej cebulki oraz świeżego ogórka.

Phad Gapraw Gai/Moo Sap - wieprzowina48 zł

Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem

Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan - kurczak47 zł

Smażony na woku soczysty kurczak lub tofu z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

Phad Prik Thai Dum - wieprzowina48 zł

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Gai/Moo Wan - kurczak48 zł

Kurczak lub wieprzowina marynowana w słodkim sosie na bazie sosu sojowego, sezamu oraz chili, podawane w towarzystwie chrupiącej cebulki oraz świeżego ogórka.

Phad Gapraw Gai/Moo Sap - kurczak47 zł

Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem

Phed Phad Gapraw59 zł

Pierś z kaczki, smażona na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem.

MAKARONY

15

Phad Thai - tofu
54 zł

Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Thai - krewetki
65 zł

Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Khi Mao - wołowina
67 zł

Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Udon Gaeng Panang - tofu
54 zł

Smażony na woku gruby, sprężysty pszeniczny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Phad Udon Gaeng Panang - krewetki
65 zł

Smażony na woku gruby, sprężysty pszeniczny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Khao Phad - kurczak
48 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, świeżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - warzywa
45 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - krewetki
59 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

Phad Thai - kurczak
54 zł

Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Khi Mao - kurczak
54 zł

Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Khi Mao - kaczka
65 zł

Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Udon Gaeng Panang - kurczak
54 zł

Smażony na woku gruby, sprężysty pszeniczny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Khao Phad - warzywa
45 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, świeżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad - krewetki
59 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, świeżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - kurczak
48 zł

Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

DODATKI

6

Ryż jaśminowy	12 zł	Makaron sojowy	12 zł
Makaron ryżowy	14 zł	Makaron udon	14 zł
Surówka z marynowanej kapusty i marchewki	12 zł	Sałatka z mango	16 zł

DLA DZIECI

3

MISJA 1: UCZTA MAŁPKI LILI Chrupiące kawałki kurczaka, które sprytna małpka Lili podkrada w dżungli! Podawane z puszystym ryżem i kolorową surówką — idealne na start przygody.	37 zł	MISJA 2: SKARB DŻUNGLOWYCH DRZEW Wśród tropikalnych liści czeka pachnący ryż z kolorowymi warzywami i złotym jajkiem — prawdziwy skarb odkrywców!	35 zł
MISJA 3: UCZTA SŁONIA BIMBO Słoń Bimbo przygotował delikatny makaron z kurczakiem i papryką w łagodnym sosie — sycący posiłek po wielkiej wyprawie.	35 zł		

DESERY

3

Khaoniew Mamuang Najpopularniejszy na świecie tajski deser. Kleisty ryż polany słodkim sosem kokosowym, podawany z soczystym, żółtym mango.	29 zł	Sakhu Nam Kathi Klasyczny tajski deser na bazie tapioki i mleka kokosowego podawany z kawałkami owoców. Charakterystyczna struktura tapioki nadaje deserowi elastycznej i jędrnej formuły w kształcie okrągłych, małych pereł.	29 zł
Kauy Hom Delikatne, a zarazem wilgotne w środku ciasto bananowe podawane z lodami kokosowymi.	29 zł		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

39

Klasyczna cytrusowa Cytryna / mięta / woda gazowana	23 zł	Trawa cytrynowa - 380 ML Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana	24 zł
---	-------	--	-------

NAPOJE BEZALKOHOLOWE [ciąg dalszy](#)

39

Trawa cytrynowa - 800 ML Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana	31 zł	Tropikalna - 380 ML Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana	25 zł
Tropikalna - 800 ML Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana	32 zł	Lychee Lychee / cytryna / woda gazowana	26 zł
Mango Lassi - 300 ML Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon	29 zł	Mango Lassi - 420 ML Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon	34 zł
Coconut Shake Raffaello prażone / napój kokosowy / jogurt homogenizowany / wanilia / limonka	31 zł	Sok tłoczony jabłkowy - 330ml	17 zł
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 330ml	25 zł	Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy - 330ml	25 zł
Kokos świeży cały	37 zł	Woda Karafka - 500 ml Niegazowana / gazowana	13 zł
Woda Karafka - 1000 ml Niegazowana / gazowana	22 zł	AQUA PANNA - 250 ML Niegazowana	14 zł
AQUA PANNA - 750 ML Niegazowana	27 zł	SAN PELLEGRINO - 250 ml Gazowana	14 zł
SAN PELLEGRINO - 750 ml Gazowana	27 zł	Woda kokosowa - 250 ml	22 zł
Napoje gazowane - 200ml Pepsi / Pepsi Max / Mirinda Orange / 7Up	17 zł	Herbata - czarna - 380ml	19 zł
Herbata - zielona - 380ml	19 zł	Herbata - jaśminowa - 380ml	19 zł
Herbata - inne: zapytaj o dostępne smaki - 380ml	19 zł	Herbata tajska czarna herbata tajska / mleko skondensowane	21 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

ciąg dalszy

39

Kawy - Espresso	12 zł	Kawy - Espresso Doppio	15 zł
Kawy - Americano	15 zł	Kawy - Cappuccino	17 zł
Kawy - Flat White	17 zł	Kawy - Latte	19 zł
THAIKILLER Phraya Elements Rum / ananas / pomarańcza / kokos / mleko skondensowane / limonka	47 zł	FRESH BANANA SPRITZ Wermut bezalkoholowy / banan / yuzu / mięta / tonic / cytryna	34 zł
SAKURA MOCKTAIL Gin Zero / biała brzoskwinia / tonic Sakura / cytryna	34 zł	PINEAPPLE SOUR ZERO Wermut bezalkoholowy / ananas / wanilia / biało / cytryna	34 zł
WINE LYCHEE MOCKTAIL Wino musujące bezalkoholowe / wino białe bezalkoholowe / liczi / cytryna	37 zł	TROPICAL SPRITZ-FREE Bitter bezalkoholowy / wino musujące bezalkoholowe / ananas / smoczy owoc / pomarańcza	39 zł
BIG PASSION MOJITO FREE - 800 ML Białe wino bezalkoholowe / marakuja / migdał / wanilia / mięta / limonka	49 zł		

PIWO

9

Piwo Beczka - 330 ml
19 zł

Cieszyn Pilsner

Piwo Beczka - 500 ml
22 zł

Cieszyn Pilsner

SINGHA - 330 ML
25 zł

Piwo tajskie

CHANG - 330 ML
25 zł

Piwo tajskie

LEO - 330 ML
25 zł

Piwo tajskie

CIESZYN LAGER - 500 ML
24 zł

500 ML Piwo butelkowe

CIESZYN PSZENICZNE - 500 ML
24 zł

500 ML Piwo butelkowe

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA - 500 ML
26 zł

500 ML Piwo butelkowe

CIESZYN DOUBLE IPA - 500 ML
28 zł

500 ML Piwo butelkowe

WINO

23

VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - kieliszek 150ml
21 zł

białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy

VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - karafka 500ml
69 zł

białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy

CAVA BRUT RESERVA ROSÉ, SUMARROCA
210 zł

białe / wytrawne, musujące / DO Cava / Bodegues Sumarroca / Hiszpania

VINO BIANCO S. MARTIN - kieliszek 150ml
21 zł

białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy

VINO BIANCO S. MARTIN - karafka 500ml
69 zł

białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy

MACABEO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml
110 zł

białe / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania

GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - kieliszek 150ml
26 zł

białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy

GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - butelka 750ml
130 zł

białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy

SAUVIGNON BLANC “LOS CAMACHOS” - butelka 750ml
135 zł

białe / wytrawne / Curico / Marchigue / Chile

PINOT GRIGIO „MONOPOLIO” - BUTELKA 750 ML
150 zł

białe / wytrawne / DOC Pinot Grigio delle Venezie / Cantina Gambellara / Włochy

WINO ciąg dalszy 23	
RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - kieliszek 150ml 34 zł białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy	RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - butelka 750ml 170 zł białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy
SAUVIGNON BLANC, ESK VALLEY - butelka 750ml 220 zł białe / wytrawne / Marlborough / Esk Valley Winery / Nowa Zelandia	MOSCATO D'ASTI „LA ROSA SELVATICA” - BUTELKA 750ML 160 zł białe / słodkie, lekko musujące / Piemonte / Icardi / Włochy
TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - kieliszek 150ml 22 zł czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania	TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml 110 zł czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania
PRIMITIVO „EPICURO” - kieliszek 150ml 32 zł czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy	PRIMITIVO „EPICURO” - butelka 750ml 160 zł czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy
PINOT NOIR RESERVA, CASA SILVA - BUTELKA 750 ML 210 zł czerwone / wytrawne / Colchagua Valley / Casa Silva Winery / Chile	“MARIO” ORGANIC - BUTELKA 750 ML 280 zł czerwone / półwytrawne / Marche IGP Rosso / Vini Centanni / Włochy
MONSOON VALLEY CLASSIC WHITE - 750 ML 195 zł Tajskie wina	MONSOON VALLEY CLASSIC ROSE - 750 ML 195 zł Tajskie wina
MONSOON VALLEY CLASSIC RED - 750 ML 195 zł Tajskie wina	

KOKTAJLE

11

LYCHEE WINE COCKTAIL Wino białe / puree lychee / sour / wino musujące 39 zł	PASSION FRUIT IN BANGKOK Biały rum / marakuja / jabłko / wanilia / cytryna 41 zł
JUNGLE BIRD Phraya Elements Rum / Campari / ananas / limonka 43 zł	THAI FORD SOUR Woodford Reserve Bourbon Whiskey / Phraya 8 YO / Creole Bitters / wanilia / cynamon / cytryna 45 zł
MANGO MARGARITA El Jimador Reposado / triple sec / mango / limonka 45 zł	SAKURA PEACH Gin Tenjaku / biała brzoskwinia / tonic Sakura / cytryna 45 zł
THAIKILLER Phraya Elements Rum / ananas / pomarańcza / kokos / mleko skondensowane / limonka 47 zł	FROZEN DAI-THAI-QURI Diplomatico Exclusiva Reserva / Spiced rum / Luxardo Maraschino / banan / limonka 47 zł
SINGAPORE SLING Roku Gin / wiśnia / likier benedyktyński / triple sec / Angostura Bitter / ananas / limonka / red bitter 49 zł	THANG MOJITO - 800 ML Rum Spiced / białe wino / yuzu / wanilia / mięta / limonka 59 zł
APEROL SPRITZ - 800 ML Aperol / Frizzante / woda gazowana / pomarańcza 69 zł	

ALKOHOLE

59

MEKHONG - 40 ML Rum	21 zł	PHRAYA ELEMENTS - 40 ML Rum	27 zł
PHRAYA 8YO - 40 ML Rum	31 zł	PHRAYA GOLD - 40 ML Rum	33 zł
TANDUAY ESPECIA SPICED - 40 ML Rum	22 zł	TANDUAY SILVER ASIAN RUM - 40 ML Rum	22 zł
TANDUAY DOUBLE ASIAN RUM - 40 ML Rum	33 zł	TANDUAY MATURED DARK RUM 10 YO - 40 ML Rum	39 zł
SHAKARA 12YO - 40 ML Rum	39 zł	DON PAPA - 40 ML Rum	42 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

RYOMA 7YO JAPANESE - 40 ML
41 zł

Rum

OGASAWARA - 40 ML
42 zł

Rum

TENJAKU - 40 ML
29 zł

Whisky

TOKI WHISKY - 40 ML
34 zł

Whisky

AKASHI BLENDED - 40 ML
41 zł

Whisky

FUJIMI - 40 ML
43 zł

Whisky

THE CHITA - 40 ML
52 zł

Whisky

NIKKA FROM THE BARREL - 40 ML
47 zł

Whisky

AKASHI SINGLE MALT 5 YO SHERRY CASK - 40 ML
99 zł

Whisky

YUSHAN BLENDED - 40 ML
36 zł

Whisky

YUSHAN SIGNATURE SHERRY CASK - 40 ML
55 zł

Whisky

PAUL JOHN SINGLE MALT - 40 ML
44 zł

Whisky

THE CHOYA EXTRA SHISO - 40 ML
24 zł

Choya

CHOYA YUZU JAPANESE LIQUEUR - 40 ML
24 zł

Choya

THE CHOYA ROYAL HONEY - 40 ML
29 zł

Choya

CHOYA EXCELLENT UMESHU - 40 ML
29 zł

Choya

TENJAKU GIN - 40 ML
22 zł

Gin

ROKU GIN - 40 ML
28 zł

Gin

NIKKA COFFEY GIN - 40 ML
35 zł

Gin

KI NO TEA GIN - 40 ML
41 zł

Gin

OPIHR SPICES OF THE ORIENT - 40 ML
25 zł

Gin

MALHAR CLASSIC DRY INDIAN GIN - 40 ML
39 zł

Gin

DRAGON & JADE CHINESE BAIJIU - 40 ML
42 zł

Baijiu

CHOPIN RYE - 40 ML
19 zł

Wódka

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

CHOPIN POTATO - 40 ML Wódka 28 zł	Glenfiddich 12YO - 40 ML Whisky / Szkocja 35 zł
BENRIACH THE ORIGINAL TEN - 40 ML Whisky / Szkocja 39 zł	BENRIACH THE SMOKY TWELVE - 40 ML Whisky / Szkocja 39 zł
The GlenDronach 12YO - 40 ML Whisky / Szkocja 43 zł	Jack Daniel's Tennessee Whiskey - 40 ML Whiskey / USA 23 zł
Jack Daniel's Tennessee do wyboru: honey/fire/apple - 40 ML Whiskey / USA 23 zł	Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey - 40 ML Whiskey / USA 25 zł
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey - 40 ML Whiskey / USA 44 zł	Woodford Reserve - 40 ML Whiskey / USA 35 zł
Woodford Reserve Rye - 40 ML Whiskey / USA 36 zł	WOODFORD RESERVE RYE - 40 ML Whiskey / USA 41 zł
Hennessy V.S. Cognac - 40 ML Cognac 34 zł	Hennessy XO - 40 ML Cognac 149 zł
DIPLOMATICO MANTUANO - 40 ML Rum 26 zł	DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA - 40 ML Rum 32 zł
Zacapa 23YO - 40 ML Rum 35 zł	Bombay - 40 ML Gin 24 zł
Fords - 40 ML Gin 29 zł	Mare - 40 ML Gin 35 zł
El Jimador Blanco - 40 ML TEQUILA 23 zł	El Jimador Reposado - 40 ML TEQUILA 25 zł
Herradura Plata - 40 ML TEQUILA 39 zł	Herradura Reposado - 40 ML TEQUILA 39 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

HERRADURA ANEHO - 40 ML
TEQUILA

49 zł