

MENU RESTAURACJI

Thai Me Up

Foksal 16, 00-372 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
62

KATEGORII
8

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

11

Satay Gai

25,00 zł

Szaszłyki z kurczaka (3 szt.) marynowane w mleku kokosowym z curry i kolendrą, podane z sosem orzechowym i octowym

Satay Kung

35,00 zł

Szaszłyki z krewetek (4 szt.) marynowane w mleku kokosowym z curry i kolendrą, podane z sosem orzechowym i octowym

Por Pee Pod

25,00 zł

Wegetariańskie roladki (4 szt.) z ciasta spring rolls wypełnione grzybami mun, białą kapustą, marchewką i makaronem sojowym, podawane z sosem słodko-kwaśnym-chili

Por Pee Kung

35,00 zł

Roladki (4 szt.) z ciasta spring rolls wypełnione krewetkami, podawane z sosem słodko-kwaśnym-chili

Kanom Jeeb Phak

24,00 zł

Wegetariańskie pierożki ryżowe dim sum (4 szt.) gotowane na parze, wypełnione farszem z groszku, marchwi, brokułów, kalafiora, kukurydzy, czosnku i kolendry, podawane z sosem sojowym słodkim i kwaśnym

Kanom Jeeb Gai

26,00 zł

Pierożki ryżowe dim sum (4 szt.) gotowane na parze, wypełnione farszem z kurczaka, grzybów shiitake, pędów bambusa, czosnku i kolendry, podawane z sosem sojowym słodkim i kwaśnym

Kanom Jeeb Ped

28,00 zł

Pierożki ryżowe dim sum (4 szt.) gotowane na parze, wypełnione farszem z kaczki, selera naciowego, kolendry i sosu hoisin, podawane z sosem sojowym słodkim i kwaśnym

Kanom Jeeb Kung

34,00 zł

Pierożki ryżowe dim sum (4 szt.) gotowane na parze, wypełnione farszem z krewetek, czosnku, kolendry, sosu sojowego i oleju sezamowego, podawane z sosem sojowym słodkim i kwaśnym

Samosa

28,00 zł

Smażone, trójkątne pierożki (4 szt.) z ciasta spring rolls, wypełnione farszem z kurczaka, ziemniaków, pomidorów, pasty curry i czosnku, podawane z sosem słodko-kwaśnym-chili

Pla Muk Prik Pao

32,00 zł

Kalmary smażone w paście chili z sosem tamaryndowym i ostrygowym

Kung Gratiam

35,00 zł

Krewetki (5 szt.) smażone z czosnkiem, zakrapiane sosem ostrygowym, sojowym i sake

ZUPY

6

Tom Kha Gai

28,00 zł

Kokosowa, kremowa zupa z kurczakiem gotowana na bazie bulionu drobiowego z trawą cytrynową, galangalem, kolendrą, liśćmi limanowca i grzybami

Kiew Naam

29,00 zł

Zupa z chińskimi pierożkami wonton przyrządzona na bazie bulionu drobiowego, pędów bambusa, kiełków soi, kapusty pak choi i sosu sojowego, podana z prażonym czosnkiem, świeżą kolendrą i makaronem sojowym

Kuay Tiew Ped

32,00 zł

Ciemna zupa z kaczką, grzybami shiitake, kolendrą i kapustą pak choi, przygotowana na bulionie z kaczki z sosem sojowym, podawana z makaronem jajecznym

Tofu Vege

29,00 zł

Wegetariańska ostra zupa z tofu, gotowana na bulionie warzywnym z dodatkiem papryki, cukinii, groszku i chili

Tom Yum Kung

35,00 zł

Ostro-kwaśna zupa z krewetkami gotowana na bulionie drobiowym z dodatkiem trawy cytrynowej, galangalu, kolendry, liści limanowca, z pastą chili i grzybami

Tom Yum Talay

38,00 zł

Ostro-kwaśna zupa z kalmarami, małżami i krewetkami gotowana na bulionie drobiowym z dodatkiem trawy cytrynowej, galangalu, kolendry, liści limanowca, z pastą chili i grzybami

SAŁATKI

6

Tam Tang

23,00 zł

Ogórek z cebulą, papryką i kolendrą

Plah Kung

39,00 zł

Krewetki ze świeżym mango z cebulą, miętą, kolendrą i szczypiorem

Yam Nuea Yang

45,00 zł

Polędwica wołowa na ostro, podawana z czerwoną cebulą, czosnkiem, miętą, kolendrą i szczypiorem

Lab Gai

26,00 zł

Kurczak na ostro serwowany z cebulą, świeżą miętą, szczypiorem i chili

Yam Talay

42,00 zł

Krewetki i kalmary serwowane z makaronem sojowym, czerwoną cebulą, pomidorkami cherry, chili, kolendrą i szczypiorem

Som Tam

42,00 zł

Zielona papaja na ostro z suszonymi krewetkami, fasolą szparagową, pomidorkami cherry, orzeszkami i chili

DANIA Z WOKA

10

Pak Choi Fai Daeng 26,00 zł

Chińska kapusta pak choi smażona z czosnkiem i chili, podawana z ryżem jaśminowym

Gai Pad Med Ma Muang 43,00 zł

Kurczak z orzechami nerkowca z papryką i cebulą, podawany z ryżem jaśminowym

Gai Pad Nor Mai 43,00 zł

Kurczak z pędami bambusa z kapustą pak choi, trawą cytrynową, cukinią, bazylią, papryką, cebulą i liśćmi limanowca, podawany z ryżem jaśminowym

Ped Pad Khing 53,00 zł

Kaczka z imbirem, papryką, cebulą, grzybami shiitake, podawana z ryżem jaśminowym

Pad Kee Mao Nuea Sap - udziec 55,00 zł

Siekana wołowina na ostro z fasolą szparagową, cebulą, czosnkiem, chili, tajską bazylią i liśćmi limanowca, podawana z ryżem jaśminowym

Tofu Pad Phak 39,00 zł

Warzywa smażone z tofu (cukinia, groszek cukrowy, kalafior, brokuł, chili, kapusta pak choi, cebula, papryka), podawane z ryżem jaśminowym

Moo Pad Prik Tai Dam 44,00 zł

Polędwica wieprzowa w sosie pieprzowym z papryką, cebulą, grzybami shiitake i czosnkiem, podawana z ryżem jaśminowym

Pad Kra Prao Talay 54,00 zł

Krewetki i kalmary na ostro z chili, fasolą szparagową, bazylią, papryką, czosnkiem, cebulą i liśćmi limanowca, podawane z ryżem jaśminowym

Nuea Pad Rak Bur 69,00 zł

Polędwica wołowa z korzeniem lotosu z cukinią, papryką, cebulą, czosnkiem, sosem sojowym i tajską bazylią, podawana z ryżem jaśminowym

Pad Kee Mao Nuea Sap - polędwica 69,00 zł

Siekana wołowina na ostro z fasolą szparagową, cebulą, czosnkiem, chili, tajską bazylią i liśćmi limanowca, podawana z ryżem jaśminowym

DANIA GŁÓWNE

10

Kaeng Keow Waan Phak
42,00 zł

Zielone curry z warzywami przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego i tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym

Kaeng Phed Phak
42,00 zł

Czerwone curry na słodko z winogronami, liczi i ananasem przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego i tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym

Kaeng Phed Kung
59,00 zł

Czerwone curry na słodko z krewetkami, winogronami, liczi i ananasem przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego i tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym

Pla Yang
65,00 zł

Okoń grillowany z imbirem, galangalem, czosnkiem, trawą cytrynową, liśćmi limanowca, kolendrą, bazylią i chili, podawany z ryżem jaśminowym

Peking Duck
79,00 zł

Połowa pieczonej kaczki po pekińsku podawana ze świeżym ogórkiem, selerem naciowym, porem, plackami pszennymi i sosami śliwkowymi

Kaeng Keow Waan Gai
45,00 zł

Zielone curry z kurczakiem przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego i tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym

Kaeng Phed Ped
49,00 zł

Czerwone curry na słodko z kaczką, winogronami, liczi i ananasem przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego i tajskiej bazylii, podawane z ryżem jaśminowym

Kaeng Panang
54,00 zł

Panang curry na słodko z wołowiną i winogronami, przygotowane na mleku kokosowym z dodatkiem pasty curry, cukru, sosu rybnego, podawane z ryżem jaśminowym

Pla Nung
65,00 zł

Okoń na parze z imbirem, galangalem, czosnkiem, trawą cytrynową, liśćmi limanowca, kolendrą, bazylią i sosem sojowym, podawany z ryżem jaśminowym

Nuea Yang
75,00 zł

Stek z polędwicy wołowej marynowany w sosie sojowym, serwowany ze smażonym kalafiolem, brokułem, kiełkami sojowymi, fasolą szparagową, podawany z ryżem jaśminowym

SMAŻONY RYŻ

4

Khao Pad Phak
32,00 zł

Smażony ryż jaśminowy z jajkiem, pomidorkami cherry, brokułami, groszkiem, marchewką i szczypiorem - wegetariański

Khao Pad Kung
49,00 zł

Smażony ryż jaśminowy z jajkiem, pomidorkami cherry, brokułami, groszkiem, marchewką i szczypiorem - z krewetkami

Khao Pad Gai
42,00 zł

Smażony ryż jaśminowy z jajkiem, pomidorkami cherry, brokułami, groszkiem, marchewką i szczypiorem - z kurczakiem

Khao Pad Sapparod
35,00 zł

Smażony ryż jaśminowy z jajkiem, ananasem, kurkumą, orzechami nerkowca i pomidorkami cherry

MAKARONY

11

Pad Thai Gai
43,00 zł

Makaron ryżowy w sosie tamaryndowym z jajkiem, tofu, kiełkami soi i szczypiorem, podawany z dodatkami w postaci suszonego chili, orzeszków i limonki - z kurczakiem

Pad Thai Phak
39,00 zł

Makaron ryżowy w sosie tamaryndowym z jajkiem, tofu, kiełkami soi i szczypiorem, podawany z dodatkami w postaci suszonego chili, orzeszków i limonki - wegetariański

Pad Kee Mao Talay
52,00 zł

Smażony makaron ryżowy w ciemnym sosie sojowym, z tajską bazylią, jajkiem, pędami bambusa i chili - z owocami morza

Pad Kee Mao Nuea Sap - polędwica
65,00 zł

Smażony makaron ryżowy w ciemnym sosie sojowym, z tajską bazylią, jajkiem, pędami bambusa i chili - z siekaną wołowiną

Pad Ba Mee Gai
42,00 zł

Smażony makaron jajeczny w sosie ostrygowym, z jajkiem, warzywami i kurkumą - z kurczakiem

Singapore
55,00 zł

Smażony cienki makaron ryżowy z polędwicą wołową, krewetkami, czosnkiem, papryką, kiełkami soi, curry i szczypiorem

Pad Thai Kung
52,00 zł

Makaron ryżowy w sosie tamaryndowym z jajkiem, tofu, kiełkami soi i szczypiorem, podawany z dodatkami w postaci suszonego chili, orzeszków i limonki - z krewetkami

Pad Kee Mao Gai
43,00 zł

Smażony makaron ryżowy w ciemnym sosie sojowym, z tajską bazylią, jajkiem, pędami bambusa i chili - z kurczakiem

Pad Kee Mao Nuea Sap - udziec
55,00 zł

Smażony makaron ryżowy w ciemnym sosie sojowym, z tajską bazylią, jajkiem, pędami bambusa i chili - z siekaną wołowiną

Pad Ba Mee Phak
38,00 zł

Smażony makaron jajeczny w sosie ostrygowym, z jajkiem, warzywami i kurkumą - wegetariański

Pad Ba Mee Ped
48,00 zł

Smażony makaron jajeczny w sosie ostrygowym, z jajkiem, warzywami i kurkumą - z kaczką

DESERY

4

Kluay Tod
25,00 zł

Banan w cieście kokosowym podawany z lodami i musem z mango

Czekoladowy wulkan
29,00 zł

Czekoladowe ciastko z płynnym środkiem, podawane z lodami waniliowymi i musem malinowym

Thai Me Up Cake
27,00 zł

Torcik waniliowy na karmelowo-czekoladowym kruchym spodzie

Khao Niew Ma Muang
32,00 zł

Kleisty ryż ze słodko-słonym mlekiem kokosowym, podawany ze świeżym mango i posypyany sezamem