



פתיחה

49	פפאיה בוסר, שעועית ועגבניה כתושות במכתש ועלי עם רוטב דגים, ליים, צ'ילי תאילנדי, סוכר קוקוס ובוטנים. 🥥🥑🥒🥕🌿	001	סוס טאם - סלט פאפאיה ຍ່ອຍໄຫຼ່
53	*אפשרות לסוס טאם איסאן בתוספת של חצילים תאילנדים ורוטב נאם פלה רה.		
49	*אפשרות לסוס טאם טבעוני על בסיס סויה. 🌱		
77	אטריות שעועית בליים, סוכר דקלים ורוטב דגים, שרימפס וקלמרי, פטריית אוזן הפיל, עגבניה, סלרי, שום ובוטנים. 🥥🥑🥒🥕🌿	002	יאם וון סן טאלה ຍ່ອຍໄຫຼ່ຊີ້ນໄປຸ່ງ
59	*אפשרות טבעונית טופו קריספי וסויה. 🌱		
73	דג לבן בטמפורה, פומלה / מנגו בוסר, נענע, כוסברה, בצל סגול, כפיר ליים, למון גראס, קשיו וקריספי שאלוט ברוטב דגים וליים. 🥥🥑🥒🥕🌿	003	יאם פלה ຢາມໄປຸ່ງ
65	פרגית קצוצה בליים ורוטב דגים. כפיר ליים, נענע, כוסברה, בצל ירוק, שאלוט, למון גראס וסטיקי רייס קלוי וגרוס. 🥥🥑🥒🥕🌿	004	לאב גאי ລາບໄກ້
55	*אפשרות עם טופו (מכיל רוטב דגים טבעוני)		
69	רצועות שייטל בקר פרוס ברוטב דגים וליים, כפיר ליים, נענע, בצל ירוק, שאלוט וסטיקי רייס קלוי וגרוס. 🥥🥑🥒🥕🌿	005	נאם טוק ນາມໄຫຼ່
55	שני ביסים של לברק קריספי עטופים בחסה אייסברג עם בוטנים, נענע, בזיל תאילנדי וכוסברה ברוטב תמרהינדי. 🥥🥑🥒🥕🌿	006	מיאנג פלה ມ້າງໄປຸ່ງ
43	*אפשרות טבעונית עם טופו קריספי. 🌱		
49	דים סאם תאילנדי במילוי עוף.	007	קאנום ג'יב ຄານຸມໄຫຼ່
74	טונה אדומה ורוטב נאם ג'ים, סוכר דקלים, צ'ילי, רוטב דגים וליים. 🥥	008	סשימי תאילנדי ສະສິມິໄຫຼ່
69	שני ביסים של טונה אדומה עם ג'ינג'ר וליים עטופים בכרוב סיני עם רוטב דגים 🥥🥑🥒🥕🌿	009	סוק לק טונה ສອກໄຫຼ່

• סטיקי רייס - 14 / אורז מאודה - 14

ביניים וגריל תאילנדי

69	שיפודי פרגית במרינדת קארי דרומי. 🥥🥑🥒🥕🌿	010	גאי גולק ໄກ້ຄອກ
65	שיפודי חזה עוף במרינדה של בוטנים וחלב קוקוס. 🥥🥑	011	סאטה גאי ສາຕໄກ້
43	עלי פאק בונג בווק עם שום, צ'ילי ושעועית מותססת ברוטב צדפות וסויה. 🥥🥑 *אפשרות טבעונית עם רוטב פטריות.	012	מורנינג גלורי ມອຣິງເກຣີ
65	כנפיים בטמפורה מתובלת בכפיר ליים ולמון גראס.	013	פיק גאי טוד ປິກໄກ້ຕູດ
89	כרעי עוף צליות על גריל פחמים במרינדה של רוטב צדפות, סויה בהירה וכהה, למון גראס ושורש כוסברה.	014	גאי יאנג ໄກ້ຢາງ
89	160 גרם סטייק פרוס על גריל פחמים במרינדה של רוטב צדפות, למון גראס וכפיר ליים, מוגש במידת עשייה M. 🥥	015	נאווה יאנג ນາວະໄຫຼ່

מרקים לחלוקה בכלי עם גחלים

107/99/89/77	מרק חמוץ חריף מציר עוף, למון גראס, גלנגל, כפיר ליים, עגבניות, פטריות, בצל ירוק וכוסברה. טופו/ עוף/ דג /שרימפס* 🌱🌱🌱🌱🌱	016	טום יאם רָמְטָה
109/103/91/79	מרק חמוץ חריף מציר עוף וחלב קוקוס, למון גראס, גלנגל, כפיר ליים, כרוב לבן, בצל ירוק וכוסברה. טופו ופטריות / עוף/ דג /פירות ים. 🌱🌱🌱🌱	017	טום קא רָמְטָה

מרקים אישיים

77	מרק קארי צהוב ארומטי מצפון תאילנד עם נגיעת של הל, חרדל כבוש, שאלוט, אטריות ביצים ופרגית. 🌱🌱	018	קאו סוי עפצ'ולו
75	מרק על ציר עוף ארומטי עם קציצות לוקצ'ין, אטריות ביצים דקות, עלי קאנה, בוטנים, כוסברה, קריספי שום וצ'ילי מוחמץ. 🌱🌱🌱🌱🌱	019	קוטיאו ג'אֵכְעֵיִיִּי
75	מרק על ציר עוף עם קציצות לוקצ'ין עוף, טופו, סלרי, כוסברה, פטריות קריספי שום. 🌱🌱🌱🌱	020	טום ג'וד הָמְטָה

דגים שלמים

136	לברק עטוף במלח גס במילוי ארומטי של גלנגל, כפיר ליים, למון גראס ובזיל תאילנדי. צלוי על הגריל.	021	פלה פאו פֶּלֶה פֶּאוּ
136	דניס מטוגן ללא אידרה, מחית צ'ילי ביתית, קשיו, נענע, למון גראס, ג'ינג'ר וליים. 🌱🌱🌱🌱	022	פלה פא פֶּלֶה פֶּאוּ
136	דניס מטוגן ללא אידרה ברוטב צדפות ארומטי, פינגר ג'ינג'ר [גראצ'אי], שום, צ'ילי, כפיר ליים ובזיל תאילנדי. 🌱🌱	023	פלה פאד צ'ה פֶּלֶה פֶּאוּ צ'ה
136	מרק קארי צהוב דרומי על בסיס ציר דגים ומחית שרימפס. פילה דניס, פפאיה ירוקה, אננס ועלי פאק בונג. 🌱🌱🌱🌱🌱	024	נאנג סום פלה נֶאֱנַג סוּם פֶּלֶה
136	דניס שלם מפולט ומאודה ברוטב נאם ג'ים עם כוסברה טרייה. 🌱🌱🌱🌱	025	פלה מנאו פֶּלֶה מֶנֶאוּ

קארי

מוגש עם אורז יסמין מאודה * כל המחיות נעשות במקום ומכילות מחית שרימפס (ניתן להזמין ללא)

98/95/89/83	קארי צהוב, חלב קוקוס, שורש כורכום ובזיל תאילנדי. 🌱🌱 עוף (יוצא עם לוביה בעונה)/דג קריספי (מכיל גלוטן)/ קלמרי/ שרימפס/ דניס חלוט. *לא ניתן להוציא מחית שרימפס.	026	נאנג לואנג נֶאֱנַג לוּאֶנְג
95/93/89	קארי אדום ובוטנים, חלב קוקוס, לוביה וברוקולי לבחירה עוף / שייטל / פירות ים (ללא ירקות). 🌱🌱🌱🌱🌱	027	נאנג פאנג נֶאֱנַג פֶּאֶנְג
80	קארי אדום טבעוני - טופו, דלעת תאילנדית, לוביה ובמבו שוט. מוגש בקערה עמוקה. 🌱		
95/93/89/83	קארי ירוק, חלב קוקוס, חציל תאילנדי, במבו שוט ובזיל תאילנדי. 🌱🌱🌱🌱	028	נאנג קי וואן נֶאֱנַג קִי וּוֹאן
94	קארי מוסלמי מדרום תאילנדי, פרגית ותפוח אדמה מבושלים בחלב קוקוס. תמרינדי, מחית שרימפס, בוטנים, בזיליקום תאילנדי. 🌱🌱🌱🌱🌱	042	נאנג מאסאמן נֶאֱנַג מֶאֶסָמָן

98/88	נתחי דג לבן בטמפורה / מאודה. רוטב צדפות, תמרהינדי, ג'ינג'ר, למון גראס, פולי סויה מותססת, סלרי, שורש ועלי כוסברה. 🌱	029	פלה ג'יאן ປາເຈຍ
79	רצועות חזה עוף פריכות וקשיו ברוטב צדפות, תמרהינדי ומחית צ'ילי. פלפל אדום, פטריות שיטאקי, בצל, שאלוט פריך וכוסברה. 🌱	030	גאי פאד מד ໄກ່ມ່ວນ
92	שרימפס, קלמרי ומולים ברוטב צדפות ארומטי עם פינגר ג'ינג'ר [גאראצ'יי], שום, בזיל תאילנדי, כפיר ליים וצ'ילי. 🌱🌱	031	פאד צ'ה טאלה ผัดทะเล
69	טופו, פטריות שיטאקי, ברוקולי, נבטים וג'ינג'ר ברוטב פטריות ושום פריך. 🌱 *לא ניתן ללא נבטים	032	פאד פאק טאהו ผัดเห็ด
69	אספרגוס, פטריות שמפניון, ברוקולי וכרובית ברוטב פטריות ושום פריך. 🌱	033	פאד פאק רוהאן ผัดผัสดอก
89	*אפשרות לקלמרי ברוטב צדפות		
87	שייטל או פרגית קצוצים עם עלי קרא פאו ארומטיים או בזיל תאילנדי ברוטב צדפות עם ביצת עין. 🌱🌱🌱	034	פאד קרא פאו ผัดกระเทียม
94	*פאד קראפאו פלא(עם דג דניס)		
87	*אפשרות לפאד קרא פאו במבו שוט וחביתה		
73	*אפשרות לפאד קרא פאו טבעוני עם טופו/ צמחוני עם ביצת עין 🌱		
83	רצועות שייטל, חציל תאילנדי, רוטב צדפות, צ'ילי, שום וכפיר ליים. 🌱🌱🌱	035	פאד ג'אנגל ผัดงูเห่า
89 / 79 / 75 / 73	אורז מטוגן עם ירוקים. 🌱🌱 טופו/ עוף/ שייטל קצוק/ שרימפס	036	קאו פאד ผัดข้าว

אטריות

89 / 75 / 73	אטריות אורז דקות וביצה ברוטב תמרהינדי וסוכר דקלים. טופו, נבטים, בצל ירוק ובוטנים. צמחוני, טבעוני, עוף, שרימפס 🌱🌱🌱🌱	037	פאד תאי ผัดไทย
89 / 79 / 75 / 73	אטריות אורז רחבות וטריות עם ביצה טרופה ברוטב צדפות, קאנה וברוקולי. צמחוני (טופו)/ עוף/ שייטל קצוק/ שרימפס	038	פאד צי יו ผัดซีอิ๊ว
89 / 83 / 79 / 75 / 73	אטריות שעועית, ביצה, סלרי, כרוב סיני, רוטב צדפות וסויה כהה. צמחוני (טופו)/ עוף/ רצועות שייטל / דג לבן חלוט / שרימפס	039	פאד וון סן ผัดวุ้นเส้น
93	אטריות אורז רחבות וטריות ברוטב צדפות עם בזיל תאילנדי, שרימפס, קלמרי וצ'ילי. 🌱🌱🌱	040	פאד קימאו ผัดกิมม่าย
93	אטריות ביצים וביצה טרופה, שרימפס וקלמרי, רוטב צדפות ושום.	041	הוקיאן מי ผัดก๋วยเตี๋ยวหมู

קוקטיילים BY MOR KORAL

53	קליל, מרענן ומבעבע, שפריץ תאילנדי מבוסס ג'ין וליקר קינה מריר, יין מבעבע, תמצית כפיר ליים ולמונגראס.	THAI SPRITZ	101
55	ירוק, רענן וחמצמן, ג'ין מתובל בבזיליקום תאילנדי טרי ומלפפון.	THAI GIN	102
55	חריף, פירותי וחמצמן, וודקה מושרית בצ'ילי חריף, מנוערת עם פסיפלורה טרייה וליים. 🌶️	RED DRAGON	103
53	מתובל, חמוץ ועשבוני, טקילה לבנה מנוערת עם שמיר וכוסברה, מזקל, מיץ ליים טרי וצ'ילי חריף.	TEQUILA TOM SAP	104
55	חמוץ, מריר ופירותי, רום לבן מנוער עם קמפרי, אננס וליים טרי.	JUNGLE BIRD	105
55	עשבוני, פירותי וחמצמן, רום ושרטרז ירוק מנוערים עם ליקר קוקוס, אננס ונגיעת מלפפון.	PAGO PAGO 2#	106
59	מעושן, פירותי ומורכב, מזקל, רום ג'מייקני וסאקה מעונן מנוערים עם מנגו, ליים וג'ינג'ר טרי.	EL PACIFICO	107
57	פירותי, מתקתק ועשיר, רום מנוער עם סירופ קוקוס ביתי מתובל בסוכר דקלים, מיץ אננס, ליים וביטרים.	PIÑA COLADA	109
35	Virgin		
57	מריר, מתקתק ועשבוני, ג'ין מתובל בעלי פנדן, מעורבב עם ליקר קינה, וורמוט לבן ונגיעה ליים.	PANDAN NEGRONI	110

שתייה קלה/חמה

23	למון גראס מוחיטו למון גראס, נענע, ליים וסודה (אופציונאלי)
23	לימונדת ג'ינג'ר סירופ ג'ינג'ר ביתי, לימון ומי סודה
16	משקאות מוגזים
25	מים מינרליים/ מוגזים גדול
16	סודה סינגה
10	אספרסו קצר/ ארוך
14	אספרסו כפול
16	קנקן תה

קוקטיילים קלאסיים

57	מרגריטה טקילה קוונטרו לימון
57	נגרוני ג'ין, קמפרי, ורמוט
57	דקירי רום, לימון, סוכר
57	ניו יורק סאוור וויסקי, לימון, אננסטורה, יין אדום
57	פרנק 75 ג'ין, לימון, יין מבעבע
57	אפרול שפריץ אפרול, סודה, יין מבעבע
57	מוסקו / לונדון מיול וודקה/ג'ין, ג'ינג'ר, סודה

אדם

מונטה דל פרא, ולפוליצ'לה, איטליה.

קורבינה, קורבינונה, רונדילה
אדום קליל פירותי, חמצמץ מתקתק והולך טוב עם חריף.

196/49

פמיל בוגרייה, פינו נואר, צרפת.

פירותי עם סיומת ברורה, מורכבות בינונית וקלילות חצופה.

176/45

פונטנהפרדה, ברברה ד'אלבה, איטליה.

אדום עדין ועשיר בטעמים, רענן עם סיומת יבשה.

176/45

רוזה ובוטות

בלאן דה בלאן, רבנטוס אי בלאנק, ספרד.

מקבאו, אקסראלו, פרלדה ומלווסיה
מבעבע חד ויבש במיוחד מהיקב שהמציא את הקאווה

211/50

בורגו דה טרולי, פרימיטיבו רוזאטו, איטליה.

רוזה עדין, יבש וסופר רענן. מחמיא לכל רמת חריפות.

176/45

לבן

גרזון, אלברינו רזובה, ספרד.

חמאתי פירותי ויבש, יין שמחליק בגרון עם קצת עוקץ,
למנות גריל ולכל הבשרים.

196/46

קסטלו דה לה רוזה, פינו גריג'ו, איטליה.

יין רענן עם טעמים מפתיעים של פרי מאוזן, יין שנוגד
לשתות לצד סלט פאפיה ואטריות שעועית.

176/45

ברנרד דה פה, פטיט שאבלי, צרפת.

שרדונה עדין והדרי, קלאסי מאוזן וחלק.

251/53

קיר יאני, אסרטיקו.

הזן האגדי של יוון, קליל מינרלי ורענן, יין שמתפתח עם
האוכל, מתאים להכל.

196/46

בירה

קירין מהחבית
25/40 500 / 250 מ"ל

סיננה בקבוק
28 330 מ"ל

צ'אנג בקבוק
28 330 מ"ל

ליאו בקבוק
28 330 מ"ל

סאקה

סאקה טוקו ג'ונמאי
23 / 81

דיוואטס מרלן
35 / 126