

## قائمة الطعام التايلاندي الخاصة Thai Feast Promotion Set Menu

### المقبلات Appetizers

لفائف مقليّة محشّية بالخضار  
تقدّم مع صلصة فلفل حلو وحامض المذاق  
**POH PIA**, Deep fried vegetable spring rolls  
with sweet and sour chili sauce

أسيّاخ لحم بقر مشوي  
تقدّم مع صلصة فول سوداني منزلية الصنع مع خيار مخلل (م)  
**SATAY**, Marinated grilled beef satay  
with homemade peanut sauce and cucumber ajad (N)

شوربة روبيان كبير حارة وحامضة المذاق بنكهة نبتة الليمون  
عصير ليمون حامض ، أعشاب تايلاندية مع صلصة فلفل حار (م)  
**TOM YAM GOONG**, Hot and sour tiger prawn soup  
with lemongrass, lime juice, Thai herbs and chili paste (S)

### الأطباق الرئيسية Main courses

دجاج بالكاري الأخضر مع باذنجان تايلاندي وأوراق ريحان حلوة المذاق  
**GAENG KIEW WAN GAI**, Chicken green curry  
with Thai eggplant and sweet basil leaves

نودلز الأرز التايلاندية التقليدية المحمّرة مع الروبيان  
براعم بقوليات ، بيض ، أعشاب تايلاندية مع فتات فول سوداني (م) (م)  
**PAD THAI GOONG SOD**, Traditional Thai stir- fried rice noodle with prawns,  
bean sprouts, egg, khoy- chai leaves and crushed peanuts (N) (S)

خضار مشكلة محمّرة بصلصة المحار (م)  
**PAD PAK RAUM MID**, Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce (S)

أرز الياسمين  
JASMINE RICE

### الحلويات Dessert

طبق فواكه مشكلة  
FRESH FRUIT PLATE

يتم طلب هذه القائمة لشخصين على الأقل وتتضمن زجاجة نبيذ  
٢٥٠ درهم للشخص الواحد

Minimum order 2 persons inclusive of a bottle of house wine  
AED 250 per person  
Sharing style service

هذا العرض هو لقائمة الطعام هذه فقط ولا يتضمّن أي حسمات خاصة أخرى  
This offer is not valid with any other promotions or discounts

فلفل حار خفيف (ف) فلفل حار وسط (م) محاريات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول  
(ف) Mild Spicy (م) Medium Spicy (N) Nuts (V) Vegetarian (P) Pork (A) Alcohol (S) Shellfish

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## المقبلات Appetizer



لفائف مقلية محشية بالخضار مع الدجاج تقدّم مع صلصة فلفل حلو وحامض المذاق	٤٠
<b>POH PIA</b> , Deep fried chicken and vegetable spring rolls, with sweet and sour chili sauce	40
أسيخ لحم بقر أو دجاج مشوي تقدّم مع صلصة فول سوداني منزلية الصنع مع خيار مخلل (A)	٥٥/٥٠
<b>SATAY</b> , Marinated grilled beef or chicken satay with homemade peanut sauce and cucumber ajad (N)	55/50
كيكة الروبيان التايلاندية المقلية تقدّم مع صلصة لب النخيل حلوة المذاق مع خضار مخللة	٥٨
<b>TORD MUN GOONG</b> , Deep fried Thai prawn cakes with sweet palm sauce and vegetable pickles	58
دجاج متبل مقلي مع الأعشاب الآسيوية تقدّم مع صلصة تمر هندي حلو وحامض المذاق بالسهمسم	٤٨
<b>GAI HOR BAI TOEY</b> , Deep fried marinated chicken in pandan leaves with sweet and sour tamarind sauce and sesame seeds	48
روبيان مقلي مقرمش ملفوف بالنودلز تقدّم مع صلصة فلفل حلو حار	٥٥
<b>GOONG HOM PHA</b> , Deep fried crispy prawns wrapped with egg noodle, sweet and chili sauce	55
طبق سبايس إمبوريوم الخاص (لشخصين) ، أسيخ دجاج مشوي ، أسيخ لحم بقر مشوي لفائف مقلية محشية بالخضار ، دجاج بالأعشاب الآسيوية ، كيكة روبيان مع سلطة بابايا (A)	١٤٠
<b>SPICE EMPORIUM PLATTER( FOR 2 PEOPLE)</b> , Chicken, beef satay, spring rolls, chicken in pandan leaves, prawn cake and papaya salad (N)	140

## السلطة Salad

سلطة شرائح بابايا خضراء مع الفلفل الحار صلصة ليمون أخضر حامض ، فول سوداني محمص ، روبيان صغير مجفف (A) (مح)	٤٠
<b>SOM TOM THAI</b> , Shredded green papaya salad with chili, lime dressing, toasted peanuts and dried shrimps (N) (S)	40
سلطة دجاج على طريقة إيسان بالأعشاب التايلاندية مع ورق النعنع	٥٠
<b>LAAB GAI</b> , Chicken salad e-saan style with Thai herbs and mint leaves	50
سلطة مأكولات بحرية مشكلة مع بصل أخضر ، كرافس تايلاندي ، زنجبيل مع الفلفل الحار ، صلصة ليمون (مح)	٥٨
<b>YAM TALEY</b> , Mixed seafood salad with spring onion, Thai celery, ginger and chili, lemon dressing (S)	58
سلطة لحم بقر مشوي مع أعشاب تايلاندية مشكلة ، ليمون ، فلفل حار مع ورق نعنع	٥٨
<b>YAM NEUA NAM TOK</b> , Grilled beef salad with Thai herbs, lemon, chili and mint leaves	58

فلفل حار خفيف (ف) فلفل حار وسط (مح) محاربات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول (A) Alcohol (S) Shellfish (P) Pork (V) Vegetarian (N) Nuts (مح) Mild Spicy (ف) Medium Spicy

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## الشوربة Soup

- شوربة روبيان كبير حارة وحامضة مع نكهة نبتة الليمون  
عصير ليمون حامض ، أعشاب تايلاندية مع معجون الفلفل (م) ٥٥
- TOM YAM GOONG**, Hot and sour tiger prawn soup  
with lemongrass, lime juice, Thai herbs and chili paste (S) 55
- شوربة دجاج مع حليب جوز الهند ، فطر  
عيدان نبتة الليمون مع جوز هند صغير ٤٥
- TOM KHA GAI**, Chicken soup  
with coconut milk, mushroom, lemongrass and coconut 45
- شوربة دجاج مع الخضار ، توفو مع النودلز  
**GAENG JUED TAO HU GAI SAP**, Clear chicken soup  
with vegetables, tofu and glass noodle ٤٥  
45

## الأطباق الرئيسية Main

### الأسماك و المأكولات البحرية FISH AND SEAFOOD

- روبيان كبير محمّر بالكاري الأصفر  
كرافس ، بصل أخضر مع زيت زيتون بالفلفل الحار (م) ٨٩
- GOONG PAD PONG KA-REE**, Stir-fried jumbo prawn with yellow curry powder,  
celery, spring onion and chili oil (S) 89
- فيليه سمك القاروس البحري على البخار مع صلصة صويا بالزنجبيل  
تقدّم مع صلصة مأكولات بحرية (م) ٩٥
- PLA NUENG SE EIW**, Steamed sea bass fillet with soya sauce and ginger  
served with seafood dressing (S) 95
- مأكولات بحرية حارة ومحمّرة مع الأعشاب التايلاندية  
فلفل أخضر طازج ، ريحان حار (م) ٩٢
- PAD KE MOUW TALEY**, Wok-fried spicy seafood  
with Thai herbs, fresh green pepper corn, hot basil leaves (S) 92
- فيليه هامور مقلية مع صلصة فلفل حلو وحامض المذاق تعلوه أوراق ريحان حارة ومقرمشة  
٨٧
- PLA GAOW RAD PRIK**, Deep fried hammour fillet in sweet and sour chili sauce  
topped with crispy hot basil leaves 87
- فيليه سمك القاروس البحري المشوي بنكهة نبتة الليمون مع الريحان  
تقدّم مع صلصة تتبيل الليمون بالفلفل الحار ٨٩
- PLA GRA PONG YANG**, Grilled sea bass fillet in lemongrass and basil  
with lemon chili dressing (S) 89
- سوفليه مأكولات بحرية مشكلة على البخار  
يعلوه طبقة من حليب جوز الهند تقدّم في سلة من ورق الموز (م) ٩٢
- HO MOK TALEY**, Steamed mixed seafood soufflé  
topped with coconut milk served in banana leaf basket (S) 92

فلفل حار خفيف (١) فلفل حار وسط (م) محاريات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول (١) Mild spicy (١) Medium spicy (N) Nuts (V) Vegetarian (P) Pork (A) Alcohol (S) Shellfish

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## اللحومات

### MEAT AND POULTRY

لحم بط مشوي مقرمش مع صلصة الفلفل الثلاثة يعلوه ريحان مقرمش	٨٥
<b>PED SAM ROD</b> , Crispy roasted duck in three flavors chili sauce topped with crispy basil leaves	85
دجاج حلو و حامض المذاق مع البصل الأخضر وثلاث أنواع من الفلفل	٦٢
<b>PAD PRIEW WAN GAI</b> , Sweet and sour chicken with tri-color bell pepper and spring onion	62
دجاج مفروم محمّر على الطريقة الآسيوية مع ثوم ، فلفل حار وأوراق ريحان ساخن	٦٥
<b>PAD KRAPAO GAI</b> , Stir fried minced chicken with garlic, chili and hot basil leaves	65
دجاج محمّر مع الكاجو وصلصة فلفل حار (م)	٦٨
<b>GAI PAD MED MUANG</b> , Stir fried chicken with cashew nuts and chili paste (N)	68
شرائح لحم بقرمحمّر بصلصة المحار مع بصل أخضر وثلاث أنواع فلفل (مح)	٧٥
<b>PAD NEUA NAM MARN HOI</b> , Wok-fried sliced beef in oyster sauce with spring onion and tri-color bell pepper (S)	75
لحم بقر محمّر مع الزنجبيل ، فطر ، فلفل حار مع بصل أخضر	٨٥
<b>NEUA PAD KHING</b> , Stir fried beef with ginger, mushroom, chili and spring onion	85

## الكاري

### CURRY

دجاج بالكاري الأخضر مع باننجان تايلاندي و أوراق الريحان حلوة المذاق	٦٨
<b>GAENG KIEW WAN GAI</b> , Chicken green curry with Thai eggplant and sweet basil leaves	68
لحم بقر بالكاري الأحمر مع باننجان تايلاندي مع أوراق ريحان حلوة المذاق	٧٠
<b>GAENG PHED NEUA</b> , Beef red curry with Thai eggplant and sweet basil leaves	70
بط مشوي بالكاري الأحمر مع باننجان تايلاندي ، أناناس ، عنب مع طماطم كرزية	٧٥
<b>GAENG PHED PED YANG</b> , Roasted duck in red curry with Thai eggplant pineapple, grapes and cherry tomato	75
شرائح دجاج مقلي ومحمّر بالزبدة مع صلصة كاري ماليزي و ورق ليمون تايلاندي	٦٥
<b>PANANG GAI</b> , Sautéed sliced chicken in panang curry sauce with Thai lime leaves	65

## النودلز

### NOODLE

نودلز الأرز التايلاندية التقليدية المحمّرة مع الروبيان براعم عدس ، بيض ، أعشاب تايلاندية مع فتات فول سوداني (م) (مح)	٦٥
<b>PAD THAI GOONG SOD</b> , Traditional Thai stir- fried rice noodle with prawns, bean sprouts, egg, khoy- chai leaves and crushed peanuts (N) (S)	65
نودلز الأرز المحمّرة مع دجاج ، صلصة صويا ، قرنبيط تايلاندي مع الثوم	٦٠
<b>PAD SE EIAW GAI</b> , Stir- fried flat rice noodle with chicken, soy sauce, garlic and Thai broccoli leaves	60

فلفل حار خفيف (ف) فلفل حار وسط (مح) محاريات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول (S) Shellfish (A) Alcohol (P) Pork (V) Vegetarian (N) Nuts (M) Medium spicy (K) Mild spicy

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## الخضار و التوفو

### VEGETABLE AND TOFU

قرنبيط تايلاندي محمّر مع الثوم ، فطر ، صلصة حبوب الصويا مع صلصة محار (مح)	٤٢
<b>KA-NA NAM MARN HOI, Stir-fried Thai broccoli leaves with garlic, mushroom, soya bean paste in oyster sauce (S)</b>	<b>42</b>
توفو محمّر مع ثلاث أنواع فلفل مع صلصة حلوة وحامضة المذاق	٤٥
<b>TOFU PRIEW WAN, Stir-fried tofu with tri-color bell pepper in sweet and sour sauce</b>	<b>45</b>
توفو محمّر مع أعشاب حارة ، ذرة صغيرة ، فطر ، فلفل أخضر مع أوراق الريحان	٤٩
<b>TOFU PAD KE MOUW, Wok-fried tofu with spicy herbs, baby corn, mushroom, green pepper corn and basil leaves</b>	<b>49</b>
خضار مشكلّة محمّرة بصلصة المحار (مح)	٤٢
<b>PAD PAK RAUM MID, Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce (S)</b>	<b>42</b>

## الأطباق الجانبية

### SIDE DISH

أرز محمّر تايلاندي ، بيض ، قرنبيط تايلاندي ، طماطم ، بصل	٢٨
<b>THAI FRIED RICE, Egg, Thai broccoli, tomato, onion</b>	<b>28</b>
أرز محمّر مع الروبيان ، روبيان ، بيض ، طماطم ، بصل أخضر (مح)	٣٩
<b>PRAWN FRIED RICE, Prawn, egg, tomato, spring onion (S)</b>	<b>39</b>
أرز طري	١٨
<b>STICKY RICE</b>	<b>18</b>
أرز الياسمين	١٨
<b>JASMINE RICE</b>	<b>18</b>



فلفل حار خفيف (١) فلفل حار وسط (مح) محاريات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول (A) Alcohol (S) Shellfish (P) Pork (V) Vegetarian (N) Nuts (M) Medium spicy (K) Mild spicy

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## الحلويات Dessert

أرز طري مع حلوى المانغو يعلوه كريمة جوز الهند	٤٣
<b>KAOW NEAW MA MUANG</b> , Home made sticky rice with sweet mango topped with coconut cream	<b>43</b>
كستناء محشية بفاكهة جاك الآسيوية بحليب جوز الهند يعلوها ثلج مبروش	٣٨
<b>TAB TIM KROB</b> , Stuffed water chestnut with jack fruit in coconut milk topped with crushed ice	<b>38</b>
آيس كريم منزلية الصنع ، جوز الهند ، فاكهة الليتشي ، مانغو	٤٨
<b>HOME MADE MIXED ICE CREAM</b> , Coconut, lychee, mango	<b>48</b>
شرائح مانغو طازج على الطريقة التايلاندية	٥٠
<b>MA MUANG NAM DOK MAI</b> , Thai sweet mango	<b>50</b>
طبق فواكه مشكلة	٤٨
<b>POL LA MAI RUAM</b> , Fruit platter	<b>48</b>
براونيز بالموز (م)	٤٥
<b>BANANA BROWNEE</b> , (N)	<b>45</b>

🌶️ فلفل حار خفيف 🌶️ فلفل حار وسط (مج) محاربات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول  
🌶️ Mild spicy 🌶️ Medium spicy (N) Nuts (V) Vegetarian (P) Pork (A) Alcohol (S) Shellfish

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge

## قائمة الأطباق الخاصة بالنباتيين Vegetarian Menu

### المقبلات

### Appetizers

لفائف مقالية محشية بالخضار تقدّم مع صلصة فلفل حلو وحامض المذاق (ن)	٣٨
<b>POH PIA JE, Deep fried vegetable spring rolls with sweet and sour chili sauce (V)</b>	<b>38</b>
سلطة شرائح بابايا خضراء مع الفلفل الحار صلصة تتبيل ليمون ، فول سوداني محمص (م) (ن)	٣٨
<b>SOM TOM JE, Shredded green papaya salad with chili, lime dressing, toasted peanuts (N) (V)</b>	<b>38</b>
شورية فطر حارة وحامضة المذاق مع صلصة فلفل حار مع زنجبيل آسيوي بالليمون (ن)	٣٨
<b>TOM YAM HED, Hot and sour mushroom soup with lemon galangal and chili paste (V)</b>	<b>38</b>

### الأطباق الرئيسية

### Main courses

توفو محمّر مع ثلاث أنواع فلفل مع صلصة حلوة وحامضة المذاق (ن)	٣٨
<b>TOFU PRIEW WAN, Stir-fried tofu with tri-color bell pepper in sweet and sour sauce (V)</b>	<b>38</b>
خضار مشكّلة بالكاري الأخضر (ن)	٥٢
<b>GAENG KIEW WAN PAK, Green curry with vegetables (V)</b>	<b>52</b>
خضار مشكّلة محمّرة (ن)	٣٨
<b>PAD PAK RAUM MID, Stir-fried mixed vegetables (V)</b>	<b>38</b>
أرز محمّر تايلاندي ، قرنبيط تايلاندي ، طماطم ، بصل (ن)	٢٨
<b>KOAW PAD, Thai fried rice, Thai broccoli, tomato, onion (V)</b>	<b>28</b>



فلفل حار خفيف (فلفل حار وسط (مح) محاربات (خ) يحتوي لحم خنزير (ن) للنباتيين (م) يحتوي مكسرات (ك) كحول (S) Shellfish (A) Alcohol (P) Pork (V) Vegetarian\_ (N) Nuts (M) Medium Spicy (K) Mild Spicy

كافة الأسعار بالدرهم الإماراتي تتضمن ١٠% رسوم حكومية و ١٠% أجور خدمة  
All prices are in UAE Dirhams and inclusive of 10% government fees and 10% service charge