



TOKAY

אוכל 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 פומלה 'יאם פלא סום או'

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

אורז דביק 'סטיקי רייס'

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 מסמאן'

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

אורז יסמין תאילנדי 'קאו טום'

קינוחים:

בננה לוטי, נוטלה, בננה, חלב מרוכז.
פנקוטה תאי, חלב קוקוס, בוטנים, קולי מנגו.
טפיוקה, קרח גרוס, פירות טריים.
ארטיק פירות בעבודת יד.