

MENU RESTAURACJI

Thaisty

Aleja Komisji Edukacji Narodowej 20A, 02-797 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
66

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MAŁE TALERZE / SMALL PLATES

9

Som Tam Thai *! 3D " 36.-
Popularna "Papaya Salad". Zielona papaja, świeże chilli, zielona fasola, pomidor cherry, czosnek, sok z limonki, orzechy ziemne, sos rybny, suszone mini krewetki. Green papaya, fresh chili, garlic, lime juice, peanuts, fish sauce, dried mini shrimp.

Neua Yang @!@!@!2 42.-
Stek z udźca wołowego (picanha) z grilla węglowego, świeże warzywa, pikantny sos jaew. Charcoal grilled beef with fresh vegetables and spicy jaew sauce.

Goong Yang 8l "H2 -*!0!H' 31.-
Szaszłyki z krewetek z grilla węglowego z salsą mango (4 szt.). Grill shrimp on skewers paired with Thai-style mango salsa (4 pcs.).

Neua Daad Deaw @!20! @ 5" 29.-
Marynowana, suszona wołowina "Thai beef jerky", pikle. Fried beef jerky marinated with Thai spices, served with veggies pickles.

Yam Mammaung "3!0!H' 37.-
Sałatka z mango, awokado, świeże tajskie zioła, słodki sos, orzechy nerkowca, płatki chilli, sezamowe krakersy. Mango and avocado salad with fresh Thai herbs, sweet sauce, cashew nuts, chili flakes, and sesame crackers.

Som Tam Pla Ra *! 3 %2#12 36.-
Ostro-słono-kwaśna "Papaya Salad". Zielona papaja, tajski bakłażan, zielona fasola, pomidor cherry, limonka, fermentowany sos rybny. Spicy-salty-sour papaya salad with Thai eggplant, green beans, cherry tomato, lime, fermented fish sauce.

Moo Ping +!9 4l 26.-
Szaszłyki z marynowanej wieprzowiny w tajskich ziołach z grilla węglowego, ostry pomidorowy dip chilli (2 szt.). Pork skewers marinated in Thai spices with spicy roasted tomato chili dip (2 pcs.).

Shrimps Roll 8l !l' 34.-
Chrupiące springrollsy z wieprzowiny i krewetek, kasztany wodne, sos śliwkowy (3 szt.). Crispy rolls stuffed with shrimps and pork, water chestnut and plum sauce dip (3 pcs.).

Larb Ped %2 @ G 41.-
Siekana kaczka, świeże tajskie zioła, sok z limonki, płatki chilli, prażony młotkowany ryż, azjatyckie warzywa. Chopped duck with fresh Thai herbs, lime juice, chili flakes, ground roasted rice, and Asian vegetables.

ZUPY

4

DUŻE TALERZE / LARGE PLATES

12

Khao Man Gai Ob 12'11 D H- **45.-**
Pieczony kurczak, gotowany ryż w ziołach, sos imbirowy, bulion. Aromatic rice and baked chicken with spicy ginger sauce and bullion.

Pad Thai - tofu / tofu / @ 12+9l **40.-**
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

Pad Thai - kurczak / chicken / D H **47.-**
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

Pad Ka Prow - siekana wołowina / finely chopped beef **47.-**
Czosnek, zielona fasola, chilli z woka, sos ostrygowo-rybny, bazylia tajska. Stir-fried garlic, chili and green beans, Thai basil, oyster-fish sauce.

Pad Noh Mai 1 #4 A + H-D!!@ **43.-**
Chrupiące kotleciki sojowe i pędy bambusa smażone w woku z tajską, czerwoną pastą curry. Stir-fried bamboo shoots and crispy soy cutlets with Thai red curry paste.

Pad Phak Ped Tod 1 1 @ G - **50.-**
Mix warzyw z woka w sosie ostrygowym, szarpana kaczka w tempurze, słodki sos sojowy. Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce topped with duck meat tempura and sweet soy sauce.

Kho Moo Deang Moo Grob ~~129-139A~~ **45.-**
Paski wieprzowiny BBQ i chrupiący boczek na jaśminowym ryżu w głębokim słodko-słonym sosie. Bulion. Sliced BBQ pork and crunchy pork belly served over jasmine rice topped with savory sweet sauce.

Pad Thai - krewetki / shrimps / 8l **48.-**
Smażony makaron ryżowy w sosie z owoców tamaryndowca, kiełki mung, orzechy, limonka. Stir-fry rice noodles in tamarind sauce, mung sprouts, roasted peanuts, lime.

Pad Ka Prow - chrupiący smażony boczek / crispy pork belly ~~129-139 #~~ **49.-**
Czosnek, zielona fasola, chilli z woka, sos ostrygowo-rybny, bazylia tajska. Stir-fried garlic, chili and green beans, Thai basil, oyster-fish sauce.

Jajo sadzone / sunny-side-up egg **+5.-**
Dodatek do Pad Ka Prow.

Sen Lek Heng Jae @*l @%G A+l @ **42.-**
Blanszowany makaron ryżowy, kotleciki sojowe, mix warzyw, wegański-słodki sos sojowy, prażone orzechy. Rice noodles and soy chops, mixed vegetables, sweet soy sauce and crushed peanuts.

Pad Poong Karee 8l - 9 1 #0+#5H **68.-**
Smażone krewetki z krabowym sosem curry i jajkiem, szczypior, olej chilli. Fried shrimps with crab meat, curry powder, egg, spring onions, chilli oil.

DANIA GŁÓWNE

7

Paneng Kaem Moo A A II+I9 55.-
Poliki wieprzowe, orzechowe, czerwone curry, mleko kokosowe, liście kaffiru, groszek cukrowy, korzeń lotosu. Pork cheek paneng curry paste, coconut milk, kaffir lime leaves, snow peas, nuts and lotus root.

Gaeng Kiew Wan - krewetki / shrimps / 8l 51.-
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

Gaeng Phet - kurczak / chicken / D H 49.-
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

Gaeng Phet - tofu i warzywa / tofu & vegetables 49.-
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

Gaeng Kiew Wan - kurczak / chicken / D H 49.-
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

Gaeng Kiew Wan - tofu i warzywa / tofu & vegetables 49.-
Zielone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Thai green curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

Gaeng Phet - krewetki / shrimps / 8l 51.-
Czerwone curry, oberżyna, bambus, mleko kokosowe, tajska bazylia. Red Thai curry paste, coconut milk, Thai eggplants, bamboo shoots, basil.

DODATKI

7

Ryż kleisty / Sticky rice 12.-

Marynowane warzywa / Marinated vegetables 12.-

Makaron sojowy / Glass noodles 9.-

Extra sos / Extra sauce 5.-

Ryż jaśminowy / Jasmine rice 8.-

Makaron ryżowy / Rice noodles 8.-

Makaron jajeczny / Egg noodles 9.-

DESERY		2
Sticky Rice Mango 12'@+ 5'''!0!H'	19.-	Czekoladowe Mango Lassi 18.-
Kleisty, słodki ryż, mango, słodkie mleko kokosowe.		Jogurtowa pianka, mus z mango, gorzka czekolada. Yoghurt foam, mango mousse, dark chocolate.

NAPoje ZIMNE		16
Coca-Cola Zero	9.-	Coca-Cola 9.-
Fanta	9.-	Kinley 9.-
Sprite	9.-	Fuze Tea 9.-
Cappy: pomarańcza	9.-	Cappy: jabłko 9.-
Cappy: grejpfrut	9.-	Kropla Beskidu / Still Water 8.-
Kropla Delice / Sparkling Water	8.-	Naturalna woda kokosowa / Natural Coconut Water 14.-
Thaisty Ictea / Thai Ice Tea	18.-	Lemoniada sezonowa 18.-
Piwo Bavaria 0%	16.-	Piwo Corona 0% 16.-

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

3

Aperol Spritz 0%

19.-

Cytrusowa świeżość z lekką goryczką skórki pomarańczy.

Cherry Blossom

19.-

Słodka wiśnia z charakterem.

Hugo 0%

19.-

Orzeźwiający, czarny bez.

KAWA

5

Espresso

11.-

Doppio

15.-

Americano

13.-

Cappuccino

19.-

Latte

19.-

HERBATA

1

Herbaty sypane "Newby" dzbanek

18.-

Loose tea served in pot. Warianty: Genmaicha, Jasmine Blossom, Darjeeling, Ginseng Oolong, Green Sencha, Wild Cherry, Rokitnik & Hibiskus, Elderflower & Lemon, Mango & Strawberries.