

תפריט מסעדת פאי מאי – תאילנדית בגן העפון

סלטים

סלט פפאיה – סום טאם – פיקנטי, ניתן להזמין טבעוני וללא גלוטן מוגש עם סטיקי רייס.

פפאיה ירוקה, גזר, עגבניות שרי, שעועית תאילנדית (בעונה), שום צ'ילי חריף, לימון, סוכר דקלים, רוטב דגים, בוטנים – 46 ₪

סלט עוף ועשבים – לאב גאי – חריף, ניתן להזמין ללא גלוטן מוגש עם סטיקי רייס

נענע, בצל, בצל ירוק, כוסברה, צ'ילי חריף, אורז קלוי טחון, לימון, שמן שום, מחית צ'ילי, רוטב דגים, סוכר דקלים, בצל קריספי, עלי חסה. – 51 ₪

סלט אטריות שעועית – יאם וון סאן טופו/ עוף ושרימפס – 51/47 ₪ ניתן להזמין צמחוני וללא גלוטן, מעט פיקנטי. אטריות שעועית, בצל, בצל ירוק, סלרי, עגבניות שרי, רוטב דגים, צ'ילי, שום, לימון, סוכר דקלים, כוסברה, בוטנים.

סלט בקר צרוב ועשבים – פלה נייאיה – חריף, ניתן להזמין ללא גלוטן בצל ירוק, נענע, כוסברה, שמן שום, מחית צ'ילי, למון גראס, עלי כפיר ליים, שורש גלנגל, רוטב דגים, לימון, בצל קריספי, עלי חסה. – 51 ₪

קריספי וון טון

מוגש לצד רוטב סויה ושום פיקנטי.

חמישה כיסונים מטוגנים ממולאים בעוף, גזר, בצל ירוק וכוסברה – 55 ₪

מרקים

מרק קוטיאו בשר בבישול ארוך – נואה טון

אטריות אורז/אטריות ביצים

כרוב, בוקצ'וי, נבטים, בצל ירוק, כוסברה, שמן שום, סויה, פלפל לבן – 71 ₪

מרק וון טון – קיאו נאם –

בוקצ'וי, כרוב, נבטים, כיסונים ממולאים בעוף, גזר, בצל ירוק, כוסברה,

פלפל לבן, שמן שום – 71 ₪

טום יאם – קונג שרימפס/גאי עוף – חריף 68 /71 ש

מרק חמוץ חריף מוגש עם אורז יסמין
למון גראס, עלי כפיר ליים, שורש גלנגל, שום, בעל, בעל ירוק, פטריות,
עגבניות שרי, צ'ילי, כוסברה.

מרק מדרום תאילנד – "פוקט סופ" – פיקנטי

מרק חמוץ חריף

עוף ושרימפס, אטריות שעועית, כרוב, נבטים, פאק בונג/בוקצ'וי (בעונה),
כוסברה, בוטנים גרוסים, צ'ילי – 71 ש

ווק אורז יסמין

פאד קפאו – חריף, עוף /בקר – 66/63 ש

צ'ילי, שום, שעועית ירוקה, בעל, בזיליקום תאילנדי (בעונה), ביצת עין.

פאד קפאו טבעוני – חריף, סייטן

צ'ילי, שום, שעועית ירוקה, בעל, בזיליקום תאילנדי (בעונה) – 58 ש

קאו פאד – אורז מוקפץ – טופו / עוף / בקר / שרימפס – 68/66/64/58 ש

אורז יסמין, ברוקולי / כרובית (בעונה), בעל לבן, עלי פקאנה

(ברוקולי) / בוקצ'וי (בעונה), גזר, ביצה, שום, בעל ירוק, פלפל לבן.

עוף קשיו – גאי פאד מט ממונאג

עוף מטוגן, קשיו, בעל, פלפל אדום, גזר, בעל ירוק – 72 ש

טופו קשיו – טאהו הו פאד מט ממונאג

טופו מטוגן, קשיו, בעל, פלפל אדום, גזר, בעל ירוק – 66 ש

ווק אטריות אורז / אטריות ביצים

פאד תאי – טופו / עוף / שרימפס – 68/64/58 ש

ניתן להזמין צמחוני, טבעוני, ללא גלוטן

ביצה, עלי שום, נבטים, בוטנים, לימון

פאד סאיו – טופו / עוף / בקר / שרימפס – 68/66/64/58 ש

ניתן להזמין ללא גלוטן, טבעוני, צמחוני

ברוקולי / כרובית (בעונה), בעל לבן, עלי פקאנה (ברוקולי) / בוקצ'וי (בעונה),

גזר, ביצה, שום, בעל ירוק, פלפל לבן.

פאד פאק טופו מנה טבעונית, ניתן להזמין ללא גלוטן
ברוקולי / כרובית (בעונה), גזר, שום, בצל ירוק, פלפל לבן – 58 ₪

נודלס ילדים טופו / עוף / בקר – 47/45/39 ₪
ניתן להזמין ללא גלוטן וטבעוני
אטריות אורז/אטריות ביצים / אורז, רוטב סויה כהה.
תוספת פטריות – 6 ₪

תבשילים

קארי אדום פיקנטי – גאנג נומאי – טופו / עוף / בקר – 71/68/64 ₪
מוגש עם אורז יסמין
חלב קוקוס, חצילים (תאילנדים בעונה), דלעת, במבו שוט, בזיליקום (תאילנדי
בעונה), עלי כפיר ליים, צ'ילי.

פיש קארי – גאנג לואנג – פיקנטי
מוגש עם אורז יסמין.
קוביות דג מטוגן, חלב קוקוס, קארי צהוב, זוקיני, כרובית, שעועית ירוקה,
עלי כפיר ליים, כוסברה, צ'ילי – 76 ₪

מיט קארי – גאנג לואנג – פיקנטי
מוגש עם אורז יסמין
בשר בקר בבישול ארוך, חלב קוקוס, קארי צהוב, זוקיני, כרובית, שעועית ירוקה,
עלי כפיר ליים, כוסברה, צ'ילי – 76 ₪

קארי צהוב – גאנג ליאנג – פיקנטי טופו / עוף / בקר – 71/68/64 ₪
מוגש עם אורז יסמין.
חלב קוקוס, זוקיני, כרובית, שעועית ירוקה, כפיר ליים, צ'ילי, למון גראס,
כוסברה.

בנגקוק נודלס – מי קאטי – פיקנטי
טופו / עוף / בקר / שרימפס – 73/71/68/64 ₪
אטריות ביצים / אטריות אורז, קארי צהוב, בצל שאלוט, נבטים, לימון,
כוסברה, קריספי נודלס, צ'ילי.

תוספות

סטיקי רייס – 10 ₪

אורז יסמין – 10 ₪

משקאות

בירה מהחבית - שלישי/חצי

טוברג / קרלסברג - 28/22 ש"ח

ווינשטפן - 32/26 ש"ח

סודה מהברז - 6 ש"ח

גוזז בטעמים - 8 ש"ח

סודה - בקבוק - 10 ש"ח

מוגז - 14 ש"ח

מיצים - 12 ש"ח

גרופר - מוגז טבעי - 14 ש"ח

מים מינרלים - 10 ש"ח