

MENU RESTAURACJI

PaTaThai - Mokotów

Obrzeźna 1B/Lok. U3, 02-691 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
218

KATEGORII
15

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

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 - 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 - 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.

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.

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 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 - 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.

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 - 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 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 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.

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.

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.

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.

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.

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 - 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 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 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 - 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 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 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 - 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 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 Phed Ped Yang
69 zł

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z kawałkami pieczonej kaczki. Wyrażna 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.

Phad Prik Thai Dum - kurczak 47 zł

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz. 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 moździerz. Podawane z kolorową papryką, grzybami, prażonym czosnkiem, kolendrą, cebulą żółtą oraz dymką.

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 - 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

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 - wieprzowina 48 zł

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerz. 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.

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

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 słodką 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 słodką 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 pszeniczny 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 pszeniczny 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, świeżym 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 słodką 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 pszeniczny 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, świeżym 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, świeżym 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		5	
Ryż jaśminowy	12 zł	Makaron sojowy	12 zł
Makaron ryżowy	14 zł	Surówka z marynowanej kapusty i marchewki	12 zł
Sałatka z mango	16 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 3: UCZTA SŁONIA BIMBO

35 zł

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

MISJA 2: SKARB DŻUNGLOWYCH DRZEW

35 zł

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

DESERY

3

</

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		40	
Pepsi puszka 330 ml	15	Pepsi max puszka 330 ml	15

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy 40	
Woda Aqua Panna 0,25 14 woda mineralna	Klasyczna cytrusowa 23 zł Cytryna / mięta / woda gazowana
Trawa cytrynowa - 380 ML 24 zł Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana	Trawa cytrynowa - 800 ML 31 zł Trawa cytrynowa / cytryna / woda gazowana
Tropikalna - 380 ML 25 zł Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana	Tropikalna - 800 ML 32 zł Marakuja / truskawka / pomarańcza / sezam / wanilia / cytryna / woda gazowana
Lychee 26 zł Lychee / cytryna / woda gazowana	Mango Lassi - 300 ML 29 zł Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon
Mango Lassi - 420 ML 34 zł Mango / jogurt naturalny / miód / kardamon	Coconut Shake 31 zł Raffaello prażone / napój kokosowy / jogurt homogenizowany / wanilia / limonka
Sok tłoczony jabłkowy 330ml	Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 330ml
Świeżo wyciskany sok grejpfrutowy 330ml	Woda Karafka - 500 ml 13 zł Niegazowana / gazowana
Woda Karafka - 1000 ml 22 zł Niegazowana / gazowana	SAN PELLEGRINO - 250 ml 14 zł Gazowana
SAN PELLEGRINO - 750 ml 27 zł Gazowana	Woda kokosowa 250 ml
Kokos świeży cały 37 zł	Napoje gazowane 200ml Pepsi / Pepsi Max / Mirinda Orange / 7Up
Herbata 380ml - czarna 19 zł	Herbata 380ml - zielona 19 zł
Herbata 380ml - jaśminowa 19 zł	Herbata 380ml - inne: zapytaj o dostępne smaki 19 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE ciąg dalszy 40	
Herbata tajska czarna herbata tajska / mleko skondensowane 21 zł	Kawy - Espresso 12 zł
Kawy - Espresso Doppio 15 zł	Kawy - Americano 15 zł
Kawy - Cappuccino 17 zł	Kawy - Flat White 17 zł
Kawy - Latte 19 zł	Off Pinacolada Piwo pomarańczowe bezalkoholowe / ananas / napój kokosowy / prażony kokos / limonka 32 zł
NO GIN & FRESHMINT Jenny in the Bottle / mięta / limonka / tonic / mentol 32 zł	ZERO LYCHEE MARTINI Jenny in the Bottle / wino białe bezalkoholowe / biały wermut bezalkoholowy / lychee / limonka 32 zł
MANGO & GINGER NOLLINS Biały wermut bezalkoholowy / białe wino bezalkoholowe/ mango / imbir / cytryna 32 zł	TROPICAL SPRITZ-FREE Bitter bezalkoholowy / wino musujące bezalkoholowe / ananas / smoczy owoc / pomarańcza 39 zł
RED SOUR FREE Czerwony wermut bezalkoholowy / marakuja / truskawka / wanilia / sezam / pomarańcza / cytryna / biało 32 zł	LIGHT PASSION BIG MOJITO - 800 ML Wino białe bezalkoholowe / marakuja / migdał / wanilia / mięta / limonka 49 zł

PIWO 9	
Piwo Beczka - 330 ml Cieszyn Pilsner 19 zł	Piwo Beczka - 500 ml Cieszyn Pilsner 22 zł
Piwo tajskie - SINGHA 330 ML 25 zł	Piwo tajskie - CHANG 330 ML 25 zł
Piwo tajskie - LEO 330 ML 25 zł	Piwo butelkowe - CIESZYN LAGER 500 ML 24 zł
Piwo butelkowe - CIESZYN PSZENICZNE 500 ML 24 zł	Piwo butelkowe - NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 500 ML 26 zł
Piwo butelkowe - CIESZYN DOUBLE IPA 500 ML 28 zł	

WINO 27	
VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - kieliszek 150ml białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy 21 zł	VINO FRIZZANTE BIANCO „FRIZZIN” - karafka 500ml białe / wytrawne, musujące / Veneto / San Martino Vini / Włochy 69 zł
Masottina Calmaggione Prosecco Treviso Extra Dry - butelka 750ml białe / musujące, półwytrawne / Glera / Veneto / Włochy 100 zł	VINO BIANCO S. MARTIN - kieliszek 150ml białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy 21 zł
VINO BIANCO S. MARTIN - karafka 500ml białe / wytrawne / Cuvee / Veneto / Włochy 69 zł	MACABEO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml białe / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania 110 zł
DOMAINE DESOM CRISTALPERL VIN PÉTILLANT - kieliszek 150 ML 21 zł	DOMAINE DESOM CRISTALPERL VIN PÉTILLANT - butelka 750 ML 100 zł
GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - kieliszek 150ml białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy 26 zł	GEWÜRZTRAMINER „DR. SCHMITT” - butelka 750ml białe / półwytrawne / Rheinhessen / Schmitt Söhne / Niemcy 130 zł

WINO ciąg dalszy 27	
SCHMITT SOHNE RETHINK RIESLING - kieliszek 150 ML 25 zł	SCHMITT SOHNE RETHINK RIESLING - butelka 750 ML 120 zł
SAUVIGNON BLANC “LOS CAMACHOS” - butelka 750ml 135 zł białe / wytrawne / Curico / Marchigue / Chile	RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - kieliszek 150ml 34 zł białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy
RIESLING „URBAN”, NIK WEIS - butelka 750ml 170 zł białe / półwytrawne / Mosel / St. Urbans-Hof / Niemcy	Primadonna Chardonnay - kieliszek 150ml 35 zł białe / wytrawne / Chardonnay / Puglia / Włochy
Primadonna Chardonnay - butelka 750ml 170 zł białe / wytrawne / Chardonnay / Puglia / Włochy	SAUVIGNON BLANC, ESK VALLEY - butelka 750ml 220 zł białe / wytrawne / Marlborough / Esk Valley Winery / Nowa Zelandia
TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - kieliszek 150ml 22 zł czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania	TEMPRANILLO „CAPELLANA” ORGANIC - butelka 750ml 110 zł czerwone / wytrawne / DO Utiel-Requena / Bodega Nodus / Hiszpania
Gambellara Monopolio Merlot - kieliszek 150ml 25 zł czerwone / wytrawne / Merlot / Veneto / Włochy	Gambellara Monopolio Merlot - butelka 750ml 120 zł czerwone / wytrawne / Merlot / Veneto / Włochy
PRIMITIVO „EPICURO” - kieliszek 150ml 32 zł czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy	PRIMITIVO „EPICURO” - butelka 750ml 160 zł czerwone / wytrawne / IGP Puglia / Femar / Włochy
MONSOON VALLEY CLASSIC WHITE - Tajskie wina butelka 750 ML 95 zł	MONSOON VALLEY CLASSIC ROSE - Tajskie wina butelka 750 ML 150 zł
MONSOON VALLEY CLASSIC RED - Tajskie wina butelka 750 ML 95 zł	

KOKTAJLE

10

LYCHEE WINE COCKTAIL

39 zł

Wino białe / puree lychee / sour / wino musujące

THAI FORD SOUR

45 zł

Woodford Reserve Bourbon Whiskey / Phraya 8 YO / Creole Bitters / wanilia / cynamon / cytryna

MANGO MARGARITA

45 zł

El Jimador Reposado / triple sec / mango / limonka

PINACOLADA

44 zł

Phraya Elements Rum / ananas / kokos / migdał / limonka

SINGAPORE SLING

49 zł

Roku Gin / wiśnia / likier benedyktyński / triple sec / Angostura Bitter / ananas / limonka / red bitter

PASSION FRUIT IN BANGKOK

41 zł

Biały rum / marakuja / jabłko / wanilia / cytryna

JUNGLE BIRD

43 zł

Phraya Elements Rum / Campari / ananas / limonka

LYCHEE MARTINI

42 zł

Yuzu Gin / Soju Lychee / biały wermut / bitter's brzoskwinowy

MAI TAI

49 zł

Botucal Reserva Exclusiva Rum / Phraya Elements Rum / Spiced Rum / triple sec / migdał / limonka

THANG MOJITO - 800 ML

59 zł

Rum Spiced / białe wino / yuzu / wanilia / mięta / limonka

ALKOHOLE

59

Rum 40 ML - MEKHONG

21 zł

Rum 40 ML - PHRAYA ELEMENTS

27 zł

Rum 40 ML - PHRAYA 8YO

31 zł

Rum 40 ML - PHRAYA GOLD

33 zł

Rum 40 ML - TANDUAY ESPECIAL SPICED

22 zł

Rum 40 ML - TANDUAY SILVER ASIAN RUM

22 zł

Rum 40 ML - TANDUAY DOUBLE ASIAN RUM

33 zł

Rum 40 ML - TANDUAY MATURED DARK RUM 10 YO

39 zł

Rum 40 ML - SHAKARA 12YO

39 zł

Rum 40 ML - DON PAPA

42 zł

Rum 40 ML - RYOMA 7YO JAPANESE

41 zł

Rum 40 ML - OGASAWARA

42 zł

ALKOHOLE

ciąg dalszy

59

Whisky 40 ML - TENJAKU	29 zł	Whisky 40 ML - TOKI WHISKY	34 zł
Whisky 40 ML - AKASHI BLENDED	41 zł	Whisky 40 ML - FUJIMI	43 zł
Whisky 40 ML - THE CHITA	52 zł	Whisky 40 ML - NIKKA FROM THE BARREL	47 zł
Whisky 40 ML - AKASHI SINGLE MALT 5 YO SHERRY CASK	99 zł	Whisky 40 ML - YUSHAN BLENDED	36 zł
Whisky 40 ML - YUSHAN SIGNATURE SHERRY CASK	55 zł	Whisky 40 ML - PAUL JOHN SINGLE MALT	44 zł
Choya 40 ML - THE CHOYA EXTRA SHISO	24 zł	Choya 40 ML - CHOYA YUZU JAPANESE LIQUEUR	24 zł
Choya 40 ML - THE CHOYA ROYAL HONEY	29 zł	Choya 40 ML - CHOYA EXCELLENT UMESHU	29 zł
Gin 40 ML - TENJAKU GIN	22 zł	Gin 40 ML - ROKU GIN	28 zł
Gin 40 ML - NIKKA COFFEY GIN	35 zł	Gin 40 ML - KI NO TEA GIN	41 zł
Gin 40 ML - OPIHR SPICES OF THE ORIENT	25 zł	Gin 40 ML - MALHAR CLASSIC DRY INDIAN GIN	39 zł
Baijiu 40 ML - DRAGON & JADE CHINESE BAIJIU	42 zł	Wódka 40 ML - CHOPIN RYE	19 zł
Wódka 40 ML - CHOPIN POTATO	28 zł	Whisky / Szkocja 40 ML - Glenfiddich 12YO	35 zł

ALKOHOLE ciąg dalszy

59

Whisky / Szkocja 40 ML - BENRIACH THE ORIGINAL TEN 39 zł	Whisky / Szkocja 40 ML - BENRIACH THE SMOKY TWELVE 39 zł
Whisky / Szkocja 40 ML - The GlenDronach 12YO 43 zł	Whiskey / USA 40 ML - Jack Daniel's Tennessee Whiskey 23 zł
Whiskey / USA 40 ML - Jack Daniel's Tennessee do wyboru honey/fire/apple 23 zł	Whiskey / USA 40 ML - Gentleman Jack Rare Tennessee Whiskey 25 zł
Whiskey / USA 40 ML - Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey 44 zł	Whiskey / USA 40 ML - Woodford Reserve 35 zł
Whiskey / USA 40 ML - Woodford Reserve Rye 36 zł	Whiskey / USA 40 ML - WOODFORD RESERVE RYE 41 zł
Cognac 40 ML - Hennessy V.S. Cognac 34 zł	Cognac 40 ML - Hennessy XO 149 zł
Rum 40 ML - DIPLOMATICO MANTUANO 26 zł	Rum 40 ML - DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA 32 zł
Rum 40 ML - Zacapa 23YO 35 zł	Gin 40 ML - Bombay 24 zł
Gin 40 ML - Fords 29 zł	Gin 40 ML - Mare 35 zł
TEQUILA 40 ML - El Jimador Blanco 23 zł	TEQUILA 40 ML - El Jimador Reposado 25 zł
TEQUILA 40 ML - Herradura Plata 39 zł	TEQUILA 40 ML - Herradura Reposado 39 zł
TEQUILA 40 ML - HERRADURA ANEHO 49 zł	