

SER/NO	Category Name	DISH NAME - ENGLISH	Category	DISH NAME - ARABIC	PRICE	Description - English	Description - Arabic	Prep Time
1	Appetizers	Lemongrass Set	مقبلات	مجموعة ليمون جراس	50.4	Vegetable spring rolls, marinated chicken in pandan leaf, glass noodle salad with minced chicken, prawn cake and chicken satay served with assorted dips.	عقاقق سبرنج رولز بالخامض وسماع مائل في اوراق الباندي وكعكة السرطان المقلية مع صلصة الدجاج واللحم المفروم والفاصوليا (العدس) واللحم المفروم مع صلصات مختلفة.	
2	Appetizers	Lemongrass Vegetarian Set	مقبلات	مجموعة ليمون جراس النباتية	44.1	Vegetable spring rolls, fried battered vegetables and tofu served with Thai sauces.	عقاقق سبرنج رولز بالخامض وكعكة اوراق الباندي، سلطة الخضروات والفول السوداني مع صلصات تايلاندية.	
3	Appetizers	Talay Set	مقبلات	مجموعة تالاى	51.45	Grilled Fish with Lemongrass in banana leaf, prawn tempura and crispy squid served with Mango Salad and assorted dips.	السمك المشوي مع اوراق الباندي في اوراق الموز والسرطان الطري مع الحمار القريش يقدم مع سلطة المانجو وصلصات متنوعة.	
4	Appetizers	Poh Pia Tod	مقبلات	بوجيا تود	29.4	Fried vegetable spring rolls served with sweet plum sauce.	سبرنج رولز بالخامض ملقحة مع صلصة الفول السوداني.	
5	Appetizers	Gai Hor Bai Teuy	مقبلات	عاشي هورباي توي	39.9	Fried marinated chicken wrapped in Pandan leaf served with sweet soya sauce.	دجاج مقل ملقح مع صلصة اوراق الباندي و صلصة الصويا الحلو.	
6	Appetizers	Satay Gai	مقبلات	ساتاي عاشي	36.75	Grilled marinated chicken skewers served with Ajard and peanut sauce.	اصابع الدجاج المقل المشوي يقدم مع صلصة الفول السوداني.	
7	Appetizers	Kao Kriyab	مقبلات	كاي كريب	10.5	Thai Prawn Crackers	مقرمشات القريش	
8	Soup	Barnee Gai	الحساء	بارني عاشي	36.75	Egg noodle soup with roasted chicken and bean sprout.	حساء معكرونة البيض مع الدجاج المشوي و براعم الفول.	
9	Soup	Gury Tiew Tom Yum	الحساء	حواي تيو توم يوم	36.75	Hot and spicy noodle soup with minced chicken, seafood sprinkled with ground peanuts.	حساء ساخن ومائل مع معكرونة الفول مع الدجاج ومكرونة بدمية.	
10	Soup	Tom Kha	الحساء	توم كا	Prawn 39.9   Chicken 36.75   Vegetables 31.5	Galangal soup with coconut milk and mushroom.	حساء جالانغ مع الحليب جوز الهند والفطر.	
11	Soup	Tom Yum	الحساء	توم يوم	Seafood 40.95   Prawn 39.9   Chicken 38.85   Vegetables 31.5	Hot and spicy soup with Galangal, chilli, and Kaffir Lime leaf.	حساء ساخن ومائل مع اوراق الباندي و صلصة الفلفل الحار و اوراق حماض الكافور.	
12	Salad	Yum Gar Yang	السلطات	يوم غار يانغ	40.95	Grilled chicken Salad with tomatoes, chilli.	سلطة الدجاج المشوي مع الطماطم والفلفل الحار.	
13	Salad	Laab Gai	السلطات	لااب عاشي	36.75	Minced Chicken salad with chili and shredded kaffir lime leaf and mint leaves.	سلطة الدجاج المفروم مع الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
14	Salad	Laab Talay	السلطات	لااب تالي	47.25	Assorted Seafood salad with chili and shredded Kaffir lime leaf and mint leaves.	سلطة سمك متنوعة مع صلصة الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
15	Salad	Yum Woon Sen Talay	السلطات	يوم وين سن تالي	39.9	Glass noodle salad with seafood, celery and roasted peanuts.	سلطة الفول السوداني مع السمك و الخس و الفول السوداني المحمص.	
16	Salad	Som Tam	السلطات	سوم تام	31.5	Shredded green Papaya salad with chilli, garlic, tomato, dried shrimps and lime juice.	سلطة اوراق الباندي الخضراء المقلية مع الفلفل الحار و الفول السوداني و السرطان الجاف و عصير الليمون.	
17	Salad	Yum Pla Tod	السلطات	يوم بلا تود	44.1	Crispy Fish Fillet served with Mango Salad.	شراخ سمك عليل مقمش يقدم مع سلطة المانجو.	
18	Salad	Yum Pak Boong Krob	السلطات	يوم باك بونغ كروب	36.75	Crispy fried Kangkong with Minced Chicken, coconut dressing.	سلطة خلع عليل ملقحة مع الدجاج المفروم و صلصة جوز الهند.	
19	Salad	Yum Ped Yang	السلطات	يوم بيد يانغ	50.4	Sliced roasted duck served with fresh fruits and herbs salad.	قطع دجاج مقمش يقدم مع سلطة الفواكه و اوراق الباندي.	
20	Salad	Yum Mamuang	السلطات	يوم ماموانغ	31.5	Green Mango Salad with peanuts.	سلطة المانجو الطازج مع الفول السوداني.	
21	Seafood	Talay Pad Fao	مكرونة بحرية	تالاى باد فاو	57.75	Stir-fried mixed seafood with chili and Thai herbs.	مكرونة بحرية مقلية مع الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
22	Seafood	Talay Pao	مكرونة بحرية	تالاى باو	72.45	Grilled Jumbo prawns, squid, and mussels served with spicy seafood dip.	سمك كبير مشوي مع الحمار و رايح البحر يقدم مع صلصة سبرنج رولز الحارة المانجو.	
23	Seafood	Goong Tod Kratiam	مكرونة بحرية	جونغ تود كراتيام	71.4	Wok tossed battered prawns in garlic-pepper sauce.	سمك كبير مقمش في اوراق الباندي مع صلصة صلصة الفلفل الحار.	
24	Seafood	Poo Pad Pong Gae	مكرونة بحرية	پو باد بونغ غاي	57.75	Wok-fried crab with egg yellow curry sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الصويا الصفراء.	
25	Seafood	Pia Samngrai	مكرونة بحرية	بيا سامونغراي	Whole fish 69.30   Fillet 54.60	Crispy fried fish served with tangy tamarind sauce.	السمك المقل المشوي مع صلصة التامارين الحامض.	
26	Seafood	Pia Neung Khing	مكرونة بحرية	بيا نونغ كينج	Whole fish 49.90   Fillet 34.60	Steamed fish with ginger-soya sauce.	سمك مطبوخ بالبخار مع صلصة الفلفل الحار و صلصة الصويا.	
27	Seafood	Pia Neung Manao	مكرونة بحرية	بيا نونغ ماناو	Whole fish 69.30   Fillet 54.60	Steamed fish with chili, garlic-lime sauce.	السمك المقل المشوي مع صلصة الفلفل الحار و صلصة الليمون.	
28	Seafood	Pia Sam Rod	مكرونة بحرية	بيا سام رود	Whole fish 82.95   Fillet 54.60	Fried fish with spicy sweet and sour sauce.	سمك مطبوخ مقمش مع صلصة (الحماض الحلو) المانجو.	
29	Seafood	Talay Sauce Maikham	مكرونة بحرية	تالاى ساوس مايكهام	61.95	Mixed seafood in tangy Tamarind sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة التامارين الحامض.	
30	Curries and Vegetables	Gaeng Kiew Wan	الكاري والحدائق	جانج كيو وان	Prawn 51.45   Beef 46.2   Chicken 45.15   Vegetables 42	Green Curry with eggplant, chilli and Basil.	الكاري الاخضر مع الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
31	Curries and Vegetables	Gaeng Panaeng	الكاري والحدائق	جانج بانانج	Prawn 51.45   Beef 46.2   Chicken 45.15   Vegetables 42	Creamy Panaeng curry with chilli and shredded kaffir lime leaves.	خلطة الفواكه بالكرنبي و الكاري و اوراق الباندي و اوراق الحماض الكافور المقلية.	
32	Curries and Vegetables	Gaeng Phed	الكاري والحدائق	جانج فيد	Prawn 51.45   Beef 46.2   Chicken 45.15   Vegetables 42	Red curry with eggplant, bamboo shoots and sweet basil.	خلطة الكاري الاحمر مع الفلفل الحار و اوراق الباندي و اوراق الحماض الكافور.	
33	Curries and Vegetables	Massaman	الكاري والحدائق	ماسمان	Beef 46.2   Chicken 45.15	Massam curry with potatoes and peanuts.	خلطة الماسمان بالكرنبي و الفاصوليا و الفول السوداني.	
34	Curries and Vegetables	Pad Pak	الكاري والحدائق	باد باك	35.7	Wok-fried mixed vegetables with mushroom and garlic.	حدائق متنوعة مقلية مع الفطر و الثوم و الفلفل الحار.	
35	Curries and Vegetables	Pad Pak Boong	الكاري والحدائق	باد باك بونغ	31.5	Wok-fried Kangkong with chili and yellow bean paste.	خلطة من كاي كنج المصنوع مع الفلفل الحار و الثوم و صلصة الفول السوداني.	
36	Curries and Vegetables	Pad Kapraow Tachon	الكاري والحدائق	باد كاپراو تاخون	35.7	Stir-fried battered Tofu with mushroom in hot basil sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع الفول السوداني مع صلصة اوراق الباندي الحارة.	
37	Curries and Vegetables	Pak Sauce Tua	الكاري والحدائق	صاصة باك توا	35.7	Stir-fried mixed vegetables in spicy peanut sauce.	حدائق مقلية ملقحة مع صلصة الفول السوداني الحارة.	
38	Curries and Vegetables	Pad Med Mamuang Pak	الكاري والحدائق	باد ميد ماموانغ باك	35.7	Wok-tossed mixed vegetables with cashew nuts and dried chilli.	حدائق متنوعة مقلية مع الفول السوداني و الفول السوداني الجاف.	
39	Curries and Vegetables	Pad Prew Wan Pak	الكاري والحدائق	باد پريو وان باك	35.7	Wok-tossed mixed vegetables in sweet and sour sauce.	حدائق متنوعة مقلية مع صلصة الحامض الحلو.	
40	Stir fried	Pad Prew Wan	الطبق	باد پريو وان	Prawns 51.45   Fish Fillet 50.4   Chicken 45.15	Wok-tossed sweet and sour sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الحماض الحلو.	
41	Stir fried	Pad Kapraow	الطبق	باد كاپراو	Seafood 57.75   Prawn 51.45   Beef 46.2   Chicken 45.15   Tofu 36.75	Stir-fried string beans, chilli, garlic and hot basil sauce.	فاصوليا خضراء مقلية مع صلصة الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
42	Stir fried	Pad Khing	الطبق	باد كينج	Beef 46.2   Chicken 45.15	Stir fried wild mushroom in ginger-soya sauce.	عقارب مقلية مع صلصة الفلفل الحار.	
43	Stir fried	Pad Phed	الطبق	باد فيد	50.4	Wok-tossed Fish Fillet in red curry sauce with sweet basil.	شراخ سمك عليل ملقح مع صلصة الكاري الاحمر مع اوراق الباندي الحارة.	
44	Stir fried	Pad Prk Thai Dum	الطبق	باد پريك تاي ديم	Beef 46.2   Chicken 45.15	Wok-fried in black pepper sauce.	صلصة الفلفل الاحمر الحار.	
45	Stir fried	Pad Med Mamuang Gai	الطبق	باد ميد ماموانغ غاي	45.1	Wok-fried battered chicken with mushrooms and dried chilli.	دجاج مقل مع الفطر و الفلفل الحار الجاف.	
46	Stir fried	Pad Prk Sod	الطبق	باد پريك سود	Beef 46.2   Chicken 45.15	Stir fried with chili, bamboo shoots and sweet basil.	مقلية مع الفلفل الحار و اوراق الباندي و اوراق الحماض الكافور.	
47	Stir fried	Pad Sam Rod Kapraow Krob	الطبق	باد سام رود كاپراو كروب	52.5	Sliced roasted duck with sweet and spicy sauce topped with basil leaves.	مقلية مع صلصة الحماض الحلو و صلصة الصويا الحلو.	
48	Rice and Noodles	Kao Pad	الأرز والفاصوليا	كاو باد	Prawn 36.75   Seafood 333.6   Chicken 27.9   Egg 27.9   Garlic 27.9   Vegetables 27.3	Thai Signature Fried Rice	أرز مقل تايلاندي	
49	Rice and Noodles	Kao Pad Lemongrass	الأرز والفاصوليا	كاو باد ليمون جراس	36.75	Thai fried rice with chilli paste, chicken and seafood.	أرز مقل مع صلصة الفلفل الحار و الدجاج و الصلصات البحرية.	
50	Rice and Noodles	Pad Kee Mao	الأرز والفاصوليا	باد كي ماو	Seafood 40.95   Beef 35.7   Chicken 34.45   Vegetables 28.35	Stir Fried flat noodles with egg, vegetables, chilli and hot basil.	نودلز مسطحة مقلية مع الفلفل الحار و اوراق الباندي.	
51	Rice and Noodles	Pad Thai	الأرز والفاصوليا	باد تاي	Prawn 42   Chicken 39.9   Vegetables 31.5   Wonton egg 20.00	Wok-fried noodles with bean sprouts tofu, chives, peanuts wrapped in egg.	نودلز ارز مسطحة مقلية مع الفول السوداني و اوراق الباندي و اوراق الحماض الكافور و صلصة الفلفل الحار.	
52	Rice and Noodles	Guy Tiew Kiew Wan	الأرز والفاصوليا	عاشي تيو كيو وان	36.75	Wok-tossed flat noodles with chicken and seafood in green curry flavor with basil.	مكرونة مقلية مع صلصة الدجاج و الصلصات البحرية مع اوراق الباندي و اوراق الحماض الكافور.	
53	Rice and Noodles	Kao Suay	الأرز والفاصوليا	كاو سواي	8.4	Thai Jasmine rice	أرز التاجيمين.	
54	Rice and Noodles	Kao Niew	الأرز والفاصوليا	كاو نيو	8.4	Thai Sticky Rice	أرز اللصيق.	
55	Deserts	Kao Niew Mameuang	الحلويات	كاو نيو ماموانغ	26.25	Sweet sticky rice with yellow Manao.	أرز اللصيق مع صلصة المانجو.	
56	Deserts	Ruam Mit	الحلويات	روم ميت	23.1	Water Chestnut rubies, palm seeds, sweet corn, jackfruit, sweet coconut milk with crushed ice.	حبات من الكستافو المقلية و بذور اللوز و الفواكه و كعك جوز الهند المقل.	
57	Deserts	Tab Tim Krob	الحلويات	تاب تيم كروب	25.2	Water Chestnut Rubies in sweet coconut milk with crushed ice.	حبات كستافو مقلية مع صلصة جوز الهند و الحليب.	
58	Deserts	Talo Haew	الحلويات	تالي هيو	24.15	Sweet Sage and water chestnut topped with coconut custard.	مقلية مع صلصة جوز الهند و الحليب و الفواكه و كعك جوز الهند المقل.	

