MENU RESTAURACJI

THAISTY Stary Żoliborz

Adama Mickiewicza 27, 01-562 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
47	10	14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI (1)

Tod Man Kai Khao Pod — 29.-

Przystawka w formie smażonego, siekanego kurczaka z pastą curry i słodką kukurydzą serwowana z zielonym ogórkiem i prażonymi orzechami w słodkim sosie. Deep fried, minced chicken with Thai curry paste and sweet corn, served with cucumber, roasted peanuts in sweet sauce.

ZUPY (2)

Guai Tiew Gai — 33.-

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 — 36.-

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.

SAŁATKI (2)

Larb Ped — 39.-

Szarpana kaczka, sałata lodowa, czerwona kapusta, marchew julienne, trawa cytrynowa, czerwona cebula, listki mięty, prażony i młotkowany ryż, limonka, sos rybny, świeże i suszone chilli, kolendra. Pulled duck, lettuce, red cabbage, julienne carrot, lemongrass, red onion, mint leaves, roasted and hammered rice, lime, fish sauce, fresh and dried chilli, cilantro.

Yam Mamuang Gung Plah Myk — 43.-

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

10

Pad Phak Tofu
42.-

Smażone tofu z papryką, cukinią, brokułem, kalafiorem, zieloną fasolką, pędami bambusa, 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.

Pad Thai - Kurczak/Chicken
45.-

Smażony makaron ryżowy, tofu, jajko, marynowana żółta rzepa, cebula czerwona, szczypior 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 Thai - Krewetki/Shrimps
55.-

Smażony makaron ryżowy, tofu, jajko, marynowana żółta rzepa, cebula czerwona, szczypior 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 Thai - Tofu
45.-

Smażony makaron ryżowy, tofu, jajko, marynowana żółta rzepa, cebula czerwona, szczypior 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
45.-

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
41.-

Duszona, siekana pierś kurczaka, kolendra, ryż jaśminowy gotowany z imbirem i ziołami, rosół w misce, ciemny sos imbirowo-czosnkowy. Stewed, chopped chicken breast, cilantro, rice cooked with ginger and herbs, small bowl of broth, dark ginger-garlic sauce.

Pad Noh Mai - Wołowina/Beef
46.-

Groszek cukrowy, pędy bambusa, chilli, tajska bazylia, sos ostrygowy + ryż jaśminowy. Sugarsnap peas, bamboo shoots, chilli, Thai basil, oyster sauce + jasmine rice.

Pad Noh Mai - Kaczka/Duck
49.-

Groszek cukrowy, pędy bambusa, chilli, tajska bazylia, sos ostrygowy + ryż jaśminowy. Sugarsnap peas, bamboo shoots, chilli, Thai basil, oyster sauce + jasmine rice.

Black Pepper - Kurczak/Chicken
45.-

Smażone w woku warzywa w sosie ostrygowym z czosnkiem i czarnym pieprzem + ryż jaśminowy. Stir-fried vegetables in oyster sauce with garlic and black pepper + jasmine rice.

Black Pepper - Krewetki/Shrimps
55.-

Smażone w woku warzywa w sosie ostrygowym z czosnkiem i czarnym pieprzem + ryż jaśminowy. Stir-fried vegetables in oyster sauce with garlic and black pepper + jasmine rice.

DANIA GŁÓWNE

8

Gaeng Kiew Wan - Tofu i warzywa/Tofu with vegetables 42.-
Zielone curry z fasolą i bakłażanem. Green curry with green beans and eggplant. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Kiew Wan - Kurczak/Chicken 46.-
Zielone curry z fasolą i bakłażanem. Green curry with green beans and eggplant. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Kiew Wan - Rostbef/Beef 49.-
Zielone curry z fasolą i bakłażanem. Green curry with green beans and eggplant. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Kiew Wan - Krewetki/Shrimps 55.-
Zielone curry z fasolą i bakłażanem. Green curry with green beans and eggplant. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Phet - Tofu i warzywa/Tofu with vegetables 42.-
Czerwone curry z bambusem i cukinią. Red curry with bamboo shoots and zucchini. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Phet - Kurczak/Chicken 46.-
Czerwone curry z bambusem i cukinią. Red curry with bamboo shoots and zucchini. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Phet - Rostbef/Beef 49.-
Czerwone curry z bambusem i cukinią. Red curry with bamboo shoots and zucchini. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

Gaeng Phet - Krewetki/Shrimps 55.-
Czerwone curry z bambusem i cukinią. Red curry with bamboo shoots and zucchini. Serwujemy z ryżem jaśminowym / served with jasmine rice.

DODATKI

6

Extra krewetka 1 sztuka 9.-

Extra tofu/kurczak/kalmar 7.-

Extra wołowina/kaczka 10.-

Ryż jaśminowy 9.-

Makaron ryżowy 9.-

Zamiana ryżu na makaron 3.-

DESERY

1

Mango Lassi 24.-
Jogurtowa pianka, mus z mango, gorzka czekolada. Yoghurt foam, mango mousse, dark chocolate.

NAPOJE ZIMNE

12

Coca-Cola original taste - 0,25L	11.-
Coca-Cola Zero - 0,25L	11.-
Fanta - 0,25L	11.-
Sprite - 0,25L	11.-
Kinley Tonic - 0,25L	11.-
Fuze Tea - 0,25L	11.-
Kropla Beskidu - still water - 0,33L Still water.	10.-
Kropla Delice - sparkling water - 0,33L Sparkling water.	10.-
Soki i nektary owocowe Cappy - 0,25L Pomarańcza/grejpfrut/jabłko. Orange/grapefruit/apple.	11.-
Thaisty Ice Tea	15.-
Naturalna woda kokosowa	15.-
Piwo bezalkoholowe - 0,33L Non alcoholic beer.	15.-

KAWA

4

Espresso	10.-
Doppio	13.-
Lungo	12.-
Cappuccino	16.-

HERBATA

1

Herbaty sypane "Newby" dzbanek Loose tea served in pot. Assam / Genmaicha / Jasmine Pearls / Oriental Sencha / Rooibos Orange / Mango & Strawberry.	16.-