



# TOKAY

אוכל תאילנדי | שף תומאס זוהר

## חלונות בנגקוק | 400 ש"ח לסועד

### מרק חמוץ-חריף 'טום-יאם'

ציר עוף, פילה לברק, כפיר ליים, למון גראס, שאלוט, חלב קוקוס, מחית צ'ילי, כוסברה.

### דג נא פומלה 'יאם פלא סום או'

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

### שיפודי פרגית מדרום תאילנדי 'גאי גולק'

פרגית צעירה על שיפוד עץ, גלייז קארי אדום, חלב קוקוס.

### אורז דביק 'סטיקי רייס'

### דג מטוגן ברוטב תמרינד 'פלא טוד מאקאם'

לברק בטמפורה, חסה אייסברג, אטריות אורז, רוטב תמרינד צ'ילי.

### דג שלם במלח 'פלא פאו'

בר-ים שלם עטוף במלח, ממולא בעשבים ארומטיים, על הגריל.

### קארי פאננג 'גאנג פאננג'

מולים & סרטנים, צ'ילי קשמירי, שום, גלנגל, כפיר ליים, בוטנים, חלב קוקוס, ברוקולי, בזיל תאילנדי.

### אורז יסמין תאילנדי 'קאו טום'

### קינחים

פנקוטה תאי, חלב קוקוס, בוטנים, קולי מנגו.

פרנץ' טוסט, נוטלה, שבבי קוקוס.

טפיוקה, קרח גרוס, פירות טריים.