Chef Yongyos

With more than 30 years of experience in Thai cuisine, Bangkok-native Chef Yongyos Chimthep created an elaborate menu to present the beauty of his country's geography and history to the world. His menu makes time-honoured traditions, sustainability, and unique charms of Thai herbs the centre of guests' culinary experience. With Chef Yongyos leading Benjarong Abu Dhabi's culinary charge for over a decade now, the restaurant remains one of the best Thai cuisine destination in the city.

Culinary Philosophy

At Benjarong, we aspire to source sustainably with our dedication to delivering the highest quality seasonal ingredients in respect to our environment. With the recent years,we have met wonderful producers in different parts of Thailand, UAE, and the globe, who have introduced us to use traditional ingredients from the rich biodiversity of the region.



Canadian Bay lobster

Canadian Lobsters are one of the best tasting varieties globally. They are widely preferred because of their juicy claw meat and sweet and meaty tails. Fresh from our tank, our Canadian lobsters are sustainably harvested from fisheries which are independently-certified, which ensures they are traceable.



Thung Kula Ronghai Jasmine rice

Thung Kula Ronghai jasmine rice is uniquely grown in the provinces of Surin, Maha Sarakham, Yasothon, Sisaket, and Roi Et. It's regarded as one of the most nutritional rice in Thailand with high antioxidants and vitamin B1 & B2.



Morning Glory

Morning Glory, referred to as Paak Boong in Thai, is commonly known as water spinach. Locally sourced in the UAE, morning glory has a number of pharmacological properties such as diuretic, blood purifier, deobstruent, laxative, carminative and anti-inflammatory actions. These nutritional benefits add up to its culinary properties of having tender, crisp stems and leaves, making it a staple in Thai cuisine.



Palm Sugar

Palm sugar is a healthy natural sweetener that has been used for thousands of years in Royal Thai Cuisine. In the Southern region,palmsugar is still made in the traditional way by collecting the sweet sap from the cut flower buds of coconut palm trees.



Lemongrass

Lemongrass has been used both medicinally and as a flavouring agent in its native Asia for thousands of years. It enlivens curries, stir-fries, pickles, salads, and soups. Most of lemongrass's flavour comes from oil glands deep inside the grass.



Turmeric

The flavour and properties of turmeric were first appreciated by the ancient vedic culture of India over 3,000 years ago. Turmeric works well in complex blends, where its pungent earthiness acts as a base to help to bind other flavours together.





Galangal

Galangal root is a spice native to Thailand. It's closely related to ginger and turmeric and hasbeen used in Ayurvedic and traditional Siamese medicine for centuries. Galangal's flavour is an intriguing mix of carda-mom, ginger, and saffron, with mustard and citrus notes.



Chef-Recommendation

Vegetarian

Gluten-Free

Spicy

Contains Nut

Contains Shellfish

BENJARONG SIGNATURE SET MENU
قائمة أطباق مُحددة مُميزة - مطعم بنجارونج

AED195

Yum Som O
يام سوم أو

Pomelo salad, seared scallop, waterchesnut, cabbage, lemon dressing
سلطة بوميلو، أسقلوب مشوح على النار، كستناء الماء، ملفوف، صلصة ليمون

OR / أو

Gai Satay
غاي ساتاي

Grilled chicken skewers, peanut sauce
أسياخ الدجاج المشوي مع صلصة الفول السوداني

Tom Yum Soup
شوربة توم يام

Mushroom, lemongrass, roasted red chili paste, lime juice, fresh chili
فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الحارّ المشوي، عصير ليمون أخضر، فلفل حارّ طازج

Khao Soy Gai
كاو سوي غاي

Chicken breast, crispy rice cracker, onion pickle, creamy khao soy sauce
صدر دجاج، كراكرز الأرز المقرمشة، بصل مخلل، صلصة كاو سوي الكريمية

OR / أو

Phad Thai Goong
فاد تاي غونغ

Prawn, tofu, bean sprouts, ground peanuts, egg, tamarind sauce
قريدس، توفو، براعم الفول، سوداني مجروش، بيض، صلصة تمر هندي

Benjarong Sorbet

Pla Neung Ma Nao
بلا نونغ ما ناو

Steamed seabass fillet, chili lime, garlic sauce
فيليه سمك القاروس المطهو على البخار، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحار

OR / أو

Veal Yad Sai
ياد ساي لحم العجل

Veal roll stuffed with chicken, glass noodle, carrot, long bean, and green curry sauce
رول لحم العجل بحشوة الدجاج، مع الجلاس نودلز، جزر، فاصوليا طويلة، صلصة الكاري الأخضر

Khao Neaw Mamung
بلا نونغ ما ناو

Mango four ways with sweet sticky rice and coconut cream
فيليه سمك القاروس المطهو على البخار، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحار

OR / أو

Kluay Tod
ياد ساي لحم العجل

Deep fried banana served with vanilla ice cream
رول لحم العجل بحشوة الدجاج، مع الجلاس نودلز، جزر، فاصوليا طويلة، صلصة الكاري الأخضر

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

APPETIZERS
المقبلات

Benjarong Bites (good for 2), AED 110
بنجارونج بايتس (مناسب لفردين), ١١٠ درهم
Royal flower dumplings, chicken satay, lemongrass fish cake, pandan chicken, vegetable spring roll
دامبلينغ رويال فلاور، ساتاي الدجاج، كعك السمك بعشبة الليمون، دجاج ملفوف في ورق الباندان، سبرينغ رول الخضراوات

Tod Mun Pla, AED 60
تود مون بلا, ٦٠ درهم
Thai fish cake, long beans, red curry paste, kaffir lime leaves
كعك السمك على الطريقة التايلاندية، فاصوليا طويلة، معجون الكاري الأحمر، أوراق الليمون الكفيري

Pla Muek Yang, AED 60
بلا مويك يانغ, ٦٠ درهم, ٦٠ درهم
Seared calamari, Thai chili, garlic sauce
كالاماري مشوح على النار، فلفل حارّ تايلاندي، صلصة ثوم

Por Pia Goong, AED 65
بور بيا غونغ, ٦٥ درهم
Crispy prawn spring roll, plum sauce
سبرينغ رول القريدس المقرمشة مع صلصة البرقوق

Chor Muang, AED 50
تشور موانغ, ٥٠ درهم
Royal flower dumplings, minced chicken, peanut, fried onion, sweet radish
دامبلينغ رويال فلاور، دجاج مفروم، فول سوداني، بصل محمّر، فجل حلو

Peek Gai Tod, AED 55
بيك غاي تود, ٥٥ درهم
Crunchy chicken wings, lime, Benjarong tamarind sauce
أجنحة الدجاج المقرمشة، ليمون أخضر، صلصة التمر الهندي من بنجارونج

Gai Satay, AED 65
غاي ساتاي, ٦٥ درهم
Grilled chicken skewers with peanut sauce and cucumber sauce
أسياخ الدجاج المشوي، صلصة الفول الفول السوداني، صلصة بالخيار

Gai Haw Bai Toey, AED 65
غاي هاو باي توي, ٦٥ درهم
Sesame chicken wrapped in pandan leaves, thick sweet soya sauce
دجاج بالسمسم ملفوف في أوراق الباندان، يُقدم مع صلصة الصويا الحلوة السميكة

Thai-Style Spicy Edamame, AED 30
إدامامي حارّ على الطريقة التايلاندية, ٣٠ درهم
Sesame, ginger, garlic, soy
سمسم، زنجبيل، ثوم، صويا

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

SALAD
السلطة

Yum Som O, AED 65
يام سوم أو, ٦٥ درهم

Pomelo salad, seared scallop, waterchesnut, cabbage, lemon dressing

سلطة بوميلو، أسقلوب مشوح على النار، كستناء الماء، ملفوف، صلصة ليمون

Som Tum, AED 60
سلطة سوم توم, ٦٠ درهم

Green papaya, carrots, green beans, garlic, chili, peanuts, cherry tomatoes, spicy lime dressing

بابايا خضراء، جزر، فاصوليا خضراء، ثوم، فلفل حارّ، طماطم كرزية، صلصة الليمون الأخضر الحارّة

Yum Nua, AED 75
يام نوا, ٧٥ درهم

Sliced beef, shallots, spring onions, mint, celery, cucumber, tomato, spicy lime chili dressing

شرائح اللحم البقري، كراث أندلسي، بصل أخضر، نعناع، كرفس، خيار، طماطم، صلصة الليمون الأخضر الحارّة

Yum Gai Sauce Tom Kha, AED 55
يام غاي بصلصة توم كا, ٥٥ درهم

Chicken, green beans, lemongrass, lime, coriander, mint, garlic, coconut dressing

دجاج، فاصوليا خضراء، عُشبة ليمون، ليمون أخضر، كزبرة، نعناع، ثوم، صلصة جوز الهند

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

Soup
السلطة

Tom Yum Soup
شوربه توم يام

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD — AED 66 / CHICKEN - AED 55 / VEGETABLES - AED 45

قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٦٦ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم

Mushroom, lemongrass, roasted red chili paste, lime juice, fresh chili

فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الحارّ المشوي، عصير ليمون أخضر، فلفل حارّ طازج

Tom Kha
توم كا

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD - AED 66 / CHICKEN — AED 55 / VEGETABLES — AED 45

قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٦٦ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم

Tangy coconut soup, mushroom, coconut foam, Thai herbs

بابايا خضراء، جزر، فاصوليا خضراء، ثوم، فلفل حارّ، طماطم كرزية، صلصة الليمون الأخضر الحارّة

Tom Jued Tao Hoo
توم جود تاو هو

CHICKEN — AED 55 / VEGETABLES — AED 40

دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٠

Thai clear soup, tofu, Chinese cabbage, carrot, spring onion

شوربة تايلاندية صافية، توفو، ملفوف صيني، جزر، بصل أخضر

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.

يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

Benjarong Signature
أطباق بنجارونج المُميزة

Khao Soy Gai, aed 80
كاو سوي غاي, ٨٠ درهم
Chicken breast, crispy rice cracker, onion pickle, creamy khao soy sauce
صدر دجاج، كراكرز الأرز المقرمشة، بصل مخلل، صلصة كاو سوي الكريمية

Massaman Kae, aed 105
ماسمان كاي, ١٠٥ درهم
Slow cooked lamb loin, massaman curry potato, peanut, fried onion
خاصرة لحم ضأن مطهية على نار هادئة، كاري ماسمان بالبطاطا، فول سوداني، بصل محمّر

Veal Yad Sai, aed 110
ياد ساي لحم العجل, ١١٠ درهم
Veal roll stuffed with chicken, glass noodle, carrot, long bean, green curry sauce
رول لحم العجل بحشوة الدجاج، مع الجلاس نودلز، جزر، فاصوليا طويلة، صلصة الكاري الأخضر

Salmon Lard Prik, aed 145
سلمون لارد بريك, ١٤٥ درهم
Glazed salmon fillet, homemade chili sauce, capsicum
فيليه السلمون مُغطى بصلصة حلوة، صلصة فلفل حارّ محضرة بمطعمنا، فليفلة

Pla Neung Ma Nao, aed 155
بلا نونغ ما ناو, ١٥٥ درهم
Bamboo steamed seabass fillet, chili lime, garlic sauce
فيليه سمك القاروس المطهي في قِدر بخاري من الخيرزان، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحارّ

Poo Nim Prik Thai Dum, aed 145
بو نيم بريك تاي دوم, ١٤٥ درهم
Crispy soft shell crab, black pepper sauce
سلطعون ذو قشرة ناعمة، صلصة الفلفل الأسود

Pla Tord Sauce Makhram, aed 145
بلا تورد بصلصة ماكرام, ١٤٥ درهم
Whole sea bass deep-fried, tangy tamarind sauce, spring onion, coriander, chili
سمكة قاروس كاملة مقلية، صلصة التمر الهندي اللاذعة، بصل أخضر، كزبرة، فلفل حارّ

Goong Yang, aed 155
غونغ يانغ, ١٥٥ درهم
Grilled prawns, Thai chili sauce, sticky soy, sweet chili sauce
قريدس مشوي، صلصة حارة تايلاندية، صلصة الصويا السميكة، صلصة الفلفل الحلوة

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

CURRY
أطباق الكاري

Choo Chee Lobster, AED 245
كاري تشو تشي الكركند, ٢٤٥ درهم
Lobster, thick red curry, coconut milk, kaffir lime leaves
كركند، صلصة الكاري الأحمر السميكة، حليب جوز الهند، ليمون كفيري

Gaeng Phed Ped Yang, AED 125
غاينغ فيد بيد يانغ,١٢٥ درهم
Roast duck, red curry, cherry tomatoes, pineapple, lychee, grapes, sweet basil
بط محمّر، كاري أحمر، طماطم كرزية، أناناس، ليتشي، عنب، ريحان حلو

Gaeng Kiew Wan
غاينغ كيو وان
VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 145 / CHICKEN — AED 85
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم
Classic green curry, Thai eggplant, sweet basil
باذنجان تايلاندي مع الكاري الأخضر الكلاسيكي والريحان الحلو

Gaeng Phed
غاينغ فيد
VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 145 / CHICKEN — AED 85
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم
Red curry , Thai eggplant, sweet basil
باذنجان تايلاندي مع الكاري الأحمر والريحان الحلو

Panaeng
بانينغ
VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / BEEF — AED 135 / CHICKEN — AED 85
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٣٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم
Thick creamy peanut red curry, sweet basil
صلصة الكاري الأحمر السميكة بالفول السوداني، ريحان حلو

Massaman
ماسمان
VEGETABLE AND TOFU - AED 70 / BEEF — AED 135 / CHICKEN - AED 85
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٣٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم
Rich and mild flavoured curry, potato, peanuts, onion and fried shallot
كاري بنكهات غنية ومعتدلة، بطاطا، فول سوداني، بصل وكراث أندلسي مقلي

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

FROM THE WOK
أطباق محضرة في الووك

Phad Kraprow
باد كرابرو

VEGETABLE AND TOFU - AED 70 / CHICKEN – AED 95 / BEEF – AED 110
MIXED SEAFOOD – AED 105 / KING PRAWNS - AED 145
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٩٥ درهم / لحم بقري - ١١٠ درهم
مأكولات بحرية مشكلة - ١٠٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried chili, garlic and basil
باذنجان تايلاندي مع الكاري الأحمر والريحان الحلو

Phad Med Ma Mueng
باد ميد ما موينغ

BEEF - AED 110 / CHICKEN - AED 95 / KING PRAWNS - 145
لحم بقري - ١١٠ درهم / دجاج - ٩٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried cashew nuts with dried chili, capsicum
كاجو مقلي في الووك مع الفلفل الحارّ المُجفف وفليفلة

Phad Priew Waan
باد بريو وان

VEGETABLE AND TOFU - 70 / CHICKEN – 85 / KING PRAWNS – 145
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried Thai sweet and sour, pineapple, tomato, capsicum, onion
أناناس وطماطم وفليفلة وبصل مقلي في الووك مع صلصة سويت آند ساور تايلاندية

Phad Cha Ta Lay, AED 95
باد تشا تا لاي, ٩٥ درهم

Wok fried mixed seafood, young green peppercorns, finger root, Thai basil
مأكولات بحرية مشكلة مقلية في الووك، حبّ فلفل الأخضر، زنجبيل صيني "فنجر روت"، ريحان تايلاندي

Phad Pak Boong Fai Dang, AED 55
باد باك بونغ فاي دانغ, ٥٥ درهم

Morning glory, chili, fermented bean, garlic
سبانخ صينية، فلفل حارّ، فول مخمّر، ثوم

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

NOODLES AND RICE
النودلز والأرز

Phad Thai
باد تاي

VEGETABLE AND TOFU – AED 70 / CHICKEN – AED 80 / PRAWNS – AED 95
خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٠ درهم / قريدس - ٩٥ درهم

Classic rice noodles, tofu, bean sprouts, ground peanuts, egg, tamarind sauce
نودلز الأرز الكلاسيكية، توفو، براعم الفول، فول سوداني مجروش، بيض، صلصة التمر الهندي

Kway Teow Tom Yum
كواي تيو توم يام

VEGETABLE AND TOFU – AED 45 / CHICKEN – AED 50 / PRAWNS – AED 60
خضراوات وتوفو - ٤٥ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / قريدس - ٦٠ درهم C

Classic tom yum noodle soup, boiled egg, mushroom, lemongrass, roasted red chili paste
شوربة نودل توم يام الكلاسيكية، بيض مسلوق، فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الأحمر الحارّ

Choice of Thai ramen or rice noodle
تُقدّم مع اختيارك من نودلز الأرز / نودلز الرامن التايلاندية

Phad Mhee Leung
باد مي ليونغ

VEGETABLE AND TOFU – AED 60 / CHICKEN – AED 70 / PRAWNS – AED 80
خضراوات وتوفو - ٦٠ درهم / دجاج - ٧٠ درهم / قريدس - ٨٠ درهم

Wok fried egg noodle, bok choy, bean sprouts, spring onions, dark soy sauce
نودلز البيض المقلية في الووك، الملفوف الصيني بوك تشوي، براعم الفول، بصل أخضر، صلصة الصويا الداكنة

Khao Phad
كاو باد

VEGETABLE AND TOFU – AED 60 / CHICKEN – AED 65 / PRAWNS – AED 75
خضراوات وتوفو - ٦٠ درهم / دجاج - ٦٥ درهم / قريدس - ٧٥ درهم

Traditional Thai style fried rice with egg, tomato, onion, spring onion
أرز مقلي مع البيض على الطريقة التايلاندية التقليدية، طماطم، بصل، بصل أخضر

Khao Phad Sabparos, AED 90
كاو باد سابراوس، ٩٠ درهم

Pineapple fried rice, prawns, chicken, squid served in a pineapple shell
أرز مقلي بالأناناس، قريدس، دجاج، حبّار، يُقدم داخل قشرة أناناس

Khao Phad Tom Yum Talay, AED 75
كاو باد توم يام تالاي, ٧٥ درهم

Spicy and sour fried rice with prawn, squid, mussel, lemongrass and galangal
أرز مقلي حارّ وحامض بالقريدس، حبّار، بلح البحر، عُشبة ليمون، خولنجان

Khao Soey, AED 20
كاو سوي, ٢٠ درهم

Steamed jasmine rice
أرز الياسمين على البخار

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب

DESSERT
الحلويات

Khao Neaw Mamung, AED 55
كاو نيو مامونغ, ٥٥ درهم
Mango 4 ways with sweet sticky rice and coconut cream
شرائح المانجو مع بودينج الأرز الحلو وكريمة جوز الهند

Tab Tim Grob, AED 50
تاب تيم غروب, ٥٠ درهم
Thai red rubies of waterchesnut and tapioca in coconut milk
كستناء الماء التايلاندية والتابيوكا في حليب جوز الهند

Kluay Tod, AED 50
كلوي تود, ٥٠ درهم
Deep fried banana served with vanilla ice cream
موس جوز الهند مع جيلي ماء جوز الهند

Coconut Nectar, AED 55
كوكونت نكتار, ٥٥ درهم
Coconut mousse with coconut water jelly
موس جوز الهند مع جيلي ماء جوز الهند

Lemongrass Crème Brûlée, AED 55
كريم بروليه عُشبة الليمون, ٥٥ درهم
Lemongrass, heavy cream, egg yolks and burnt sugar
عُشبة الليمون، كريمة غنية، صفار البيض، سكر مكرمل

Choice of Ice Cream, AED 35
مع اختيارك من الآيس كريم, ٣٥ درهم
Vanilla, coconut, mango, rambutan sorbet
With palm seed, jack fruit, sweet bean and peanuts
الفانيليا، جوز الهند، المانجو، سوربيه الرامبوتان
مع بذور النخيل، وفاكهة الجاك فروت، والفاصوليا الحلوة والفول السوداني

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب.

BUSINESS LUNCH
PINTO BOX, AED 110
غداء العمل, صندوق غداء بينتو ١١٠ درهمًا إماراتيًا

STARTER
المقبلات

Por Pia Savoey
بورا بيا سافوي
Vegetable spring rolls
سبرينغ رولز الخضراوات

or – أو

Thod Mun Pla
تود مون بلا
Thai fish cake
كعك السمك التايلاندي

SOUP
الشوربة

Tom Kha Gai
توم كا غاي
Tangy coconut soup with chicken, mushroom, coconut foam and Thai herbs
شوربة جوز الهند اللاذعة مع الدجاج، الفطر، رغوة جوز الهند وأعشاب تايلاندية

Main Course
الأطباق الرئيسية

Gaeng Kiew Wan Gai
غاينغ كيو وان غاي
Classic green curry with chicken, Thai eggplant and sweet basil
كاري أخضر بالدجاج، باذنجان تايلاندي وريحان حلو

or – أو

Phad Kraprow Nuea
باد كرابرو نيوا
Wok fried beef chili, garlic and basil leaves
لحم بقري مقلي في الووك مع الفلفل الحارّ، ثوم، أوراق ريحان

or – أو

Khao Phad Ruammit
كاو فاد روا ميت
Traditional Thai-style fried rice with chicken, prawn, egg, tomato, onion and spring onion
أرز مقلي على الطريقة التايلاندية التقليدية مع دجاج، قريدس، بيض، طماطم، بصل، بصل أخضر

Dessert
الأطباق الرئيسية

Choice of ice cream with palm seed, jack fruit, sweet bean, peanuts
اختيارك من الآيس كريم مع بذور النخيل، فاكهة الجاك فروت، فاصوليا حلوة، فول سوداني

Complimentary
يُقدم مجانًا

Thai mocktail of the day or soft drink
موكتيل تايلاندي مُحضر طازجًا أو مشروب غازي

Please inform our staff, in case you have any food allergies or special dietary requirements. All prices are in UAE Dirham and are inclusive of service charge and tax.
يرجى إبلاغ موظفينا في حالة وجود أي حساسية غذائية أو متطلبات غذائية خاصة. جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل رسوم الخدمة والضرائب