



กลา



THAI COOK HOUSE





อิ่นอร่อยแบบไทย กับอาหารเลิศรส
ขอบคุณที่มาอุดหนุน



YAM & SOD



סוּם טאָם 39   פפאיה ירוקה, עגבניות שרי, שעועית תאילנדית, בוטנים, שום, רוטב דגים, סוכר דקלים, לימון וצ'ילי



יאם וון סן 55   **שרימפס / עוף / טופו**
אטריות שעועית, בצל סגול, בצל ירוק, סלרי, עגבניות שרי, כרוב סיני, צ'ילי, כוסברה ובוטנים



לאפ גאי 55   פרגית קצוצה, נענע, כוסברה, בצל סגול, כפיר ליים, קאו קאו, צ'ילי ולימון



לאפ פלה 59   דג פריך / צלוי, נענע, כוסברה, בצל סגול, קאו קאו, צ'ילי ולימון. מוגש על עלי כרוב סיני



נאם טוק 61   נתח סינטה פרוס צלוי על פחמים, עם בצל ירוק, בצל סגול, כוסברה, כפיר ליים, נענע, צ'ילי, קאו קאו ולימון


מיאנג קאם 23   ביס טעמים עזים, דג קצוץ על אטריות שעועית, בצל ירוק, בצל סגול, נענע, צ'ילי, שום, בוטנים וקוקוס קלוי עטוף בעלי שאפו וכרוב סיני

יאם פלה יאנג/קונג 61   דג צלוי/ שרימפס, בצל סגול, בצל ירוק, למון גראס, נענע, צ'ילי, כוסברה, מחית צ'ילי ובוטנים


יאם תקאיי 59   **דג פריך / צלוי / שרימפס / קלמרי / טופו**
למון גראס, כוסברה, נענע, בצל סגול, בצל ירוק, שום, קשיו, צ'ילי וליים


יאם סום הו (בעונה) 63   **דג פריך / צלוי / שרימפס / קלמרי / טופו**
פומלה, מלפפון, בצל סגול, בצל ירוק, נענע, כוסברה, למון גראס, קשיו, צ'ילי ובצל פריך

יאם מאמוואנג (בעונה) 63   **דג פריך / צלוי / שרימפס / קלמרי / טופו**
מנגו ירוק, בצל סגול, כוסברה, נענע, למון גראס, קשיו וצ'ילי



סטיקי רייס (אורז דביק) 13 

מנות ילדים

פאד סאן ליאנג 53  אטריות ביצים עם חזה עוף ברוטב מתקתק



סאטה ילדים 53  שיפודי פרגית במשרה עשויים על גריל פחמים. מוגש עם אורז מאודה/ סטיקי רייס ורוטב קארי בוטנים.

TOM & GAENG

סוּם יאם/נאם סאי 73   **נחתי דג ופירות ים / עוף / טופו**
פטריות שמפיניון, פטריות יער, עגבניות, בצל, צ'ילי, כפיר ליים, גלנגל, למון גראס, כוסברה וחלב קוקוס. מוגש עם אורז מאודה

קוטיאיו 71   **בקר בבישול ארוך / עוף / טופו**
אטריות אורז, כרוב סיני, נבטים, בצל ירוק, כוסברה, קריספי שום ובוטנים



גנג פט נומאי 83   **עוף / בקר / לבן / נחתי דג ופירות ים / טופו**
תבשיל חלב קוקוס בקארי אדום עם דלעת תאילנדית, במבו שוט, כפיר ליים ובזיליקום תאילנדי. מוגש עם אורז מאודה

גנג קארי טופו/פלה 73   **נחתי מוסר ים/טופו**
בקארי צהוב, קוקוס, תפוז, בצל לבן, בצל ירוק, כפיר ליים, צ'ילי וכוסברה.



גנג קי וואן 81   **שרימפס / עוף / טופו**
תבשיל חלב קוקוס בקארי ירוק עם חצילים תאילנדים, במבו שוט, שעועית תאילנדית, כפיר ליים ובזיליקום תאילנדי. מוגש עם אורז מאודה



קארי מאסאמן 83   **עוף / בקר בבישול ארוך / שרימפס / קלמרי / נחתי דג ופירות ים / טופו**
תבשיל קארי מאסאמן, חלב קוקוס, תפוח אדמה, בצל לבן, בוטנים, אניס וקינמון. מוגש עם אורז מאודה.



YANG & TOD



פלה יאנג באי טונג 93   פילה דג ים עטוף קארי אדום ועלי בננה צלוי על גריל פחמים, מוגש עם אורז דביק ורוטב נאם פריק פאו

פופיה פאק 35   אגרום במילוי אטריות שעועית, נבטים וגזר



פופיה גאי 37   אגרום במילוי עוף קצוץ, פטריות שיטאקי וגזר

סאטה 43   שיפודי פרגית במשרה כורכום ואננס טרי. מוגש עם רוטב קארי, קוקוס ובוטנים

פי גאי 55   כנפי עוף פריכות וקריספי שום



מו טוד קאטיים 75   נחתי בשר לבן פריכים וקריספי שום



WOK

פאד תאי 69   **עוף / בקר / שרימפס / טופו**
אטריות אורז דקות עם ביצה, שום, בצל ירוק, נבטים, כוסברה, בוטנים וליים. מוגש עם צ'ילי שאטה חריף בצד



פאד סי יו 69   **עוף / בקר / לבן / שרימפס / טופו**
אטריות אורז רחבות, סויה מתוקה, ברוקולי, בצל ירוק, כוסברה, קאנה, ביצה וקריספי שום



פאד וון סן 69   **עוף / בקר / שרימפס / טופו**
אטריות שעועית מוקפצות עם נבטים, עגבניות שרי, גזר, בצל ירוק, סלרי, צ'ילי, קריספי שום כוסברה וביצה.



פאד קא פאו 77   **עוף קצוץ / בקר קצוץ / לבן קצוץ**
ברוטב צדפות עם עלי קפאו, שעועית תאילנדית, שום, כוסברה וצ'ילי. מוגש בתוספת ביצת עין על אורז מאודה



ג'אנגל קארי 79   **בקר / דג פריך / שרימפס וקלמרי/לבן**
מוקפצים ברוטב ג'אנגל קארי חריף, חצילים תאילנדים, שעועית תאילנדית, צ'ילי וכפיר ליים. מוגש עם אורז מאודה



פאד פאק רום 83   **בקר / עוף / לבן / שרימפס / קלמרי / טופו**
ירוקים מוקפצים ברוטב צדפות, פולי סויה, שום וצ'ילי. מוגש עם אורז מאודה

קאו פאד 71   **שרימפס / קלמרי / טופו**
אורז מוקפץ עם גזר, עגבניות שרי, בצל ירוק, בצל לבן, ביצה וקריספי שום

קאו פאד גאי יאנג 79   פרגית במשרה תבלינים תאיים על גריל פחמים פרוסה על אורז מוקפץ עם גזר, עגבניות שרי, בצל ירוק, בצל לבן, ביצה וקריספי שום

קאו פאד נאה יאנג 87   פילה בקר במשרה תבלינים תאיים על גריל פחמים פרוס על אורז מוקפץ עם גזר, עגבניות שרי, בצל ירוק, בצל לבן, ביצה וקריספי שום



פאד מט מאמוואנג 81   **עוף פריך / דג פריך / פירות ים**
אגוזי קשיו, בצל ירוק, גזר, פלפל ירוק, גמבה וצ'ילי. מוגש עם אורז מאודה

פאד פט 87   **דג מאודה / דג פריך / שרימפס וקלמרי**
ברוטב קארי אדום וחלב קוקוס, שעועית תאילנדית, צ'ילי, כפיר ליים ובזיליקום תאילנדי. מוגש עם אורז מאודה

שתייה קלה

תה למון גראס תוצרת הבית 9 ש
תה קר תאילנדי 12 ש
מים מינרליים 13 ש
סודה סינגה 13 ש
קוקה קולה/זירו 12 ש
ספרייט/ספרייט זירו 12 ש
פאנטה 12 ש
סומרסבי 22 ש
סיידר תפוחים 10 ש
פריגת ענבים 10 ש
בירה שחורה 12 ש

עסקיות צהריים בימים א'-ה' בין 12:00-17:00
10% הנחה על כל התפריט בשיבה וב **TA**

 - מנות אלו ניתנות להגשה בגרסה טבעונית. שאל את המלצר/ית
 - מנות אלו ניתנות להגשה בגרסה ללא גולטון. שאל את המלצר/ית