

BLACK
THAI
RESTAURANT

ТАЙСКИЙ
БРАНЧ

13:00 - 18:00



Уважаемые гости, если у Вас есть аллергия на какой-нибудь продукт, предупредите, пожалуйста, своего официанта
Любое блюдо Мы можем сделать более или менее острым по Вашему желанию

ТАЙСКИЙ БРАНЧ 3000₽

ขนมขบเคี้ยว

САЛАТЫ и ЗАКУСКИ

Тар-тар из тунца и манго

Тайское севиче из лосося
с папайей и авокадо

Зеленая папайя
с личи и лаймовым соусом

Салат с помело и креветками

Огуречная папайя

Тайский Биф-салат

Маринованные древесные грибы

เฟิงกิ้ง

ФРЕШ-РОЛЛЫ

Фреш ролл с овощами, авокадо
и орехово- кунжутным соусом

Фреш-ролл с манго
и соусом Том Ям

Фреш-ролл с овощами цыпленком,
креветкой и тайским соусом

Фреш-ролл с уткой,
овощами и ореховым соусом

ปอเปี๊ยะ

СПРИНГ-РОЛЛЫ

Хрустящий ролл с курицей,
грибами Шиитаке и мятным соусом

Хрустящий ролл с овощами
и соусом манго-ананас

Спринг-ролл с бараниной
и соусом из тайского базилика

Спринг-ролл с креветкой
и луковым соусом

ซุป

СУПЫ

Том Ям с кокосовым молоком

Грибной суп с сельдереем

Овощной суп с лапшой и грибами

คารี

Зеленое карри с цыпленком
и тайскими баклажанами

Желтое карри с тайскими
баклажанами, мини кукурузой и бок чой

อาหารร้อน

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мидии «Том Ям»

Пад тай с креветками, яйцом,
курицей, орешками кешью
под соусом тамаринд

Цыпленок Вок с грибами иноки

Свинина по рецепту
провинции Чанг Май

Рубленный тайский рибай
с черными бобами

Лапша удон со свиной грудинкой и личи

Утка по бангкокски

Карамелизированная утка
с кокосово- сливочным соусом

Лапша по-сингапурски

Жаренный рис

с овощами

Овощи вок

Омлет с шиитаке и перцем

ขนม

ДЕСЕРТ

Руллет с манго и маракуйей

Кокосовый торт
с жареным белым шоколадом

Чиз-мусс маракуйя

Маковое пирожное с вишней бурбон

Банановый торт

Кокосовое печение

Шоколадный мафин

БАР

Игристое вино

ALFABETO Vino Spumante

Водка

Тайское пиво LEO

КОКТЕЙЛИ

COLORS OF THAILAND

Phangan

Малиновая Водка, Арбуз, Маракуйя,
Сироп Спайси, Сок Лайма.

Hua Hin

Виноград, Сухой Лондонский Джин, Ванильная Водка,
Сок Юдзу, Жасминовый Сироп.

King Of Siam

Бурбон, Свежая Маракуйя, Лимон,
Сахар, Белок.

Princess Of Siam

Ванильная Водка, Кокосовое молоко,
Ананасовый Сок, Свежее Личи, Сахар.

Phuket

Ром, настоянный на Лемонграссе и Галангале,
Сок Танжерина, Сок Лайма, Сироп Спайси.

Tao

Ром, настоянный на Тайском Чайном Миксе,
Сливовый Ликер, Смесь Цитрусовых, Белок.

Margarita

Текила, Апельсиновый Ликер, Лайм.

Bellini

Проссеко, Персиковое пюре.

НАПИТКИ

Лимонад Тайский базилик с имбирем

Лимонад Киви с Тархуном

Холодный Черный Чай Малина-Лайм

Холодный Зеленый Чай
Бузина-Кумкват

Чай (Ассам, Эрл грей, Пуэр, Сенча,
Жасмин, Молочный Улун,
Манговый Улун, Банановый улун)

Кофе (Эспрессо,
Американо, Капучино)

Минеральная вода Аква Руссо



Все цены указаны в рублях, с учётом НДС

Данное меню является рекламным материалом, с контрольным меню можно ознакомиться у администратора

BLACK
THAI
RESTAURANT

THAI
BRANCH
13:00 - 18:00



Dear guests, if You have an allergy to any product, please, warn your waiter
Any dish we can make more or less spicy according to Your wishes

ขนมขบเคี้ยว
**STARTERS
and
SALADS**

- Tuna tartar with mango
- Salmon Thai ceviche with papaya and avocado
- Green papaya with lychee and lime sauce
- Salad with pomelo and shrimps
- Cucumber papaya
- Thai beef salad
- Marinated wood mushrooms in Thai chile sauce

เฟิงกลิ้ง
FRESH ROLLS

- Fresh roll with vegetables, avocado and walnut-sesame sauce
- Fresh roll with mango and tom yum sauce
- Fresh roll with vegetables, chicken and shrimps
- Fresh roll with duck and vegetables

ปอเปี๊ยะ
SPRING ROLLS

- Crunchy roll with vegetables and mango-pineapple sauce
- Spring roll with shrimp and onion sauce
- Crunchy roll with chicken, mushrooms Shiitake and mint sauce
- Spring roll with lamb and Thai basil sauce

ซุป **SOUPS**

- Vegetable soup with noodles and mushrooms
- Mushroom soup with celery
- Tom Yum with coconut milk

THAI BRANCH 3000฿

ริ **CURRY**

- Yellow curry with Thai egg plants, mini corn and cabbage Bok Choy
- Green curry with chicken and Thai eggplants

อาหารร้อน
MAIN COURSES

- Mussels "Tom Yam"
- Pad Thai with shrimps, egg, chicken, cashew nuts with tamarind sauce
- Chicken wok with Inok mushrooms
- Pork by recipe from province Chiang Mai
- Thai chopped ribeye with black beans
- Udon noodles with pork and lychee

- Duck Bangkok style Caramelized duck with coconut cream sauce
- Noodles with chicken and shrimps singapur style
- Fried rice with vegetables
- Vegetables wok
- Scrambled eggs with shiitake mushrooms and peppers

ขนม
DESSERTS

- Roll with mango and passion fruit
- Coconut cake with roasted white chocolate
- Passion fruit cheese-mousse
- Poppy seed cake with cherry Bourbon
- Banana cake
- Coconut cookies
- Chocolate muffin

BAR

- SPARKLING WINE
- ALFABETO Vino Spumante
- Vodka
- Thai beer LEO

**COCKTAILS
COLORS OF THAILAND**

- Phangan
- Hua Hin
- King Of Siam
- Princess Of Siam
- Phuket
- Tao
- Margarita
- Bellini

SOFT DRINKS

- The Thai Basil lemonade with ginger
- The kiwi lemonade with tarragon
- Iced black tea Raspberry-lime
- Iced green tea with Elderflower-Kumquat
- Tea (Assam, Earl grey, PU-erh Tea, Sencha, Jasmine, Milk Oolong, Oolong Mango, Banana Oolong)
- Coffee (Espresso, Americano, Cappuccino)
- Mineral water Aqua Russo

