



SPEISEKARTE
DELTAVERDE
THAI CUISINE

VORSPEISEN

- 1 Phla Kung** _____ **23**
 Gebackene Crevetten mit Thai-Kräutersalat
glutenfrei | leicht scharf
- 2 Thai Dim Sum** _____ **20**
 Gedämpfte Dumplings mit Crevetten und Poulet
 an Sojasauce
- 3 Gai Satay** _____ **19**
 Marinierte Pouletspiessli an Erdnussauce
glutenfrei
- 4 Kung Hom Pha** _____ **23**
 Frittierte Crevetten mit Basilikum
 an süss-scharfer Sauce
- 5 Por Pia Pak** _____ **19**
 Frühlingsrollen mit Gemüse, Glasnudeln
 und getrockneten Pilzen an süss-scharfer Sauce
vegan
- 6 Por Pia Ped** _____ **23**
 Frühlingsrollen mit gebratener Entenbrust,
 Gemüse, Glasnudeln und Pilzen an Hoi Sin Sauce
- 7 Por Pia Phla** _____ **23**
 Frühlingsrollen mit Lachs, Gemüse, Glasnudeln
 und getrockneten Pilzen an süss-scharfer Sauce
- 8 Thodman Phla** _____ **20**
 Frittiert Wolfsbarsch mit Currypaste, Kafirlimette, Zitronengras, Bohnen
 (Thai Fish Cake)
laktosefrei

AB 2 PERSONEN

- 9 Gemischte Vorspeisenplatte pro Person** _____ **29**
 Thai Dim Sum | Gai Satay
 Kung Hom Pha | Por Pia Pak | Som Tam
 Gedämpfte Dumplings mit Crevetten und Poulet
 Marinierte Pouletspiessli an Erdnussauce
 Frittierte Crevetten mit Basilikum
 Frühlingsrollen mit Gemüse
 Papayasalat

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

SUPPEN

10 Keiyw Nam _____ 16

Klare Suppe mit Crevetten und Poulet in Wontonteig

vegan möglich

11 Tom Kha Gai _____ 16

Thailändische Kokosnussuppe mit Poulet, Pilzen, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern und Galangawurzel

vegan möglich | glutenfrei | leicht scharf

12 Tom Yam Kung _____ 16

Traditionelle thailändische scharf-saure Suppe mit Crevetten, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Ingwer und Chili

vegetarisch möglich | sehr scharf

13 Tom Yam Heds _____ 14

Thailändische scharf-saure Suppe mit Pilzen, Zitronengras, Kaffirlimettenblättern, Ingwer und Chili

vegetarisch | sehr scharf

SALATE

14 Som Tam _____ 19

Klassischer Papayasalat mit, Chili, Palmzucker, Tamarinde, Erdnüsse Tomaten und Limettensaft

vegetarisch | vegan möglich | glutenfrei | scharf

15 Yam Woon Sen _____ 22

Glasnudelsalat mit Poulet und Crevetten

glutenfrei | leicht scharf

16 Yam Nuea Yang _____ 22

Rindfleischsalat mit Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Stangensellerie an einer scharfen Salatsauce

glutenfrei | leicht scharf

17 Miang Phla _____ 22

Gebackener Lachs mit Cashew, Schalotten und Ingwer an einer scharfen Sauce

laktosefrei | leicht scharf

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

- 18 Paneang Nuea** _____ **39**
 Rotes Thaicurry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Erdnüssen,
 Basilikum und Kaffirlimettenblättern, Zitronengras
leicht scharf
- 19 Nuea Phad Bai Graprow** _____ **38**
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Bohnen,
 Bambussprossen und Basilikum
glutenfrei | sehr scharf
- 20 Massaman Nuea** _____ **39**
 Massaman Curry mit Rindfleisch, Zwiebeln,
 Süsskartoffeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch
glutenfrei
- 21 Si Khorng Moo Ob** _____ **36**
 Gebratene Spareribs vom Schwein mit Kräutern, Pak Choi-Gemüse
 Honig und eingelegtem Ingwer

GEFLÜGEL

- 22 Gai Phad Pren Whan** _____ **34**
 Gebratenes Poulet mit Ananas, Zwiebeln, Paprika,
 Gurken und Tomaten an süss-saurer Sauce
- 23 Kaeng Kew Whan Gai** _____ **35**
 Grünes Thaicurry mit Poulet, Thai-Aubergine,
 Bambussprossen, Chili, Kaffirlimettenblättern und Kokosnussmilch
sehr scharf
- 24 Gai Phad Med Mamuang** _____ **35**
 Gebratenes Poulet mit Peperoni, Pilzen, Zwiebeln, Ananas, Wasserkastanie,
 Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, Ananas
leicht scharf
- 25 Kaeng Dang Phak Gai** _____ **34**
 Rotes Thaicurry mit Poulet, Gemüse, Bambussprossen,
 Basilikum, Kaffirlimettenblättern und Kokosnussmilch
glutenfrei | sehr scharf
- 26 Phad Thai Gai** _____ **34**
 Gebratene Nudeln mit Poulet, Eiern, Sojasprossen,
 Chili und Schnittlauch an hausgemachter Sauce
glutenfrei

27 Kaeng Phed Ped Yang _____ **36**

Rotes Thaicurry mit Entenbrust, Thai-Aubergine, Cherrytomaten und Ananas

leicht scharf

28 Ped Phad Kee Mao _____ **35**

Gebratene Entenbrust mit Chili, Thai-Aubergine, grüner Pfeffer, Mais, grüne Bohnen und thailändischen Kräutern

glutenfrei | sehr scharf

FISCH & KRUSTENTIERE

29 Kung Phad Pong Kahri _____ **36**

Gebratene Shrimps mit Currypulver, Zwiebel, Sellerie, Paprika, Kokosnuss und Frühlingszwiebeln

laktosefrei

30 Phla Neno See Ewi _____ **38**

Gedämpftes Wolfsbarschfilet mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Pilzen und Gemüse

glutenfrei

31 Phla Sam Ros _____ **38**

Gebratenes Wolfsbarschfilet an süss-scharfer Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Chili-Sauce

leicht scharf

32 Phla Makham _____ **37**

Gebratene Lachstranche mit gemischtem Gemüse an Tamarindensauce

33 Phad Thai Kung _____ **34**

Gebratene Nudeln mit Crevetten, Eiern, Sojasprossen, Chili und Schnittlauch an hausgemachter Sauce

glutenfrei

34 Kung Phad Med Mamuang _____ **35**

Gebratene Crevetten mit Peperoni, Pilzen, Zwiebeln, Ananas, Wasserkastanie, Frühlingszwiebeln, Ananas und Cashewnüssen

VEGETARISCH & VEGAN

35 Kaeng Dang Phak _____ **30**

Rotes Thaicurry mit Gemüse, Bambussprossen,
Basilikum, Kaffirlimettenblättern und Kokosnussmilch

vegetarisch | leicht scharf

36 Kaeng Kew Whan _____ **30**

Grünes Thaicurry mit Tofu, Thai-Aubergine,
Bambussprossen, Chili, Kaffirlimettenblättern und Kokosnussmilch

vegetarisch | sehr scharf

37 Phad Thai _____ **31**

Gebratene Nudeln mit Tofu, Gemüse, Eiern, Sojasprossen,
Chili und Schnittlauch an hausgemachter Sauce

vegetarisch | glutenfrei

38 Massaman _____ **32**

Massaman Curry mit Süsskartoffeln, Gemüse, Zwiebeln, Paprika,
Cashewnüssen und Kokosnussmilch

vegan | glutenfrei

39 Phad Pren Whan _____ **30**

Gebratener Tofu mit Ananas, Zwiebeln, Paprika,
Gurken und Tomaten an süss-saurer Sauce

vegan

BEILAGEN**Gedämpfter Jasminreis** _____ **7**

vegan | glutenfrei

Gebratener Reis mit Ei _____ **7**

glutenfrei

Klebriger Reis _____ **7**

vegan | glutenfrei

Kokosnusreis _____ **7**

vegan | glutenfrei

Gebratene Nudeln _____ **7**

vegan

MENÜS

AB 2 PERSONEN

Bangkok Set pro Person _____ **79**

Vorspeisen

Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam
 Marinierte Pouletspiessli an Erdnussauce
 Frühlingsrollen mit Gemüse
 Papayasalat

Hauptgänge | serviert mit Jasminreis

Kaeng Dang Phak | Gai Phad Pren Whan | Massaman Nuea
 Rotes Thaicurry mit Gemüse
 Gebratenes Poulet an süss-saurer Sauce
 Massaman Curry mit Rindfleisch

AB 4 PERSONEN

Suvaranbhumi Set pro Person _____ **94**

Vorspeisen

Thai Dim Sum | Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam | Kung Hom Pha
 Gedämpfte Dumplings mit Crevetten und Poulet
 Marinierte Pouletspiessli an Erdnussauce
 Frühlingsrollen mit Gemüse
 Papayasalat
 Frittierte Crevetten mit Basilikum

Hauptgänge | serviert mit Gebratenem Reis

Gai Phad Pren Whan | Kung Phad Med Mamuang
 Nuea Phad Bai Graprow | Kaeng Kew Whan Gai
 Gebratenes Poulet an süss-saurer Sauce
 Gebratene Crevetten mit Gemüse
 Gebratenes Rindfleisch mit Chili
 Grünes Thaicurry mit Poulet

DESSERTS

Traditioneller Mango-Reis _____ **14**

Frische Mango mit süßem Kleb- und Pandanreis und Kokosnussglace
vegan | glutenfrei | laktosefrei

Tapioka Pudding Delta Verde Style _____ **14**

Mit hausgemachtem Kurkumaglacé, Tamarinden Püree, Sesamkrokant
und Kaffirlimettenblätter-Espuma

KINDERKARTE

Turtle _____ **12**

Gebratene Nudeln mit Poulet, Eiern, Sojasprossen und
Schnittlauch an hausgemachter Sauce
laktosefrei

Bird _____ **12**

Gebratener Reis mit Poulet Satay, Eiern und hausgemachter Sauce
glutenfrei | laktosefrei

HERKUNFTSDEKLARATION

ENTE | POLEN

RIND | POULET | SCHWEIN | SCHWEIZ

GARNELEN | ZUCHT VIETNAM

WOLFSBARSCH | ZUCHT GRIECHENLAND FAO 36

LACHS | ZUCHT NORWEGEN UND SCHOTTLAND



CARTE
DELTAVERDE
THAI CUISINE

ENTRÉES

1 Phla Kung _____ 23

Crevettes rôties avec salade d'herbes thaïlandaise
sans gluten | légèrement piquant

2 Thai Dim Sum _____ 20

Dumplings cuits à la vapeur avec crevettes et poulet
à la sauce soja

3 Gai Satay _____ 19

Brochettes de poulet marinées à la sauce aux cacahuètes
sans gluten

4 Kung Hom Pha _____ 23

Crevettes frites au basilic à la sauce douce et épicée

5 Por Pia Pak _____ 19

Rouleaux de printemps aux légumes, nouilles de verre
et champignons séchés à la sauce douce et épicée
végétalien

6 Por Pia Ped _____ 23

Rouleaux de printemps au magret de canard sauté, légumes,
nouilles de verre et champignons à la sauce hoi sin

7 Por Pia Phla _____ 23

Rouleaux de printemps au saumon, légumes, nouilles de verre
et champignons séchés à la sauce douce et épicée

8 Thodman Phla _____ 20

Bar cuit au four avec pâte de curry, citron vert, haricots verts
(Thai fish cake)
sans lactose

À PARTIR DE 2 PERSONNES

9 Assiette d'entrées mixtes par personne _____ 29

Thai Dim Sum | Gai Satay
Kung Hom Pha | Por Pia Pak | Som Tam
Dumplings cuits à la vapeur avec crevettes et poulet
Brochettes de poulet marinées à la sauce aux cacahuètes
Crevettes frites au basilic
Rouleaux de printemps aux légumes
Salade de papaye

SOUPES

10 Keiyw Nam _____ 16

Soupe claire aux crevettes et au poulet en pâte wonton

végétalien en option

11 Tom Kha Gai _____ 16

Soupe thaïlandaise aigre-piquante à la noix de coco avec poulet, champignons, citronnelle, feuilles de kaffir et gingembre

végétalien en option | sans gluten | légèrement piquant

12 Tom Yam Kung _____ 16

Soupe traditionnelle thaïlandaise aigre-piquante aux crevettes, citronnelle, feuilles de kaffir, gingembre et piment

végétarien en option | très piquant

13 Tom Yam Heds _____ 14

Soupe aigre-piquante thaïlandaise avec champignons, citronnelle, feuilles de kaffir, gingembre et piment

végétarien | très piquant

SALADES

14 Som Tam _____ 19

Salade de papaye classique avec ail, piment, sucre de palme, tamarin, tomates et jus de citron vert

végétarien | végétalien en option | sans gluten | piquant

15 Yam Woon Sen _____ 22

Salade de nouilles de verre au poulet et aux crevettes

sans gluten | légèrement piquant

16 Yam Nuea Yang _____ 22

Salade de bœuf avec concombres, tomates, oignons de printemps et céleri dans une sauce à salade piquante

sans gluten | légèrement piquant

17 Miang Phla _____ 22

Saumon rôti aux noix de cajou, échalotes et gingembre avec une sauce piquante

sans lactose | légèrement piquant

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

18 Paneang Nuea _____ 39

Curry rouge thaï au bœuf, cacahuètes,
basilic et feuilles de kaffir lime, citronnelle
légèrement piquant

19 Nuea Phad Bai Graprow _____ 38

Bœuf sauté avec piment, haricots,
pousses de bambou et basilic
sans gluten | très piquant

20 Massaman Nuea _____ 39

Massaman curry au bœuf, oignons, patates douces,
noix de cajou et lait de coco
sans gluten

21 Si Khorng Moo Ob _____ 36

Spareribs de porc rôtis aux herbes, légumes Pak Choi
miel et gingembre mariné

VOLAILLE

22 Gai Phad Pren Whan _____ 34

Poulet sauté avec ananas, oignons, concombres, poivron
et tomates à la sauce aigre-douce

23 Kaeng Kew Whan Gai _____ 35

Curry vert thaïlandais au poulet, aubergine thaï, pousses de bambou,
piment, feuilles de kaffir et lait de coco
très piquant

24 Gai Phad Med Mamuang _____ 35

Poulet rôti avec poivrons, champignons, oignons, ananas, châtaigne d'eau,
oignons de printemps et noix de cajou

25 Kaeng Dang Phak Gai _____ 34

Curry rouge thaïlandais aux poulet, légumes, pousses de bambou,
basilic, feuilles de kaffir et lait de coco
sans gluten | très piquant

26 Phad Thai Gai _____ 34

Nouilles sautées au poulet, œufs, germes de soja,
piment et ciboulette à la sauce maison
sans gluten

27 Kaeng Phed Ped Yang _____ **36**

Curry rouge thaïlandais au magret de canard,
aubergine thaï et ananas

légèrement piquant

28 Ped Phad Kee Mao _____ **35**

Magret de canard rôti au piment, aubergine thaïlandaise, poivre vert, maïs,
haricots verts et herbes thaïlandaises

sans gluten | très piquant

POISSON & CRUSTACÉS

29 Kung Phad Pong Kahri _____ **36**

Crevettes sautées avec poudre de curry, oignons, céleri, poivron,
noix de coco et oignons de printemps

sans lactose

30 Phla Neno See Ewi _____ **38**

Filet de bar cuit à la vapeur avec gingembre,
oignons de printemps et champignons

sans gluten

31 Phla Sam Ros _____ **38**

Filet de bar rôti à la sauce douce et piquante au paprika,
oignons, ananas et sauce chili

légèrement piquant

32 Phla Makham _____ **37**

Tranche de saumon sautée avec légumes mixtes
à la sauce au tamarin

33 Phad Thai Kung _____ **34**

Nouilles sautées aux crevettes, œufs, germes de soja,
piment et ciboulette à la sauce maison

sans gluten

34 Kung Phad Med Mamuang _____ **35**

Crevettes frites avec poivrons, champignons, oignons, ananas,
châtaigne d'eau, oignons de printemps et noix de cajou

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN

35 Kaeng Dang Phak _____ **30**

Curry rouge thaïlandais aux légumes, pousses de bambou, basilic, feuilles de kaffir et lait de coco

végétarien | légèrement piquant

36 Kaeng Kew Whan _____ **30**

Curry vert thaïlandais au tofu, aubergine thaï, pousses de bambou, piment, feuilles de kaffir et lait de coco

végétarien | très piquant

37 Phad Thai _____ **31**

Nouilles sautées au tofu, légumes, œufs, germes de soja, piment et ciboulette à la sauce maison

végétarien | sans gluten

38 Massaman _____ **32**

Massaman curry avec patates douces, légumes, oignons, poivron, noix de cajou et lait de coco

végétalien | sans gluten

39 Phad Pren Whan _____ **30**

Tofu sauté avec ananas, oignons, concombres, poivron, et tomates à la sauce aigre-douce

végétalien

ACCOMPAGNEMENTS**Riz au jasmin cuit à la vapeur** _____ **7**

végétalien | sans gluten

Riz sauté aux œufs _____ **7**

sans gluten

Riz gluant _____ **7**

végétalien | sans gluten

Riz à la noix de coco _____ **7**

végétalien | sans gluten

Nouilles sautées _____ **7**

végétalien

MENUS

À PARTIR DE 2 PERSONNES

Bangkok Set par personne _____ **79**

Entrées

Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam

Brochettes de poulet marinées à la sauce aux cacahuètes

Rouleaux de printemps aux légumes

Salade de papaye

Plats principaux | servis avec du riz au jasmin

Kaeng Dang Phak | Gai Phad Pren Whan | Massaman Nuea

Curry rouge thaïlandais aux légumes

Poulet sauté à la sauce aigre-douce

Massaman curry au bœuf

À PARTIR DE 4 PERSONNES

Suvaranbhumi Set par personne _____ **94**

Entrées

Thai Dim Sum | Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam | Kung Hom Pha

Dumplings cuits à la vapeur avec crevettes et poulet

Brochettes de poulet marinées à la sauce aux cacahuètes

Rouleaux de printemps aux légumes

Salade de papaye

Crevettes frites au basilic

Plats principaux | servis avec du riz au jasmin

Gai Phad Pren Whan | Kung Phad Med Mamuang

Nuea Phad Bai Graprow | Kaeng Kew Whan Gai

Poulet sauté à la sauce aigre-douce

Crevettes sautées avec légumes

Bœuf sauté au piment

Curry vert thaïlandais au poulet

DESSERTS

Riz traditionnel à la mangue _____ **14**

Mangue fraîche avec riz gluant sucré et riz pandan et glace à la noix de coco
végétarien | sans gluten | sans lactose

Mousse d’coco tropicale _____ **14**

Mousse à l’ananas et à la noix de coco avec glace maison à la noix de coco et au citron vert et rhum ananas mariné
végétalien | sans gluten possible

CARTE POUR LES ENFANTS

Turtle _____ **12**

Nouilles sautées au poulet, œufs, germes de soja et ciboulette à la sauce maison
sans lactose

Bird _____ **12**

Riz sauté avec poulet satay, œufs et sauce maison
sans gluten | sans lactose

DÉCLARATION D'ORIGINE

CANARD | POLOGNE

BOEUF | POULET | PORC | SUISSE

CREVETTES | ÉLEVAGE VIETNAMIEN

BAR | ZUCHT ÉLEVAGE GRÈCE FAO 36

SAUMON | ÉLEVAGE NORVÈGE ET ÉCOSSE



MENU
DELTAVERDE
THAI CUISINE

STARTERS

1 Phla Kung _____ 23

Baked prawns with Thai herb salad

gluten free | mild

2 Thai Dim Sum _____ 20

Steamed dumplings with prawns and chicken with soy sauce

3 Gai Satay _____ 19

Marinated chicken skewers with peanut sauce

gluten free

4 Kung Hom Pha _____ 23

Deep-fried prawns with basil and sweet chilli sauce

5 Por Pia Pak _____ 19

Spring rolls with vegetables, glass noodles
and dried mushrooms with sweet chilli sauce

vegan

6 Por Pia Ped _____ 23

Spring rolls with fried duck breast, vegetables,
glass noodles and mushrooms with hoi sin sauce

7 Por Pia Phla _____ 23

Spring rolls with salmon, vegetables, glass noodles
and dried mushrooms with sweet chilli sauce

8 Thodman Phla _____ 20

Baked sea bass with curry paste, kaffir lime, lemon grass and beans
(Thai fish cake)

lactose free

FROM 2 PEOPLE

9 Mixed starter platter per person _____ 29

Thai Dim Sum | Gai Satay

Kung Hom Pha | Por Pia Pak | Som Tam

Steamed dumplings with prawns and chicken

Marinated chicken skewers with peanut sauce

Deep-fried prawns with basil

Spring rolls with vegetables

Papaya salad

SOUPS

10 Keiyw Nam _____ 16

Clear soup with prawns and chicken in wonton pastry
vegan option

11 Tom Kha Gai _____ 16

Hot and sour Thai coconut soup with chicken, mushrooms, lemongrass, kaffir lime leaves and ginger
vegan option | gluten free | mild

12 Tom Yam Kung _____ 16

Traditional Thai hot and sour soup with prawns, lemongrass, kaffir lime leaves, ginger and chilli
vegetarian option | very spicy

13 Tom Yam Heds _____ 14

Thai hot and sour soup with mushrooms, lemongrass, kaffir lime leaves, ginger and chilli
vegetarian | very spicy

SALADS

14 Som Tam _____ 19

Classic papaya salad with garlic, chilli, palm sugar, tamarind, tomatoes and lime juice
vegetarian | vegan option | gluten free | spicy

15 Yam Woon Sen _____ 22

Glass noodle salad with chicken and prawns
gluten free | mild

16 Yam Nuea Yang _____ 22

Beef salad with cucumber, tomatoes, spring onions and celery with a spicy salad dressing
gluten free | mild

17 Miang Phla _____ 22

Baked salmon with cashew nuts, shallots and ginger in a spicy sauce
lactose free | mild

MAIN COURSES

MEAT

18 Paneang Nuea _____ **39**

Red Thai curry with beef, peanuts, basil and kaffir lime leaves and lemongrass
mild

19 Nuea Phad Bai Graprow _____ **38**

Fried beef with chilli, beans, bamboo shoots and basil
gluten free | very spicy

20 Massaman Nuea _____ **39**

Massaman curry with beef, onions, sweet potatoes, cashew nuts and coconut milk
gluten free

21 Si Khorng Moo Ob _____ **36**

Roasted pork spare ribs with herbs, Pak choi vegetables, honey and pickled ginger

POULTRY

22 Gai Phad Pren Whan _____ **34**

Fried chicken with pineapple, onions, cucumber, pepper and tomatoes in a sweet and sour sauce

23 Kaeng Kew Whan Gai _____ **35**

Green Thai curry with chicken, Thai aubergine, bamboo shoots, chilli, kaffir lime leaves and coconut milk
very spicy

24 Gai Phad Med Mamuang _____ **35**

Fried chicken with peppers, mushrooms, onions, pineapple, water chestnut, spring onions and cashew nuts

25 Kaeng Dang Phak Gai _____ **34**

Red Thai curry with chicken, vegetables, bamboo shoots, basil, kaffir lime leaves and coconut milk
gluten free | very spicy

26 Phad Thai Gai _____ **34**

Fried noodles with chicken, eggs, bean sprouts, chilli and chives with a homemade sauce
gluten free

27 Kaeng Phed Ped Yang _____ **36**
 Red Thai curry with duck breast,
 Thai aubergine and pineapple
mild

28 Ped Phad Kee Mao _____ **35**
 Roast duck breast with chilli, thai aubergine, green pepper, sweetcorn,
 green beans and Thai herbs
gluten free | very spicy

FISH & CRUSTACEANS

29 Kung Phad Pong Kahri _____ **36**
 Fried shrimps with curry powder, onions, celery, pepper,
 coconut and spring onions
lactose free

30 Phla Neno See Ewi _____ **38**
 Steamed sea bass fillet with ginger,
 spring onions and mushrooms
gluten free

31 Phla Sam Ros _____ **38**
 Fried sea bass fillet in a sweet and spicy sauce with paprika,
 onions, pineapple and chilli sauce
mild

32 Phla Makham _____ **37**
 Fried salmon tranche with mixed vegetables and tamarind sauce

33 Phad Thai Kung _____ **34**
 Fried noodles with prawns, eggs, bean sprouts,
 chilli and chives with a homemade sauce
gluten free

34 Kung Phad Med Mamuang _____ **35**
 Fried prawns with chilli peppers, mushrooms, onions, pineapple, water chestnut,
 spring onions and cashew nuts

VEGETARIAN & VEGAN

35 Kaeng Dang Phak _____ **30**

Red Thai curry with vegetables, bamboo shoots,
basil, kaffir lime leaves and coconut milk

vegetarian | mild

36 Kaeng Kew Whan _____ **30**

Green Thai curry with tofu, Thai aubergine, bamboo shoots,
chilli, kaffir lime leaves and coconut milk

vegetarian | very spicy

37 Phad Thai _____ **31**

Fried noodles with tofu, vegetables, eggs, bean sprouts,
chilli and chives with a homemade sauce

vegetarian | gluten free

38 Massaman _____ **32**

Massaman curry with sweet potatoes, vegetables, onions, pepper,
cashew nuts and coconut milk

vegan | gluten free

39 Phad Pren Whan _____ **30**

Fried tofu with pineapple, onions, cucumber, pepper
and tomatoes in a sweet and sour sauce

vegan

SIDE DISHES**Steamed jasmine rice** _____ **7**

vegan | gluten free

Fried rice with egg _____ **7**

gluten free

Sticky rice _____ **7**

vegan | gluten free

Coconut rice _____ **7**

vegan | gluten free

Fried noodles _____ **7**

vegan

MENUS

FROM 2 PEOPLE

Bangkok Set per person _____ **79**

Starters

Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam

Marinated chicken skewers with peanut sauce

Spring rolls with vegetables

Papaya salad

Main courses | served with jasmine rice

Kaeng Dang Phak | Gai Phad Pren Whan | Massaman Nuea

Red Thai curry with vegetables

Fried chicken in a sweet and sour sauce

Massaman curry with beef

FROM 4 PEOPLE

Suvaranbhumi Set per person _____ **94**

Starters

Thai Dim Sum | Gai Satay | Por Pia Pak | Som Tam | Kung Hom Pha

Steamed dumplings with prawns and chicken

Marinated chicken skewers with peanut sauce

Spring rolls with vegetables

Papaya salad

Deep-fried prawns with basil

Main courses | served with jasmine rice

Gai Phad Pren Whan | Kung Phad Med Mamuang

Nuea Phad Bai Graprow | Kaeng Kew Whan Gai

Fried chicken in a sweet and sour sauce

Fried prawns with vegetables

Fried beef with chilli

Green Thai curry with chicken

DESSERTS

Traditional mango rice _____ **14**

Fresh mango with sweet sticky and pandan rice and coconut ice cream
vegan | gluten free | lactose free

Tropical coconut mousse _____ **14**

Coconut-pineapple mousse with homemade coconut-lime ice cream
and pineapple marinated in rum
vegetarian | gluten free possible

CHILDREN'S MENU

Turtle _____ **12**

Fried noodles with chicken, eggs, bean sprouts
and chives with a homemade sauce
lactose free

Bird _____ **12**

Fried rice with chicken satay, eggs and a homemade sauce
gluten free | lactose free

DECLARATION OF ORIGIN

DUCK | POLAND

BEEF | CHICKEN | PORK | SWITZERLAND

PRAWNS | VIETNAM (FARMING)

SEA BASS | GREECE (FARMING FAO 36)

SALMON | NORWAY AND SCOTLAND (FARMING)