

~ Thai Story ~

Restaurant



PRZYSTAWKI

APPETIZERS



PO PIA PHAK

Chrupiące tajskie naleśniki z warzywami i tofu / kurczakiem
Thai springrolls: vegetables and tofu / chicken

12 PLN

FRESH SPRINGROLLS

Warzywa w papierze ryżowym z łososiem / krewetką
Fresh springrolls with salmon or shrimp

14 PLN

KAI SATAY

Grillowane szaszłyki z kurczaka z tradycyjnym orzechowym
sosem Satay
Grilled shashlik with chicken and traditional peanut Satay sauce

14 PLN

KANOM JEEB GUNG

Domowe pierożki gotowane na parze z krewetkami
Steamed home made Thai dumplings with shrimps

21 PLN

GUNG SOOSPAKN THOD

Krewetki smażone w tempurze
Tempura fried shrimps

18 PLN



SAŁATKI

SALADS



YAM MA MUANG //

Pikantna sałatka z mango, świeżą kolendrą, orzechami
nerkowca i czerwoną cebulą
Spicy salad with mango, coriander, cashew nuts and red onion

19 PLN

NEUA NAM TOK //

Ostra sałatka z grillowanym rostbeffem, czerwoną cebulą,
prażonym ryżem i tajskimi ziołami
Spicy salad with sliced grilled sirloin, thai herbs and red onion

23 PLN



ZUPY

SOUPS



TOM KHA KAI / TOFU

Kremowa pikantna zupa z mlekiem kokosowym, travą
cytrynową z kurczakiem / tofu
Creamy, spicy coconut soup, lemon grass and chicken / tofu

19/17 PLN

TOM YAM GUNG / KAI //

Ostro-kwaśna zupa z travą cytrynową i krewetkami /
kurczakiem
Spicy&Sour soup with thai herbs and shrimps / chicken

22/19 PLN

WON TON SOUP

Aromatyczny bulion z pierożkami won ton z wieprzowiną
Clear soup with Won Ton dumplings stuffed with minced pork

17 PLN

GIAU TIAW PET

duża 25 PLN / mała 19 PLN
Zupa z pieczonej kaczki z makaronem ryżowym,
kapustą Pak Choi i kiełkami fasoli Mung
Duck soup with rice noodles, Pak Choi and sprouts

MENU

DANIA Z WOK-A



STIR-FRIED

PAD KA PROW //

Tradycyjne danie smażone w Wok-u z tajską bazylią, chilli
i czosnkiem na bazie sosu ostrygowego
Stir-fried, traditional dish with thai basil, fresh chilli, garlic and
oyster sauce

KAI / Kurczak / Chicken

28 PLN

NEUA / Wołowina / Beef

29 PLN

YAM / Owoce morza / Seafood

39 PLN

TOFU

25 PLN

PAD MED MA MUANG

Słodko-kwaśne danie smażone w WOK-u z warzywami
i prażonymi orzechami nerkowca
Stir-fried dish with mix vegetables, cashew nuts and thai sweet-&-sour sauce

KAI / Kurczak / Chicken

28 PLN

TOFU

25 PLN

NEUA PAD NAM

Rostbeef wołowy smażony w WOK-u z grzybami shitake,
baby kukurydzą, białą cebulą w sosie sezamowym podany
na gorącym półmisku
Stir-fried beef with shitake mushrooms, onion, baby corn
and sesame sauce

39 PLN

PET PAD KHING

Kaczka smażona w Woku z warzywami i aromatycznym
imbirem
Stir-fried duck with vegetables and aromatic ginger

42 PLN

CURRY NA BAZIE MLEKA KOKOSOWEGO



CURRY WITH COCONUT MILK

GEANG KIEW WAN //

Zielone aromatyczne curry z pędami bambusa, czerwoną
papryką, zieloną fasolką i cukinią
Thai green curry with bamboo, red peppers, beans and courgette

KAI / Kurczak / Chicken

29 PLN

NEUA / Rostbeef / Beef

32 PLN

GUNG / Krewetki / Shrimps

39 PLN

TOFU

26 PLN

GEANG PHED //

Czerwone aromatyczne curry z pędami bambusa, papryką,
zieloną fasolką i cukinią
Thai red curry with bamboo, red peppers, beans and courgette

KAI / Kurczak / Chicken

29 PLN

NEUA / Rostbeef / Beef

32 PLN

GUNG / Krewetki / Shrimps

39 PLN

TOFU

26 PLN

lekkostre / bardzostre / megaostre

lekkostre / bardzostre / megaostre

~ Thai Story ~

Restaurant

MAKARONY SMAŻONE

FRIED NOODLES



FAMOUS PAD THAI

Tradycyjny tajski makaron ryżowy smażony z jajkiem, tofu, kiełkami fasoli mung w tradycyjnym sosie Pad Thai
Stir-fried rice noodles with egg, bean sprout and tofu with Pad Thai sauce

KAI / Kurczak / Chicken	28 PLN
GUNG / Krewetki / Shrimps	35 PLN
TOFU	25 PLN

PAD KEE MAO NEUA //	29 PLN
Smażony makaron ryżowy z rostbifem wołowym, tajską bazylią, chili i czosnkiem	
Stir-fried spice rice noodles with beef, thai basil, chilli and garlic	

UDON PLA MUOK	34 PLN
Makaron udon smażony z kalmarami w sosie ostrygowym	
Stir-fried udon noodles with calamari and oyster sauce	

UDON TOM YAM //	29 PLN
Smażony makaron udon z kurczakiem, pastą Tom Yam i trawą cytrynową	
Fried udon noodles with chicken, Tom Yam paste and lemon grass	

KHAO PAD PHAK	23 PLN
Ryż jaśminowy smażony z jajkiem i warzywami	
Stir-fried Jasmin rice with mixed vegetables and egg	

DESERY

DESSERTS



Słodki ryż kleisty z sorbetem z mango	15 PLN
Sweet sticky rice with mango ice cream	

Pudding z tapioki z owocami lychee	14 PLN
Tapioca pudding with lychee fruits	

DODATKI

ADD-ONS



Ryż jaśminowy	4 PLN
Makaron ryżowy	4 PLN
Makaron sojowy	4 PLN

NAPOJE

DRINKS



NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic	5 PLN
Woda Cisowianka Perlage Musującą 0,33l	5 PLN
Woda Cisowianka niegazowana 0,33l	5 PLN
Woda San Pellegrino 0,7l	13 PLN
Woda Aqua Panna 0,7l	13 PLN
Tajski Redbull	10 PLN
Herbata tajska z lodem i limonką	8 PLN

NAPOJE EGZOTYCZNE

Aloes / Kokos / Mango / Ananas	9 PLN
--------------------------------	--------------

SOKI OWOCOWE

Cappy: Pomarańcza / Porzeczkowa / Jabłko / Pomidor	5 PLN
Soki wyciskane z cytrusów	10 PLN

NAPOJE GORĄCE

Americana	7 PLN
Espresso	5 PLN
Espresso Doppio	7 PLN
Espresso Macchiato	6 PLN
Cappuccino	8 PLN
Latte Macchiato	10 PLN
Herbaty: Czarna / Earl Grey / Mięta / Wanilia z cynamonem	5 PLN

HERBATY SYPANE

Zielona gunpowder / Jaśminowa / Owocowa Havanna /	10 PLN
Ziołowa Relaxing / Zielona herbata ryżowa	

ALKOHOLE

Aperol Spritz	18 PLN
Wódka Wyborowa 0,5l / 40 ml	80 PLN / 7 PLN
Jack Daniels 40ml	13 PLN
Jagermeister 40ml	12 PLN
Gin Seagrams 40ml	12 PLN
Rum Bacardi 40ml	12 PLN
Cognac Hennessy VS 40ml	18 PLN

PIWO

Chang 0,33l	10 PLN
Singha 0,33l	10 PLN
Lech 0,33l	6 PLN
Lech Free 0,33l	6 PLN
Książęce Pszeniczne 0,5l	9 PLN
Książęce Lager Czerwony 0,5l	9 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 0,5l	9 PLN
Grolsch 0,5l	10 PLN

OD 8 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU DO RACHUNKU.