



# TOKAY

קייטרינג תאילנדי | שף תומאס זוהר

## חצר המלך | 500 ש"ח לסועד

### מרק קוקוס 'טום-קאא'

ציר עוף, מולים & סרטנים, חלב קוקוס, גלנגל, כפיר ליים, למון גראס, פטריות, שמן צ'ילי, כוסברה.

### אויסטר תאילנדי 'הוי נאנג רום'

אויסטר ג'ילארדו, רוטב 'סיפוד', למון גראס קצוץ, קריספי שום. דג נא 'איסן סטייל'

### 'קוי פלא'

כשימי, שאלוט, בצל ירוק, נענע, אבקת אורז קלוי, מלא ליים.

### דג נא פומלה 'יאם פלא סום או'

כשימי טונה, פומלה, אשכולית אדומה, קשיו, למון גראס, עשבים.

### סלט פפאיה 'סום טאם'

פפאיה בוסר במכתש, עגבניות מגי, לוביה תאילנדית, סוכר דקלים, צ'ילי, בוטנים.

### שיפוד שקדי עגל 'קון סט יאנג'

שקדי עגל, סויה כהה, למון גראס, פלפל לבן, רוטב 'פריק נאם פלא'

### קלמרי ממולא 'פלא מוק יאנג'

פרגית קצוצה, שורש כוסברה, פלפל לבן, רוטב צ'ילי ליים.

### מולים במחית צ'ילי תאילנדי 'הוי פריק פאו'

מולים, בצל לבן, מחית צ'ילי, בזיל תאילנדי, ציר עוף, שום פריך.

### קארי מסאמן 'גאנג מסאמן'

כתף טלה, תבלינים קלויים בווק, כוכב אניס, קינמון, ציפורן, עלי דפנה, חלב קוקוס, קשיו.

### דג מטוגן שלם

### אורז יסמין תאילנדי 'קאו טום'

### קינחים

פאי ליים & למון גראס, מרנג שוויצרי.  
בננה לוטי, נוטלה, בננה, חלב מרוכז.  
מוס שוקולד, גנאש שוקולד לבן, קוקוס קלוי.  
פלדת פירות טרופיים