

~ Thai Story ~

Restauracja

✉ restauracja@thaistory.pl

🌐 www.thaistory.pl

📷 thaistorylublin

Makarony smażone

FRIED NOODLES

FAMOUS PAD THAI

Tradycyjny tajski makaron ryżowy smażony z jajkiem, tofu, kielkami fasoli mung w tradycyjnym sosie Pad Thai

Stir-fried rice noodles with egg, bean sprout and tofu with Pad Thai sauce

KAI / Kurczak / Chicken 43

GUNG / Krewetki / Shrimps 48

TOFU 43

PAD KEE MAO NEUA 46

Smażony makaron ryżowy z rostbiefem wołowym, tajską bazylią, chilli i czosnkiem

Stir-fried spice rice noodles with beef, thai basil, chilli and garlic

PAD SEE EW 44

Szeroki makaron ryżowy smażony z jajkiem, wieprzowiną, kapustą Pak Choi i brokułem

Stir-fried thick rice noodles with egg, pork, Pak Choi and broccoli

UDON NEUA 51

Smażony makaron UDON w sosie sezamowym z rostbiefem

Stir-fried udon noodles with beef and sesame sauce

UDON KAI 48

Makaron UDON z zielonymi warzywami w sosie ostrygowym z kurczakiem

Udon noodles in black oyster sauce with chicken and green vegetables

PAD WUN SEN 38

Smażony makaron sojowy z jajkiem i warzywami

Stir-fried soya noodles with mixed vegetables and egg

KHAO PAD PHAK 38

Ryż jaśminowy smażony z jajkiem i warzywami

Stir-fried Jasmin rice with mixed vegetables and egg

Alkohole

ALCOHOLIC DRINKS

Aperol Spritz 28

Ume Plum Spritz 26

Wódka Wyborowa 0,5l / 40 ml 90 / 9

Wódka Ostoya 0,7l / 40 ml 110 / 11

Wódka Orkisz 0,7l / 40ml 205 / 14

Jack Daniels 40ml 16

Jagermeister 40ml 14

Gin Bombay 40ml 16

Gin Japoński Roku 40ml 17

Rum Kraken 40ml 15

Rum Bacardi 40ml 12

Cognac Hennessy VS 40ml 19

Jameson Irish Whiskey 40ml 14

Tequila Olmeca Gold 40 ml 14

Whisky Japońska Toki 40 ml 24

Whisky Glenfiddich 40 ml 19

PIWO Beer

Chang 0,33l 15

Singha 0,33l 15

Corona Free 0,33l 13

Książęce Pszeniczne 0,5l 16

Książęce Pszeniczne 0.00% 0,5l 15

Książęce Lager Czerwony 0,5l 16

Książęce Ciemne Łagodne 0,5l 16

Pilsner Urquell 0,5l 17

Tyskie Gronie 0,5l 14

WINO Karta win dostępna u obsługi

Prosecco / Białe / Czerwone 16

Desery

DESSERTS

Słodki ryż kleisty z sorbetem z mango 28

Sweet sticky rice with mango ice cream

Smażony banan w chrupiącym cieście springroll's 24

Fried banana

Dodatki

ADD - ONS

Ryż jaśminowy 6

Jasmin rice

Makaron ryżowy 6

Rice noodles

Makaron sojowy 6

Soya noodles

Makaron udon 10

Udon noodles

Sos 3

Sauce

Napoje zimne

COLD DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Kinley Tonic Water 10

Woda Cisowianka Perlage Musująca 0,33l 9

Woda Cisowianka niegazowana 0,33l 9

Woda Cisowianka Perlage Musująca 0,7l 15

Woda Cisowianka niegazowana 0,7l 15

Tajski Redbull 20

Herbata tajska z lodem i limonką / z mlekiem 18

NAPOJE EGZOTYCZNE Exotic drinks

Aloes / Mango / Liczi 17

Woda Kokosowa 17

Kombucha (różne smaki) 18

SOKI OWOCOWE Fruits Juices

Cappy: Pomarańcza / Grejpfrut / Jabłko 9

Soki wyciskane z cytrusów 18

Soki lifeberry 100% 16

Napoje gorące

HOT DRINKS

KAWA Coffee

Americano 10

Espresso 9

Espresso Doppio 9

Espresso Macchiato 9

Cappuccino 13

Latte Macchiato 14

HERBATY Tea

English Breakfast / Cynamonowa / Earl Grey / Malinowa / 12

Mięta / Rumianek

HERBATY SYPANE Loose tea

Zielona gunpowder / Jaśminowa / Zielona z prażonym 17

ryżem / Sencha Wiśniowa / Zielona Miodowo-Imbirowa

OD 6 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU DO RACHUNKU / From 6 persons we add 10% to the bill
OPAKOWANIA NA WYNOS PŁATNE 1 ZŁ OD POJEMNIKA / Take away box 1 zł per box

📶 hasło do wifi: padthai1

☎ 502 920 449

~ Thai Story ~

R e s t a u r a n t

✉ restauracja@thaistory.pl

🌐 www.thaistory.pl

📷 thaistorylublin

Przystawki

APPETIZERS

PO PIA PHAK	22
Chrupiące tajskie naleśniki z warzywami i tofu / kurczakiem <i>Thai springrolls with vegetables and tofu / chicken</i>	
FRESH SPRINGROLLS	26
Warzywa w papierze ryżowym z łososiem <i>Fresh springrolls with salmon</i>	
KAI SATAY	28
Grillowane szaszłyki z kurczaka z tradycyjnym orzechowym sosem Satay <i>Grilled shashliks with chicken and traditional peanut Satay sauce</i>	
KANOM JEEB GUNG	31
Domowe pierożki gotowane na parze z krewetkami <i>Steamed homemade Thai dumplings with shrimps.</i>	
GUNG SOOSPAKN THOD	29
Krewetki smażone w tempurze <i>Tempura fried shrimps</i>	

Sałatki

SALADS

YAM MA MUANG ”	38
Pikantna sałatka z mango, świeżą kolendrą, orzechami nerkowca i czerwoną cebulą <i>Spicy salad with mango, coriander, cashew nuts and red onion</i>	
NEUA NAM TOK ””	39
Ostra sałatka z grillowanym rostbifem, czerwoną cebulą, prażonym ryżem i tajskimi ziołami <i>Spicy salad with sliced grilled sirloin, thai herbs and red onion</i>	
LARB KAI ””	41
Ostra sałatka z drobno siekanym kurczakiem z tajskimi ziołami w limonkowo-ostrygowym dressingu <i>Spicy salad with chopped chicken, thai herbs in lime-oyster dressing</i>	

Zupy

SOUPS

TOM KHA KAI / TOFU / GUNG ”	28/ 27/ 29
Kremowa pikantna zupa z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową z kurczakiem / tofu / krewetkami <i>Creamy, spicy coconut soup, lemon grass and chicken / tofu / shrimps</i>	
TOM YAM GUNG / KAI ””	29/ 28
Ostro-kwaśna zupa z trawą cytrynową i krewetkami/kurczakiem <i>Spicy&sour soup with Thai herbs and shrimps/chicken</i>	
WON TON SOUP	27
Aromatyczny bulion z pierożkami won ton z wieprzowiną <i>Clear soup with Won Ton dumplings stuffed with minced pork</i>	
GIAU TIAW PET	29
Zupa z pieczonej kaczki z makaronem ryżowym, kapustą Pak Choi i kielkami fasoli Mung <i>Duck soup with rice noodles, Pak Choi and sprouts</i>	

Dania z wok-a

STIR FRIED

PAD KA PROW ””	
Tradycyjne danie smażone w Woku z tajską bazylią, chili, czosnkiem na bazie sosu ostrygowego <i>Stir-fried, traditional dish with thai basil, fresh chili, garlic and oyster sauce.</i>	
KAI / Kurczak / Chicken	43
NEUA / Wołowina / Beef	53
TOFU	43
PAD MED MA MUANG	
Słodko-kwaśne danie smażone w Woku z warzywami i prażonymi orzechami nerkowca <i>Stir-fried dish with mix vegetables, cashew nuts and Thai sweet&sour sauce.</i>	
KAI / Kurczak / Chicken	43
TOFU	43
NEUA PAD NAM	59
Rostbief wołowy smażony w WOK-u z grzybami shitake, baby kukurydzą, białą cebulą w sosie sezamowym podany na gorącym półmisku <i>Stir-fried beef with shitake mushrooms, onion, baby corn and sesame sauce</i>	
PET PAD KHING	58
Kaczka smażona w Woku z warzywami i aromatycznym imbirem <i>Stir-fried duck with vegetables and aromatic ginger</i>	
KAI PAD PRIK ”	43
Kurczak z marynowanym zielonym pieprzem, aromatycznym liściem limonki kaffir, czosnkiem i chili. <i>Chicken with pickled green pepper, kaffir lime leaf and chilli garlic.</i>	
PAD KA PROW CRISPY PORK ”” THAI STYLE	43
Chrupiący boczek w sosie ostrygowym z tajską bazylią, chili, czosnkiem. <i>Crispy pork in oyster sauce with thai basil, chilli and garlic.</i>	

Curry na bazie mleka kokosowego

CURRY WITH COCONUT MILK

GEANG KIEW WAN ”	
Zielone aromatyczne curry z pędami bambusa, czerwoną papryką, zieloną fasolką, cukinią i bakłażanem <i>Thai green curry with bamboo, red peppers, beans, courgette and eggplant</i>	
KAI / Kurczak / Chicken	45
NEUA / Wołowina / Beef	54
GUNG / Krewetki / Shrimps	56
TOFU	44
GEANG PHED ””	
Czerwone aromatyczne curry z pędami bambusa, papryką, zieloną fasolką, cukinią i bakłażanem <i>Thai red curry with bamboo, red peppers, beans, courgette and</i>	
KAI / Kurczak / Chicken	45
NEUA / Wołowina / Beef	54
GUNG / Krewetki / Shrimps	56
TOFU	44
CHU CHI PLAH SALMON ”	58
Łosoś w gęstym czerwonym curry z mlekiem kokosowym, zielonym groszkiem i liściem limonki kaffir <i>Salmon in thick red curry with coconut milk, green peas and kaffir lime leaf</i>	

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

🌿 lekko ostre / 🌶️ bardzo ostre / 🌶️🌶️ mega ostre