

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.	قائف سبرنج رولز بالخامس وسماع مائل في اوراق الباندي وكعكة السرطان المقلية مع صلصة الدجاج والليمون والبروتين مع صلصات (الفاكهة والتفاح والليمون) وبقلم مع صلصات متنوعة.	
2	Appetizers	Lemongrass Vegetarian Set	مقبلات	مجموعة ليمون جراس النباتية	44.1	Vegetable spring rolls, fried battered vegetables and tofu served with Thai sauces	قائف سبرنج رولز بالخامس وكعكة اوراق الباندي، سلطة الخضار والفول السوداني مع صلصات تايلاندية متنوعة.	
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 والسرترى الطري مع الحمار القريش وبقلم 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 بالخامس مقلية مع صلصة الفرواق الحلو.	
5	Appetizers	Gai Hor Bai Teuy	مقبلات	عاشي هورباي توي	39.9	Fried marinated chicken wrapped in Pandan leaf served with sweet soy sauce.	دجاج مقل مغطى صلصة صلصة في اوراق الباندي وبقلم مع صلصة الصويا الحلو.	
6	Appetizers	Satay Gai	مقبلات	ساتاي عاشي	36.75	Grilled marinated chicken skewers served with Ajard and peanut sauce.	اسماج المارنات المقلية المشوية مع صلصة الفول السوداني.	
7	Appetizers	Kao Kriyab	مقبلات	كايو 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 وبرايم الفول.	
9	Soup	Gury Tiew Tom Yum	الحساء	جوري 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 بدمرية.	
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 وصالفة والفلفل الحار واوراق حاضن 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	لاب عاشي	36.75	Minced Chicken salad with chili and shredded kaffir lime leaf and mint leaves.	سلطة الدجاج المفروم مع الفلفل الحار واوراق الباندي.	
14	Salad	Laab Talay	السلطات	لاب تالي	47.25	Assorted Seafood salad with chili and shredded Kaffir lime leaf and mint leaves.	سلطة سمك متنوعة مع صلصة الفلفل الحار واوراق 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 الخضار البحرية وبقلم الفول السوداني.	
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 والفلفل الحار والسرترى والسرترى والسرترى والسرترى.	
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 مقلية المانجو مع الدجاج المفروم صلصة الفول.	
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 والخضراوات.	
20	Salad	Yum Mamuang	السلطات	يوم ماموانغ	31.5	Green Mango Salad with peanuts.	سلطة المانجو الفواكه 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 والاعشاب التايلاندية.	
22	Seafood	Talay Pak	مكرونة بحرية	تالاى باك	72.45	Grilled Jumbo prawns, squid, and mussels served with spicy seafood dip.	جمبرى كبير مشوي، سمك، وصدف مع صلصة مقلية بحرية المانجو.	
23	Seafood	Goong Tod Kratiam	مكرونة بحرية	جونغ تود كراتيام	71.4	Wok tossed battered prawns in garlic-pepper sauce.	جمبرى مقمش في صلصة الفلفل الحار مع 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 الكاري الصفراء.	
25	Seafood	Pla Samngrai	مكرونة بحرية	بلا سامونغراي	Whole fish 69.30 Fillet 54.60	Crispy fried fish served with tangy tamarind sauce.	السمك المارنات المقلية المشوية مع صلصة التامارين الحلو.	
26	Seafood	Pla Neung Khing	مكرونة بحرية	بلا نونغ كينج	Whole fish 49.90 Fillet 54.60	Steamed fish with ginger-soy sauce.	سمك مقل مشوي مع صلصة الفلفل الحار و صلصة الصويا.	
27	Seafood	Pla Neung Manao	مكرونة بحرية	بلا نونغ ماناو	Whole fish 69.30 Fillet 54.60	Steamed fish with chili, garlic-lime sauce.	السمك المارنات المقلية المشوية مع الفلفل الحار والفلفل الحار.	
28	Seafood	Pla Sam Rod	مكرونة بحرية	بلا سام رود	Whole fish 82.95 Fillet 54.60	Fried fish with spicy sweet and sour sauce.	سمك مقل مشوي مع صلصة (الحامض 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 الحلو.	
30	Curries and Vegetables	Gaeng Kiew Wan	الكاري والخضراوات	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 والفلفل الحار.	
31	Curries and Vegetables	Gaeng Panaeng	الكاري والخضراوات	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 بالكاري والكاري والفلفل الحار والاوراق الباندي واوراق حاضن الكافور المقلية.	
32	Curries and Vegetables	Gaeng Phed	الكاري والخضراوات	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 واوراق الباندي واوراق حاضن الكافور.	
33	Curries and Vegetables	Massaman	الكاري والخضراوات	ماسمان	Beef 46.2 Chicken 45.15	Massam curry with potatoes and peanuts.	خلطة الماسمان بالكاري والفلفل الحار والاوراق الباندي.	
34	Curries and Vegetables	Pad Pak	الكاري والخضراوات	باد باك	35.7	Wok-fried mixed vegetables with mushroom and garlic.	مكرونة بحرية مقلية مع الفطر والفلفل الحار والفلفل الحار.	
35	Curries and Vegetables	Pad Pak Boong	الكاري والخضراوات	باد باك بونغ	31.5	Wok-fried Kangkong with chili and yellow bean paste.	خلطة من كايو كريب المشوي مع الفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار.	
36	Curries and Vegetables	Pad Kapraow Tachon	الكاري والخضراوات	باد كاپراو تاخون	35.7	Stir-fried battered Tofu with mushroom in hot basil sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الفلفل الحار في صلصة الفلفل الحار.	
37	Curries and Vegetables	Pak Sauce Tua	الكاري والخضراوات	باك ساوس توي	35.7	Stir-fried mixed vegetables in spicy peanut sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
38	Curries and Vegetables	Pad Med Mamuang Pak	الكاري والخضراوات	باد ميد ماموانغ باك	35.7	Wok-tossed mixed vegetables with cashew nuts and dried chilli.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
39	Curries and Vegetables	Pad Prew Wan Pak	الكاري والخضراوات	باد پريو وان باك	35.7	Wok-tossed mixed vegetables in sweet and sour sauce.	مكرونة بحرية مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
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 الفلفل الحار والفلفل الحار.	
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.	قفاصوا خضراء مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
42	Stir fried	Pad Khing	الطبق	باد كينج	Beef 46.2 Chicken 45.15	Stir fried wild mushroom in ginger-soy sauce.	عطر يري مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل 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 مقلية مع صلصة الكاري الاحمر مع الفلفل الحار والفلفل الحار.	
44	Stir fried	Pad Prik Thai Dum	الطبق	باد پريك تاي ديم	Beef 46.2 Chicken 45.15	Wok-fried in black pepper sauce.	صلصة الفلفل الاحمر المقلية.	
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 والفلفل الحار المارنات.	
46	Stir fried	Pad Prik Sod	الطبق	باد پريك سود	Beef 46.2 Chicken 45.15	Stir fried with chili, bamboo shoots and sweet basil.	مقلية مع الفلفل الحار والاصم الجوزان والفلفل الحار.	
47	Stir fried	Ped Sam Rod Kapraow Krob	الطبق	بيد سام رود كاپراو كروب	52.5	Sliced roasted duck with sweet and spicy sauce topped with basil leaves.	مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
48	Rice and Noodles	Kao Pad	الارز والفول	كاو باد	Prawn 36.75 Seafood 333.6 Chicken 27.9 Egg 27.9 Garlic 27.9 Vegetables 27.3	Thai Signature Fried Rice	ارز مقل تايلاندي	
49	Rice and Noodles	Kao Pad Lemongrass	الارز والفول	كاو باد ليمون جراس	36.75	Thai fried rice with chilli paste, chicken and seafood.	ارز مقل مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار.	
50	Rice and Noodles	Pad Kee Mao	الارز والفول	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 والفلفل الحار والفلفل الحار.	
51	Rice and Noodles	Pad Thai	الارز والفول	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 اريز مسطحة في صلصة الفلفل الحار مع الفول السوداني والفول السوداني والفول السوداني.	
52	Rice and Noodles	Guyay Tiew Kiew Wan	الارز والفول	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 والفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار.	
53	Rice and Noodles	Kao Suay	الارز والفول	كاو سوي	8.4	Thai Jasmine rice	ارز التاجيمين	
54	Rice and Noodles	Kao Niew	الارز والفول	كاو نيوي	8.4	Thai Sticky Rice	ارز اللصيق	
55	Deserts	Kao Niew Mamuang	الحلويات	كاو نيوي ماموانغ	26.25	Sweet sticky rice with yellow Manao.	ارز 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 الكستاف، البندق، وبنور، الفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار.	
57	Deserts	Tab Tim Krob	الحلويات	تاب تيم كروب	25.2	Water Chestnut Rubies in sweet coconut milk with crushed ice.	حبات كستاف، ماء مسكرة مائل بالفول السوداني المقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار.	
58	Deserts	Talo Haw	الحلويات	تالي هيو	24.15	Sweet Sago and water chestnut topped with coconut custard.	مقلية مع صلصة الفلفل الحار والفلفل الحار والفلفل الحار.	

