MENU RESTAURACJI

PaTaThai - Elektrownia Powiśle

Zajęcza 2b, 00-351 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU	KATEGORII	STAN NA DZIEŃ
215	15	30.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

11

Gai Satay 31 zł
Grillowane kawałki kurczaka na szaszłyku, marynowane w mleku kokosowym i curry, podawane z sosem orzechowym

Moo Ping 32 zł
Soczyste szaszłyki ze schabu wieprzowego marynowanego w sosie sojowym, ostrygowym, mleczku kokosowym i pieprzu. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

Keaw Thod Maan Wan 29 zł
Chrupiące pierożki wypełnione batatem z dodatkiem mleka kokosowego. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

Choo Chee Gung 49 zł
Krewetki tygrysie w aromatycznym, słodko-pikantnym sosie z czerwonej pasty curry, mleka kokosowego i liści kaffiru, podawane z kapustą pak choi.

Poh Pia Thod - kurczak 31 zł
Chrupiące roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

Talerz przystawek dla 4 osób 99 zł
4 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Gai Satay 4 szt. Kanom Jeeb Gai Moo Dad Deaw

Keaw Nueng Gung 45 zł
Soczyste krewetki w delikatnych roladkach w cieście wonton, gotowane na parze. Podawane z sosem sojowym, olejem sezamowym i szczypiorkiem.

Moo Dad Deaw 32 zł
Suszone, a następnie smażone plastry karkówki z wyczuwalną słono-słodką nutą uzyskaną poprzez marynowanie z dodatkiem sezamu. Serwowane z sosem chili Sriracha.

Kanom Jeeb Gai 31 zł
Gotowane na parze sakiewki z cienkiego ciasta wonton z kurczakiem, krewetkami, kolendrą, czosnkiem oraz sosem ostrygowym. Podawane z sosem sojowym.

Poh Pia Thod - warzywa 29 zł
Chrupiące roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

Talerz przystawek dla 2 osób 59 zł
2 szt. Poh Pia Thod 2 szt. Gai Satay Moo Dad Deaw

ZUPY

7

Tom Yum - tofu
31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Yum - kurczak
31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Yum - krewetki
38 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista, dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - tofu
31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - kurczak
31 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

Tom Khaa - krewetki
38 zł

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa, dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

Guay Tiew Ped
42 zł

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z kawałkami pieczonej kaczki, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung, prażonym czosnkiem oraz kolendrą.

SAŁATKI

4

Yum Mamuang - tofu
45 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Mamuang - kurczak
45 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Mamuang - krewetki
56 zł

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

Yum Somo
43 zł

Odświeżająca sałatka na bazie pomelo lub grapefruita (w zależności od sezonu) z pomidorkami cherry, chrupiącą karmelizowaną cebulą, smażonym czosnkiem oraz prażonymi orzechami ziemnymi podawana ze słodko-kwaśnym sosem na bazie owoców tamaryndowca i sezamu.

AUTORSKIE PROPOZYCJE

5

Phed Sauce Makham — 75 zł

Delikatna, soczysta pierś z kaczki przyrządzona sous vide z chrupiącą , karmelizowaną czerwoną cebulą oraz kapustą pak choi podawana z sosem na bazie owoców tamaryndowca, ostryg i soi.

Khao Soi Gai — 63 zł

Północno tajskie curry, którego bazę stanowi lekka pasta Khao Soi z dodatkiem mleka kokosowego, szalotki oraz imbiru. Głównymi składnikami są soczysta pierś z kurczaka oraz makaron w dwóch postaciach gotowany oraz chrupiący, smażony. Podawane z kiszonym musztardowcem, czerwoną cebulą, limonką, płatkami chili i orzechami ziemnymi.

Gai Yang Udon — 62 zł

Gotowana sous vide, a następnie grillowana soczysta pierś kurczaka kukurydzianego z kostką, na sprężystym makaronie udon w kremowym sosie, na bazie zielonego curry z groszkiem cukrowym, aromatyczną, tajską bazylią i świeżym chili.

Choo Chee Pla — 75 zł

Grillowany filet z łososia marynowany w czerwonym curry, podawany w gęstym sosie na bazie mleczka kokosowego, cukru palmowego, liści kafiru i chilli.

Pla Muek Yang — 89 zł

Grillowane macki ośmiornicy w delikatnie słodkim sosie na bazie sosu mirin, imbiru, chili i sezamu podawane z sałatką z marynowanego mango ze słodką czerwoną cebulą, kolendrą i szczypiorkiem.

DANIA GŁÓWNE

10

Gaeng Karee - tofu — 54 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Karee - kurczak — 54 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Karee - krewetki — 65 zł

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata, cebuli, pomidorów cherry oraz kolendry. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - tofu — 54 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - kurczak — 54 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Panang - krewetki — 65 zł

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, kukurydzy baby, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - tofu — 54 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - kurczak — 54 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Daeng - krewetki — 65 zł

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

Gaeng Phed Ped Yang — 69 zł

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z kawałkami pieczonej kaczki. Wyraźna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i tajską bazylią. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego

DANIA Z WOKA

10

Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan - tofu — 47 zł
Smażony na woku soczysty kurczak lub tofu z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan - kurczak — 47 zł
Smażony na woku soczysty kurczak lub tofu z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

Phad Prik Thai Dum - kurczak — 47 zł
Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerzu. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Phad Prik Thai Dum - wieprzowina — 48 zł
Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerzu. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Phad Prik Thai Dum - wołowina — 58 zł
Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerzu. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

Gai/Moo Wan - kurczak — 48 zł
Kurczak lub wieprzowina marynowana w słodkim sosie na bazie sosu sojowego, sezamu oraz chili, podawane w towarzystwie chrupiącej cebulki oraz świeżego ogórka.

Gai/Moo Wan - wieprzowina — 49 zł
Kurczak lub wieprzowina marynowana w słodkim sosie na bazie sosu sojowego, sezamu oraz chili, podawane w towarzystwie chrupiącej cebulki oraz świeżego ogórka.

Phad Gapraw Gai/Moo Sap - kurczak — 47 zł
Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem

Phad Gapraw Gai/Moo Sap - wieprzowina — 48 zł
Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem

Phed Phad Gapraw — 59 zł
Pierś z kaczki, smażona na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, cebuli, pędów bambusa, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem.

MAKARONY

15

Phad Thai - tofu — 54 zł
Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Thai - krewetki — 65 zł
Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Khi Mao - wołowina — 67 zł
Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Udon Gaeng Panang - tofu — 54 zł
Smażony na woku gruby, sprężysty pszenny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Phad Udon Gaeng Panang - krewetki — 65 zł
Smażony na woku gruby, sprężysty pszenny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Khao Phad - kurczak — 48 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, swieżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - warzywa — 45 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - krewetki — 59 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

Phad Thai - kurczak — 54 zł
Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

Phad Khi Mao - kurczak — 54 zł
Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Khi Mao - kaczka — 65 zł
Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, papryką, pędami bambusa, groszkiem cukrowym, liśćmi kaffiru i chili.

Phad Udon Gaeng Panang - kurczak — 54 zł
Smażony na woku gruby, sprężysty pszenny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

Khao Phad - warzywa — 45 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, swieżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad - krewetki — 59 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, swieżym ogórkiem, cebulą, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku oraz prażoną cebulą.

Khao Phad Pik Pao - kurczak — 48 zł
Smażony na woku ryż jaśminowy z pikantną pastą chilli, prażonymi orzechami nerkowca, kawałkami świeżego ananasa, chilli, groszkiem cukrowym i smażoną, czerwoną cebulą.

DODATKI

6

Ryż jaśminowy 12 zł

Makaron sojowy 12 zł

Makaron ryżowy 14 zł

Makaron udon 14 zł

Sałatka z mango 16 zł

Surówka z marynowanej kapusty i marchewki 12 zł

DLA DZIECI

3

MISJA 1: UCZTA MAŁPKI LILI 37 zł

Chrupiące kawałki kurczaka, które sprytna małpka Lili podkrada w dżungli! Podawane z puszystym ryżem i kolorową surówką — idealne na start przygody.

MISJA 2: SKARB DŻUNGLOWYCH DRZEW 35 zł

Wśród tropikalnych liści czeka pachnący ryż z kolorowymi warzywami i złotym jajkiem — prawdziwy skarb odkrywców!

MISJA 3: UCZTA SŁONIA BIMBO 35 zł

Słoń Bimbo przygotował delikatny makaron z kurczakiem i papryką w łagodnym sosie — sycący posiłek po wielkiej wyprawie.

DESERY

3

Khaoniew Mamuang 29 zł

Najpopularniejszy na świecie tajski deser. Kleisty ryż polany słodkim sosem kokosowym, podawany z soczystym, żółtym mango.

Sakhu Nam Kathi 29 zł

Klasyczny tajski deser na bazie tapioki i mleka kokosowego podawany z kawałkami owoców. Charakterystyczna struktura tapioki nadaje deserowi elastycznej i jędrnej formuły w kształcie okrągłych, małych pereł.

Kauy Hom 29 zł

Delikatne, a zarazem wilgotne w środku ciasto bananowe podawane z lodami kokosowymi.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

39

Klasyczna cytrusowa 23 zł

Cytryna / mięta / woda gazowana

Trawa cytrynowa - 380 ML

Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy

39

Trawa cytrynowa - 800 ML
Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana

Tropikalna - 800 ML
Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana

Mango Lassi - 300 ML
Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon

Coconut Shake 31 zł
Raffaello prażone / napój kokosowy / jogurt homogenizowany / wanilia / limonka

Woda Karafka - 1000 ml
Niegazowana / gazowana

SAN PELLEGRINO - 750 ml
Gazowana

AQUA PANNA - 750 ML
Niegazowana

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy - 330ml

Woda kokosowa - 250 ml

Napoje gazowane - 200ml
Pepsi / Pepsi Max / Mirinda Orange / 7Up

Herbata czarna - 380ml

Herbata jaśminowa - 380ml

Tropikalna - 380 ML
Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana

Lychee 26 zł
Lychee / cytryna / woda gazowana

Mango Lassi - 420 ML
Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon

Woda Karafka - 500 ml
Niegazowana / gazowana

SAN PELLEGRINO - 250 ml
Gazowana

AQUA PANNA - 250 ML
Niegazowana

Sok tłoczony jabłkowy - 330ml

Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy - 330ml

Kokos świeży cały 37 zł

Herbata tajska 21 zł
czarna herbata tajska / mleko skondensowane

Herbata zielona - 380ml

Herbata inne: zapytaj o dostępne smaki - 380ml

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy

39

Espresso	12 zł	**Espresso Doppio**	15 zł
Americano	15 zł	**Cappuccino**	17 zł
Flat White	17 zł	**Latte**	19 zł
THAIKILLER ZERO Piwo pomarańczowe bezalkoholowe / ananas / pomarańcza / kokos / mleko skondensowane / limonka	34 zł	**FRESH BANANA SPRITZ** Wermut bezalkoholowy / banan / yuzu / mięta / tonic / cytryna	34 zł
SAKURA MOCKTAIL Gin Zero / biała brzoskwinia / tonic Sakura / cytryna	34 zł	**PINEAPPLE SOUR ZERO** Wermut bezalkoholowy / ananas / wanilia / białko / cytryna	34 zł
WINE LYCHEE MOCKTAIL Wino musujące bezalkoholowe / wino białe bezalkoholowe / liczi / cytryna	37 zł	**TROPICAL SPRITZ-FREE** Bitter bezalkoholowy / wino musujące bezalkoholowe / ananas / smoczy owoc / pomarańcza	39 zł
BIG PASSION MOJITO FREE - 800 ML Białe wino bezalkoholowe / marakuja / migdał / wanilia / mięta / limonka			

PIWO 9

Cieszyn Pilsner - 330 ml
Piwo Beczka

Cieszyn Pilsner - 500 ml
Piwo Beczka

SINGHA - 330 ML
Piwo tajskie

CHANG - 330 ML
Piwo tajskie

LEO - 330 ML
Piwo tajskie

CIESZYN LAGER - 500 ML
Piwo butelkowe

CIESZYN PSZENICZNE - 500 ML
Piwo butelkowe

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA - 500 ML
Piwo butelkowe

CIESZYN DOUBLE IPA - 500 ML
Piwo butelkowe

WINO 23

VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - kieliszek 150ml
białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy

VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - karafka 500ml
białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy

CAVA BRUT RESERVA ROSÉ, SUMARROCA 210 zł
białe / wytrawne, musujące / DO Cava / Bodegues Sumarroca / Hiszpania

VINO BIANCO S. MARTIN - kieliszek 150ml
białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy

VINO BIANCO S. MARTIN - karafka 500ml
białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy

MACABEO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml
białe / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania

GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - kieliszek 150ml
białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy

GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - butelka 750ml
białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy

SAUVIGNON BLANC “LOS CAMACHOS” - butelka 750ml
białe / wytrawne / Curico / Marchigue / Chile

RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - kieliszek 150ml
białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy

RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - butelka 750ml
białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy

PINOT GRIGIO „MONOPOLIO” - BUTELKA 750 ML
białe / wytrawne / DOC Pinot Grigio delle Venezie / Cantina Gambellara / Włochy

WINO ciąg dalszy

23

SAUVIGNON BLANC, ESK VALLEY - butelka 750ml
białe / wytrawne / Marlborough / Esk Valley Winery / Nowa Zelandia

TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - kieliszek 150ml
czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania

PRIMITIVO „EPICURO” - kieliszek 150ml
czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy

PINOT NOIR RESERVA, CASA SILVA - BUTELKA 750 ML
czerwone / wytrawne / Colchagua Valley / Casa Silva Winery / Chile

Tajskie wina MONSOON VALLEY CLASSIC WHITE - butelka 750 ML

Tajskie wina MONSOON VALLEY CLASSIC RED - butelka 750 ML

MOSCATO D’ASTI „LA ROSA SELVATICA” - BUTELKA 750 ML
białe / słodkie, lekko musujące / Piemonte / Icardi / Włochy

TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml
czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania

PRIMITIVO „EPICURO” - butelka 750ml
czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy

“MARIO” ORGANIC - BUTELKA 750 ML
czerwone / półwytrawne / Marche IGP Rosso / Vini Centanni / Włochy

Tajskie wina MONSOON VALLEY CLASSIC ROSE - butelka 750 ML

KOKTAJLE

11

LYCHEE WINE COCKTAIL — 39 zł
Wino białe / puree lychee / sour / wino musujące

JUNGLE BIRD — 43 zł
Phraya Elements Rum / Campari / ananas / limonka

MANGO MARGARITA — 45 zł
El Jimador Reposado / triple sec / mango / limonka

THAIKILLER — 47 zł
Phraya Elements Rum / ananas / pomarańcza / kokos / mleko skondensowane / limonka

SINGAPORE SLING — 49 zł
Roku Gin / wiśnia / likier benedyktyński / triple sec / Angostura Bitter / ananas / limonka / red bitter

APEROL SPRITZ - 800 ML
Aperol / Frizzante / woda gazowana / pomarańcza

PASSION FRUIT IN BANGKOK — 41 zł
Biały rum / marakuja / jabłko / wanilia / cytryna

THAI FORD SOUR — 45 zł
Woodford Reserve Bourbon Whiskey / Phraya 8 YO / Creole Bitters / wanilia / cynamon / cytryna

SAKURA PEACH — 45 zł
Gin Tenjaku / biała brzoskwinia / tonic Sakura / cytryna

FROZEN DAI-THAI-QURI — 47 zł
Diplomatico Exclusiva Reserva / Spiced rum / Luxardo Maraschino / banan / limonka

THANG MOJITO - 800 ML
Rum Spiced / białe wino / yuzu / wanilia / mięta / limonka

ALKOHOLE

59

MEKHONG - 40 ML

PHRAYA ELEMENTS - 40 ML

PHRAYA 8YO - 40 ML

PHRAYA GOLD - 40 ML

TANDUAY ESPECIA SPICED - 40 ML

TANDUAY SILVER ASIAN RUM - 40 ML

TANDUAY DOUBLE ASIAN RUM - 40 ML

TANDUAY MATURED DARK RUM 10 YO - 40 ML

SHAKARA 12YO - 40 ML

DON PAPA - 40 ML

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

RYOMA 7YO JAPANESE - 40 ML	OGASAWARA - 40 ML
TENJAKU GIN - 40 ML	ROKU GIN - 40 ML
NIKKA COFFEY GIN - 40 ML	KI NO TEA GIN - 40 ML
OPIHR SPICES OF THE ORIENT - 40 ML	MALHAR CLASSIC DRY INDIAN GIN - 40 ML
TENJAKU - 40 ML	TOKI WHISKY - 40 ML
AKASHI BLENDED - 40 ML	FUJIMI - 40 ML
THE CHITA - 40 ML	NIKKA FROM THE BARREL - 40 ML
AKASHI SINGLE MALT 5 YO SHERRY CASK - 40 ML	YUSHAN BLENDED - 40 ML
YUSHAN SIGNATURE SHERRY CASK - 40 ML	PAUL JOHN SINGLE MALT - 40 ML
THE CHOYA EXTRA SHISO - 40 ML	CHOYA YUZU JAPANESE LIQUEUR - 40 ML
THE CHOYA ROYAL HONEY - 40 ML	CHOYA EXCELLENT UMESHU - 40 ML
DRAGON & JADE CHINESE BAIJIU - 40 ML	Glenfiddich 12YO - 40 ML

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

BENRIACH THE ORIGINAL TEN - 40 ML	BENRIACH THE SMOKY TWELVE - 40 ML
The GlenDronach 12YO - 40 ML	Jack Daniel’s Tennessee Whiskey - 40 ML
Jack Daniel’s Tennessee do wyboru: honey/fire/apple - 40 ML	Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey - 40 ML
Jack Daniel’s Single Barrel Tennessee Whiskey - 40 ML	Woodford Reserve - 40 ML
Woodford Reserve Rye - 40 ML	WOODFORD RESERVE RYE - 40 ML
CHOPIN RYE - 40 ML	CHOPIN POTATO - 40 ML
DIPLOMATICO MANTUANO - 40 ML	DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA - 40 ML
Zacapa 23YO - 40 ML	Hennessy V.S. Cognac - 40 ML
Hennessy XO - 40 ML	Bombay - 40 ML
Fords - 40 ML	Mare - 40 ML
El Jimador Blanco - 40 ML	El Jimador Reposado - 40 ML
Herradura Plata - 40 ML	Herradura Reposado - 40 ML

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

HERRADURA ANEHO - 40 ML