

Dziękuję za wizytę  
i zapraszam ponownie 😊  
ขอบคุณที่แวะมา

# THAISTY

— Stary Żoliborz —

THAISTY  
— Stary Żoliborz —

ADAMA MICKIEWICZA 27 (PLAC WILSONA)  
TEL. 730 000 211

PONIEDZIAŁEK: OD 14:00 DO 23:00  
WTOREK - NIEDZIELA: OD 12:00 DO 23:00

THAISTY  
— by ChanunKan —

PLAC BANKOWY 4  
TEL. 730 000 024


PONIEDZIAŁEK: OD 16:00 DO 23:00  
WTOREK - NIEDZIELA: OD 12:00 DO 23:00

## ZUPY

GUAI TIEW GAI 18.-

ESENCJONALNY BULION MIĘSNY, MAKARON RYZOWY, KIEŁKI, PAK CHOI, SHIITAKE, KURCZAK, KOLENDRA  
CHICKEN BROTH, RICE NOODLES, CHICKEN SLICES, PAK-CHOI, MUNG BEAN SPROUTS, COLIANDER

## CURRY

GAENG KIEW WAN 


ZIELONE CURRY Z FASOŁĄ I BAKŁAZANEM  
DO WYBORU:

GREEN CURRY WITH BEANS, EGGPLANT AND EITHER:

TOFU I WARZYWA / TOFU WITH VEGETABLES 25.-

KURCZAK / CHICKEN 28.-

KREWETKI / SHRIMPS 39.-

GAENG PHET 

CZERWONE CURRY Z BAMBUSEM I CUKINIA  
DO WYBORU:


RED CURRY WITH BAMBOO, ZUCCHINI AND EITHER:

TOFU I WARZYWA / TOFU WITH VEGETABLES 25.-

ROSTBIF WOŁOWY / SIRLOIN 31.-

KREWETKI / SHRIMPS 39.-

## WOK

NEUA PAD NOH MAI  31.-

WOŁOWINA Z WOKA, PĘDY BAMBUSA, GROSZEK  
CUKROWY, CHILLI, BAZYLIA, OYSTER SOS.  
STIR FRY BEEF WITH BAMBOO SHOTS, SNAP PEA, THAI  
CHILLI, BASIL, OYSTER SAUCE.



## Chanunkan Duangkumma

JEDNA Z NAJBARDZIEJ UZNANYCH SZEFÓW TAJSKIEJ  
KUCHNI W POLSCE, POCHODZĄCA Z BANGKOKU  
I WYUCZONA NA TRADYCYJNYCH, RODZINNYCH  
RECEPTURACH PREZENTUJE JEDYNE W SWOIM RODZAJU  
PODEJŚCIE DO TAJSKICH POTRAW W AUTORSKIM WYDANIU.  
ZAPRASZA DO SWOJEJ RESTAURACJI.

BANGKOK-BORN CHANUNKAN DUANGKUMMA,  
ONE OF THE MOST FAMOUS THAI CHEFS IN POLAND,  
PRESENTS HER UNIQUE APPROACH TO COOKING WITH  
A PERSONALIZED MENU THAT HAS ITS ROOTS IN HER  
TRADITIONAL RECIPES PASSED DOWN HER FAMILY.

KHAO NA PED 32.-

PIECZONA KACZKA MARYNOWANY IMBIR, PAK  
CHOI, 5-SMAKÓW, RYŻ JAŚMINOWY  
ROASTED DUCK, MARINATED GINGER, PAK-CHOI, CHINESE  
5 SPICES, JASMINE RICE

PAD THAI

SMAŻONY MAKARON RYZOWY, TOFU, JAJO, KIEŁKI  
MUNG, KOLENDRA, SOS Z OWOCÓW TAMARYNDOWCA  
FRIED RICE NOODLES, TOFU, EGG, MUNG BEAN SPROUTS,  
CILANTRO, TAMARIND SAUCE

TOFU 24.-

KURCZAK / CHICKEN 27.-

KREWETKI / SHRIMPS 31.-

KHO MOO YANG  29.-

MARYNOWANA W MERLOT I SOSIE SOJOWYM  
PIECZONA KARKÓWKA, CZOSNEK, PIKANTNY SOS  
Z OWOCÓW TAMARYNDOWCA.  
MARINATED-ROASTED PORK NECK, GARLIC, SPICY  
TAMARIND SAUCE.

## DESERY

CZEKOLADOWE  
MANGO LASSI 12.-

CHOCOLATE MANGO LASSI

## NAPOJE ZIMNE

⇒ THAISTY ICE TEA 10.-

Z MLEKIEM LUB LIMONKA  
THAI TEA SERVED COLD WITH MILK OR LIME

⇒ NAPOJE EGZOTYCZNE 10.-

EXOTIC DRINKS

COCA-COLA / COLA ZERO / FANTA /  
SPRITE / KINLEY TONIC / NESTEA 7.-

SOKI I NEKTARY OWOCOWE CAPPY 7.-

POMARAŃCZ / PORZECZKA / GREJPFURT / POMIDOR / JABŁKO  
CAPPY JUICES - ORANGE / BLACK CURRANT / GRAPEFRUIT / TOMATO / APPLE

NATURALNA WODA KOKOSOWA 10.-  
COCONUT WATER

KROPLA BESKIDU / DÉLICE 7.-  
SPARKLING WATER / STILL WATER

PIWO BEZALKOHOLOWE 7.-  
NON ALCOHOLIC BEER

## NAPOJE GORĄCE

HERBATY SYPANE DZBANEK 12.-

LOOSE TEA SERVED IN A POT

GUNPOWDER, GENMAICHA / JASMINE PEARLS / ORIENTAL  
SENCHA / ROOIBOS ORANGE / MANGO & STRAWBERRY

ROZGRZEWAJĄCE NAPARY AZJATYCKIE 7.-

ESPRESSO 7.-

DOPPIO 10.-

CAPPUCCINO 10.-

LATTE 12.-