

MENU RESTAURACJI

Thaisty

Aleja Komisji Edukacji Narodowej 20A, 02-797 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
66

KATEGORII  
10

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

Dania i ceny

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

MAŁE TALERZE / SMALL PLATES

9

**Som Tam Thai \*! 3D "** 36.-  
Popularna "Papaya Salad". Zielona papaja, świeże chilli, zielona fasola, pomidor cherry, czosnek, sok z limonki, orzechy ziemne, sos rybny, suszone mini krewetki. Green papaya, fresh chili, garlic, lime juice, peanuts, fish sauce, dried mini shrimp.

**Neua Yang @!@!@!2** 42.-  
Stek z udźca wołowego (picanha) z grilla węglowego, świeże warzywa, pikantny sos jaew. Charcoal grilled beef with fresh vegetables and spicy jaew sauce.

**Goong Yang 8l "H2 -\*!0!H'** 31.-  
Szaszłyki z krewetek z grilla węglowego z salsą mango (4 szt.). Grill shrimp on skewers paired with Thai-style mango salsa (4 pcs.).

**Neua Daad Deaw @!20! @ 5"** 29.-  
Marynowana, suszona wołowina "Thai beef jerky", pikle. Fried beef jerky marinated with Thai spices, served with veggies pickles.

**Yam Mammaung "3!0!H'** 37.-  
Sałatka z mango, awokado, świeże tajskie zioła, słodki sos, orzechy nerkowca, płatki chilli, sezamowe krakersy. Mango and avocado salad with fresh Thai herbs, sweet sauce, cashew nuts, chili flakes, and sesame crackers.

**Som Tam Pla Ra \*! 3 %2#12** 36.-  
Ostro-słono-kwaśna "Papaya Salad". Zielona papaja, tajski bakłażan, zielona fasola, pomidor cherry, limonka, fermentowany sos rybny. Spicy-salty-sour papaya salad with Thai eggplant, green beans, cherry tomato, lime, fermented fish sauce.

**Moo Ping +!9 4l** 26.-  
Szaszłyki z marynowanej wieprzowiny w tajskich ziołach z grilla węglowego, ostry pomidorowy dip chilli (2 szt.). Pork skewers marinated in Thai spices with spicy roasted tomato chili dip (2 pcs.).

**Shrimps Roll 8l !l'** 34.-  
Chrupiące springrollsy z wieprzowiny i krewetek, kasztany wodne, sos śliwkowy (3 szt.). Crispy rolls stuffed with shrimps and pork, water chestnut and plum sauce dip (3 pcs.).

**Larb Ped %2 @ G** 41.-  
Siekana kaczka, świeże tajskie zioła, sok z limonki, płatki chilli, prażony młotkowany ryż, azjatyckie warzywa. Chopped duck with fresh Thai herbs, lime juice, chili flakes, ground roasted rice, and Asian vegetables.

| ZUPY                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                        | 4 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Giew Nam @ 5J''' 8l I3</b> 39.-                                                                                                                                                                 | <b>Guai Tiew Ped K'''@ 5K'''@ G</b> 37.-                                                                                                                                               |   |
| Bulion z krewetkowymi pierożkami wonton, grillowana wieprzowina, pak choi. Pork broth with shrimp wonton, grilled pork, and pak choi.                                                              | Zupa z kaczki, kiełki mung, pak choi. Duck soup with mung sprouts and pak-choi. Do wyboru makaron: jajeczny, ryżowy 5 mm, ryżowe rurki lub mix warzyw.                                 |   |
| <b>Guai Tiew Moo Tom Yum K'''@ 5K'''+!9 I!'''3</b> 37.-                                                                                                                                            | <b>Kids Won Ton @ 5l''' I3@ G</b> 20.-                                                                                                                                                 |   |
| Bulion wieprzowy, chrupiący boczek, grillowana wieprzowina, kiełki mung, smażony wonton, orzechy ziemne. Może być nieostra. Do wyboru makaron: jajeczny, ryżowy 5 mm, ryżowe rurki lub mix warzyw. | Rosół, wieprzowo-krewetkowe pierożki won-ton, rybki, gwiazdki i inne kształty z mięsa ryb. Broth, pork and shrimp won-ton dumplings, fish, stars and other shapes made from fish meat. |   |

DUŻE TALERZE / LARGE PLATES

12

**Khao Man Gai Ob 12'11 D H-** 45.-  
Pieczony kurczak, gotowany ryż w ziołach, sos imbirowy, bulion. Aromatic rice and baked chicken with spicy ginger sauce and bullion.

**Pad Thai - tofu / tofu / @ 12+9l** 40.-  
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

**Pad Thai - kurczak / chicken / D H** 47.-  
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

**Pad Ka Prow - siekana wołowina / finely chopped beef** 47.-  
Czosnek, zielona fasola, chilli z woka, sos ostrygowo-rybny, bazylia tajska. Stir-fried garlic, chili and green beans, Thai basil, oyster-fish sauce.

**Pad Noh Mai 1 #4 A + H-D!!@** 43.-  
Chrupiące kotleciki sojowe i pędy bambusa smażone w woku z tajską, czerwoną pastą curry. Stir-fried bamboo shoots and crispy soy cutlets with Thai red curry paste.

**Pad Phak Ped Tod 1 1 @ G -** 50.-  
Mix warzyw z woka w sosie ostrygowym, szarpana kaczka w tempurze, słodki sos sojowy. Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce topped with duck meat tempura and sweet soy sauce.

**Kho Moo Deang Moo Grob ~~129-130A~~** 45.-  
Paski wieprzowiny BBQ i chrupiący boczek na jaśminowym ryżu w głębokim słodko-słonym sosie. Bulion. Sliced BBQ pork and crunchy pork belly served over jasmine rice topped with savory sweet sauce.

**Pad Thai - krewetki / shrimps / 8l** 48.-  
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

**Pad Ka Prow - chrupiący smażony boczek / crispy pork belly ~~129-130A~~** 49.-  
Czosnek, zielona fasola, chilli z woka, sos ostrygowo-rybny, bazylia tajska. Stir-fried garlic, chili and green beans, Thai basil, oyster-fish sauce.

**Jajo sadzone / sunny-side-up egg** +5.-  
Dodatek do Pad Ka Prow.

**Sen Lek Heng Jae @\*l @%G A+l @** 42.-  
Blanszowany makaron ryżowy, kotleciki sojowe, mix warzyw, wegański-słodki sos sojowy, prażone orzechy. Rice noodles and soy chops, mixed vegetables, sweet soy sauce and crushed peanuts.

**Pad Poong Karee 8l - 9 1 #0+#5H** 68.-  
Smażone krewetki z krabowym sosem curry i jajkiem, szczypior, olej chilli. Fried shrimps with crab meat, curry powder, egg, spring onions, chilli oil.

DANIA GŁÓWNE

7

**Paneng Kaem Moo A A II+I9 55.-**  
Poliki wieprzowe, orzechowe, czerwone curry, mleko kokosowe, liście kaffiru, groszek cukrowy, korzeń lotosu. Pork cheek paneng curry paste, coconut milk, kaffir lime leaves, snow peas, nuts and lotus root.

**Gaeng Kiew Wan - krewetki / shrimps / 8l 51.-**  
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

**Gaeng Phet - kurczak / chicken / D H 49.-**  
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

**Gaeng Phet - tofu i warzywa / tofu & vegetables 49.-**  
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

**Gaeng Kiew Wan - kurczak / chicken / D H 49.-**  
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

**Gaeng Kiew Wan - tofu i warzywa / tofu & vegetables 49.-**  
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

**Gaeng Phet - krewetki / shrimps / 8l 51.-**  
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

DODATKI

7

**Ryż kleisty / Sticky rice 12.-**

**Marynowane warzywa / Marinated vegetables 12.-**

**Makaron sojowy / Glass noodles 9.-**

**Extra sos / Extra sauce 5.-**

**Ryż jaśminowy / Jasmine rice 8.-**

**Makaron ryżowy / Rice noodles 8.-**

**Makaron jajeczny / Egg noodles 9.-**

| DESERY                                              |      | 2                                                                                            |
|-----------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sticky Rice Mango</b> 12'@+ 5'''!0!H'            | 19.- | <b>Czekoladowe Mango Lassi</b> 18.-                                                          |
| Kleisty, słodki ryż, mango, słodkie mleko kokosowe. |      | Jogurtowa pianka, mus z mango, gorzka czekolada. Yoghurt foam, mango mousse, dark chocolate. |

| NAPoje ZIMNE                           |      | 16                                                          |
|----------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Coca-Cola Zero</b>                  | 9.-  | <b>Coca-Cola</b> 9.-                                        |
| <b>Fanta</b>                           | 9.-  | <b>Kinley</b> 9.-                                           |
| <b>Sprite</b>                          | 9.-  | <b>Fuze Tea</b> 9.-                                         |
| <b>Cappy: pomarańcza</b>               | 9.-  | <b>Cappy: jabłko</b> 9.-                                    |
| <b>Cappy: grejpfrut</b>                | 9.-  | <b>Kropla Beskidu / Still Water</b> 8.-                     |
| <b>Kropla Delice / Sparkling Water</b> | 8.-  | <b>Naturalna woda kokosowa / Natural Coconut Water</b> 14.- |
| <b>Thaisty Ictea / Thai Ice Tea</b>    | 18.- | <b>Lemoniada sezonowa</b> 18.-                              |
| <b>Piwo Bavaria 0%</b>                 | 16.- | <b>Piwo Corona 0%</b> 16.-                                  |

| NAPOJE BEZALKOHOLOWE                                                              |      | 3                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------|
| <b>Aperol Spritz 0%</b><br>Cytrusowa świeżość z lekką goryczką skórki pomarańczy. | 19.- | <b>Hugo 0%</b><br>Orzeźwiający, czarny bez. |
| <b>Cherry Blossom</b><br>Słodka wiśnia z charakterem.                             | 19.- |                                             |

| KAWA             |      | 5                         |
|------------------|------|---------------------------|
| <b>Espresso</b>  | 11.- | <b>Doppio</b><br>15.-     |
| <b>Americano</b> | 13.- | <b>Cappuccino</b><br>19.- |
| <b>Latte</b>     | 19.- |                           |

| HERBATA                                                                                                                                                                                                                        |      | 1 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|
| <b>Herbaty sypane “Newby” dzbanek</b><br>Loose tea served in pot. Warianty: Genmaicha, Jasmine Blossom, Darjeeling, Ginseng Oolong, Green Sencha, Wild Cherry, Rokitnik & Hibiskus, Elderflower & Lemon, Mango & Strawberries. | 18.- |   |