



TOKAY

אוכל תאילנדי | שף תומאס זוהר

אירוע הגשה | מלצרים שמגישים אוכל לסועדים בשולחן רוצים להרגיש בארמון המלך בבנגקוק? התפריט הזה יהפוך אתכם למשפחת מלוכה לכמה שעות. ארוחת טעימות מותאמת אישית ללקוח, בעיצוב תאילנדי עם הגשה לשולחן. כמות אורחים מומלצת - 20 עד 50 איש

מנות לדוגמה: (ניתן לבחור בין 6 ל 10 מנות לארוחה, המחיר משתנה בהתאם)

נאים |

דג נא מנגו בוסר/פומלה 'יאם פלא ממואנג/אום' - ששימי, מנגו בוסר, קשיו, למון גראס, עשבים.
דג נא & עשבים טריים 'קוי פלא' - ששימי, שאלוט, בצל ירוק, נענע, אבקת אורז קלוי, מלא ליים.
אויסטר תאילנדי 'הוי נאנג רום' - אויסטר ג'ילארדו, רוטב 'סיפוד', למון גראס קצוץ, קריספי שום.

סלטים |

סלט פפאיה 'סום טאם' - פפאיה בוסר במכתש, עגבניות מגי, לוביה תאילנדית, סוכר דקלים, צ'ילי, בוטנים.
סלט אטריות שעועית 'יאם וואן סן' - אטריות שעועית, עוף קצוץ, בצל סגול, סלרי, צ'ילי, רוטב דגים, שום פריך.
סלט בקר חריף 'נאם טוק' - שפיץ שייטל, ציר עוף, רוטב דגים, ליים, אבקת אורז, צ'ילי יבש, נענע.
סלט מנגו במחית צ'ילי 'יאם ממואנג פריק פאו' - דג/שרימפס מטוגן, מנגו בוסר, מחית צ'ילי, כפיר ליים.

גריל |

שיפודי סאטה & רוטב בוטנים 'סאטה גאי' - חזה עוף במרינדה על גריל, רוטב בוטנים, רליש מלפפונים.
שיפודי פרגית מדרום תאילנדי 'גאי גולק' - פרגית צעירה על שיפוד עץ, גלייז קארי אדום, חלב קוקוס.
שיפודי בקר 'בלק פפר' 'נאווה פריק תאי דאם' - פילה בקר, רוטב צדפות, פלפל שחור, שום.
שיפוד שקדי עגל 'קון סט יאנג' - שקדי עגל, סויה כהה, למון גראס, פלפל לבן.
שיפוד פילה חזיר 'מו בינג' - בשר לבן, רוטב דגים, סויה כהה, סוכר דקלים, שום, פלפל לבן.
שיפודי שרימפס/תמנון 'קונג יאנג' - רוטב דגים, סויה בהירה, שורש כוסברה, פלפל לבן, מטבל 'סיפוד'.
סטייק תאילנדי 'סווא רונג-היי' - אנטריקוט, רוטב צדפות, סויה כהה, סוכר דקלים, כפיר ליים.

מטוגן |

כנפיים מטוגנות 'פיק גאי טוד' - כנפיים בטמפורה, רוטב צ'ילי ממתוק.
דג מטוגן ברוטב תמרינד 'פלא טוד מאקאם' - לברק בטמפורה, חסה אייסברג, אטריות אורז, רוטב תמרינד צ'ילי.
נאמס ויאטנמי 'נאם ראן' - פרגית, שרימפס קצוץ, דפי אורז, גזר, ג'ינג'ר, אטריות צלופן, פטריות שיטאקה, בצל ירוק.
עוף בטמפורה 'גאי טוד' - עוף על העצם, טמפורה, רוטב 'נאם ג'ים ג'או'.

מרקים |

מרק חמוץ-חריף 'טום-יאם' - ציר עוף, כפיר ליים, למון גראס, שאלוט, פטריות, חלב קוקוס, מחית צ'ילי, כוסברה.
מרק קוקוס 'טום-קאא' - ציר עוף, חלב קוקוס, גלנגל, כפיר ליים, למון גראס, פטריות, שמן צ'ילי, כוסברה.
נודל סופ תאילנדי 'קוטייא' - ציר עוף, רוטב דגים, סויה בהירה, אטריות אורז, וונטון, כדורי דגים, פאק צ'וי.
מרק מצפון מזרח תאילנד 'טום סאאפ' - ציר עוף, כפיר ליים, למון גראס, צ'ילי יבש, אורז קלוי, בזיל תאילנדי.



TOKAY

אוכל תאילנדי | שף תומאס זוהר

ווק |

פאד תאי 'פאד תאי' - אטריות אורז, ביצה, סוכר דקלים, דייקון, תמרינד, נבטים, בצל ירוק, שום, שאלוט, בוטנים. אטריות אורז בסויה כהה 'פאד סי יו' - אטריות אורז רחבות, ביצה, סויה כהה, תרד תאילנדי, פלפל לבן. בקר בבזיל תאילנדי 'נא-אווה פאד הוראפה' - שייטל, בצל לבן, רוטב צדפות, צ'ילי אדום, בזיל תאילנדי. מולים במחית צ'ילי תאילנדי 'הוי פריק פאו' - מולים, בצל לבן, מחית צ'ילי, בזיל תאילנדי, ציר עוף, שום פריך. תרד תאילנדי בווק 'פאד פאק בונג' - תרד תאילנדי, שום, צ'ילי, רוטב צדפות, ציר עוף. מוקפץ טבעוני 'פאד פאק צו' - פטריות שיטאקה, טופו, פאק צו, רוטב פטריות, סויה בהירה, שום פריך. פאד קאפאו 'פאד קאפאו' - בשר טחון, בצל לבן, צ'ילי אדום, רוטב צדפות, רוטב דגים, בזיל תאילנדי, ביצת עין.

קארי |

קארי ירוק 'גאנג קי-וואן' - צ'ילי ירוק, למון גראס, גלנגל, שאלוט, כפיר ליים, חציל תאילנדי, חלב קוקוס, תמרינד. קארי צהוב מצ'אנג מאי 'קאו סוי' - שוקי עוף, אטריות ביצים, חלב קוקוס, כורכום, שאלוט, צ'ילי יבש, חרדל כבוש. קארי פאנגג 'גאנג פאנגג' - צ'ילי קשמיר, שום, גלנגל, כפיר ליים, בוטנים, חלב קוקוס, ברוקולי, בזיל תאילנדי. קארי מסאמן 'גאנג מסאמן' - תבלינים קלויים בווק, כוכב אניס, קינמון, ציפורן, עלי דפנה, חלב קוקוס, קשיו.

קינחים |

טפיוקה, קרח גרוס, פירות טריים. פנקוטה תאי, חלב קוקוס, בוטנים, קולי מנגו. מוס שוקולד, גנאש שוקולד לבן, קוקוס קלוי. בננה לוטי, נוטלה, בננה, חלב מרוכז. פרנץ' טוסט, נוטלה, שבבי קוקוס. ארטיק פירות בעבודת יד.