

**יינות  
יין לבן**

**סוביניון בלאן**  
וילה מריה, מרלבורו, ניו זילנד

**שאבלי**  
דומיין דה מאלאנד, בורגון, צרפת

**פינו גריג'ו פאריני**  
איטליה

**ורמנטינו 'טימו'**  
סן מרזאנו, פוליה, איטליה

**גורצטראמינר אלמנטס**  
ארטיזנל, ישראל

**קוסטוזה**  
מונטה דל פרא, איטליה

**יין אדום**

**רווחה 'ואלדברון'**  
בודגאס אונדארה, ספרד

**פרימיטיבו די מאנדוריה 'טאלו'**  
סן מרזאנו, פוליה, איטליה

**מלבק אנוביס**  
סוסנאה, באלבו ארגנטינה

**שיראז אלמנטס**  
ארטיזנל, התיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפת/ישראל

**יין רוזה**

**רוזה 'קאפריס'**  
וינירון דה סן טרופה, פרובנס, צרפת

**רוזה ברברה אלמנטס**  
ארטיזנל, ישראל

**וויסקי ברבון**

ג'ים בים לבן

ג'ק דניאלס

**וויסקי סקוטי**

ג'וני ווקר אדום

ג'וני ווקר שחור

**וויסקי אירי**

ג'ימסון

בושמילס

טולמור דיו

**סינגל מאלט**

גלמורג'י 10

באומור 12

גלנליווט 12

**קוניאק**

הנסי V. S

**בקבוק | כוס**

מרטיני ביאנקו 40 | 20

מרטיני רוסו 40 | 20

מרטיני אקסטרה דריי 40 | 20

מרטיני אפרול 44 | 22

מרטיני קמפרי 44 | 22

מרטיני שרטרז ירוק 54 | 28

**דג'סטיף**

יגרמייסטר

**ליקרים**

לימונצ'לו איזולבלה 35 | 20

אמרטו דיסרונו 38 | 20

מידורי 36 | 20

קוואנטרו 40 | 20

ליקר בולס בטעמים 48 | 25

קלואה 44 | 22

**גיין**

רוקו ג'ין יפני 60 | 30

ג'יי ג'יי וויטלי ניל 43 | 22

טנקרי 48 | 24

ג'ין גורדונס 44 | 22

**וודקה**

סטולי פרימיום 40 | 20

קטל וואן 42 | 21

בלוגה 52 | 25

ואן גוך אסאי 58 | 28

**מנה | צייסר**

**טקילה**

קווארבו גולד 42 | 21

פטרון סילבר 52 | 26

פטרון אנייחו 57 | 29

1800 אנייחו 78 | 40

**רום**

נגריטה לבן 38 | 20

נגריטה ספייס 40 | 20

קפטן מורגן בלאנקו 40 | 21

קפטן מורגן ספייס 44 | 23

קפטן מורגן בלאק 46 | 24

**אניס**

ערק אשקלון 36 | 18

ערק שליט 36 | 19

פרנו 42 | 22

פסטיס 42 | 22

אוזו מטקסה 36 | 18



**chā tu chā**

Bangkok Sunday Market

**ראשונות קרות**

**סום טאם** 🍃🍌🍒  
פפאיה ירוקה, גזר, שרי, שום, צ'ילי חריף, בוטנים, רוטב דגים, סוכר דקלים, לימון.

**סום טאם סלמון** 🍌🍒🐟  
סלמון נא, פפאיה ירוקה, בצל סגול וירוק, עגבניה שרי, סלרי, ליים, נענע, למון גראס, רוטב דגים, מיץ לימון, תמרנדי, שום ופלפל אדום.

**סום טאם מלפפון (טאם טנג)** 🍌🍒🍌  
מלפפון, בצל סגול, צ'ילי אדום, סלרי, נענע, בוטנים, רוטב דגים, תמרנדי, שמן שומשום, מיץ לימון.

**יאם וואן סאן** 🍃🍌🍒  
אטריות שעועית עם עוף/שרימפס/טופו, בצל סגול וירוק, שרי, פטריות אוזן, שיטאקי, שלג, שימיג'י, סלרי, כוסברה, רוטב דגים, לימון, סוכר דקלים, צ'ילי.

**יאם קאו טוד** 🍌  
קוביות סלמון נא, קריספי אורז במשחת פאנגג, רצועות ג'ינג'ר, בוטנים, בצל סגול וירוק, נענע, כוסברה, צ'ילי חריף, קפיר ליים, רוטב דגים, מיץ לימון. מוגש עם עלי שאפו (בעונה).

**נאם טוק** 🍌🍒🍌  
נתחי סינטה צרובים (מידת עשייה רייר), בצל סגול וירוק, קפיר ליים, כוסברה, נענע, שאטה, רוטב דגים, מיץ לימון, אורז קלוי מוגש עם כרוב לבן ומלפפון.

**לאפ גאי יאנג** 🍌🍒  
עוף קצוץ עשוי בגריל, כרוב סגול, בצל סגול וירוק, כוסברה, נענע, אורז קלוי, קפיר ליים, מיץ לימון, רוטב דגים, שאטה.

**יאם פומלה** 🍌🍒  
פומלה, תירס, קרמבולה, סלק, בצל סגול, צ'ילי אדום, נענע, בוטנים וקשיו קלויים, שבבי קוקוס. רוטב דגים טבעוני, סוכר דקלים, לימון.

**ראשונות חמות**

**אגרול (2 יח')** 🍌🍒  
מליו - גזר, נבטים, כרוב לבן, אטריות שעועית, בצל לבן, שיטאקי, סלרי, ג'ינג'ר, שום. רוטב בצד - צ'ילי תאילנדי, כוסברה, תמרנדי, בוטנים, שאטה.

**פלא מוק**  
טבעות קלמרי פריך - מוגש עם רוטב צ'ילי ירוק חריף, כוסברה, רוטב דגים, בצל ירוק, שום, לימון, סוכר דקלים.

**פי גאי טוד**  
כנפיים עוף פריכות עם תבלינים תאילנדיים פריכים (קאשאי, גלנגל, למון גראס, ושום) רוטב דגים, תמרנדי, למון גראס, לימון, שאטה, כוסברה, בצל ירוק וסגול.

**שיפודי סאטה**  
שיפודי פרגי (3 יח') על גריל, רוטב קארי צהוב, צ'ילי תאילנדי, חלב קוקוס, תמרנדי, סוכר דקלים, בוטנים, שמן שומשום.

**טוד מאן קונג**  
לביבות שרימפס בציפוי פאנקו ושקדים (3 יח'), קפיר ליים, משחת פאנגג, רוטב צדפות, פלפל לבן, רוטב דגים, רוטב - צ'ילי תאילנדי, כוסברה, תמרנדי, בוטנים, שאטה.

**גיזזה עוף**  
ארבע יחידות גיזזה עוף, מאודה וצרוב, מוגש עם רוטב למון גראס, תמרנדי רוטב דגים, לימון, שאטה, בצל סגול ירוק וכוסברה.

**פאד פאק** 🍌🍒  
באק צ'וי, פטריות שיטאקי, שימיג'י, אוזן, שלג, סויה מטובלת וקריספי שום מעל, ממרח פולי סויה.

**מרקים**

**סום יאם** 🍌  
עוף/פירות ים/טופו, מחית צ'ילי, רוטב דגים, חלב קוקוס, חלב מרוכז, ציר עוף, עגבניות שרי, שאלוט, פטריות שלג, שמפניון, שיטאקי, גלינגל, כוסברה, קפיר ליים, למון גראס, בצל ירוק, לימון.

**סום קא גאי** 🍌🍒  
ציר עוף, קרם קוקוס, עוף, רוטב דגים, מיץ לימון, ג'ינג'ר, סוכר דקלים, למון גראס, גלנגל, קפיר ליים, כרוב לבן, פלפל אדום, שאלוט, עגבניות שרי, שמפניון, בצל ירוק, שמן אדום.

**מנות קארי**

**מוגשות עם אורז לבן מאודה בצד**

**פאנגג** 🍌🍒🍌  
עוף/בקר/דג/שרימפס / טופו, דלעת תאילנדית, בצל ירוק, שעועית ירוקה, צ'ילי אדום חריף, קפיר ליים, עלי קפאו (בעונה), חלב קוקוס, משחת פאנגג.

**מאסאמן** 🍌🍒  
עוף/בקר/דג/שרימפס / טופו, תמרנדי, משחת מאסאמן, חלב קוקוס, אבקת קארי, תפוח אדמה, בטטה, בצל לבן, קפיר ליים.

**גאנקי וואן** 🍌🍒🍌  
עוף/שרימפס/דג/טופו, בטטה תאילנדית, אפונה, שעועית ירוקה, חציל, קארי ירוק, בזיל תאילנדי, חלב קוקוס, סוכר דקלים, עלי בזיליקום, רצועות צ'ילי אדום מעל.

**מעל המנה** קריספי שאלוט וקשיו.

## הקוקטיילים שלנו

### צ'אנג מאי צ'אק

ג'ין ג'יי ג'יי וויטלי, ליקר בולס ליצי', רוטן פטל וקוקוס, חלב קוקוס, מי קוקוס.

55

### צ'אטו גרין

ג'ין ג'יי ג'יי וויטלי, ליקר בולס תפוח ירוק, טוניק, רוטן מלפפון, מיץ לימון.

55

### צ'אטו שיק

טקילה קווארבו גולד, מיץ לימון, רוטן פסיפלורה, אננס.

55

### אנו תאי

רום פלנטיישן אננס, קפטן מורגן ספייסד, ליקר תפוזים פייר פראן, מונין שקדים, מיץ לימון.

55

### ספייסי ליצי'

ג'ין טנקרי, וורמוט צינזנו ביאנקו, מונין ליצי', לימון, צ'ילי.

55

### צ'אטו שפריץ

טנקרי רנגפור, צינזאנו ביאנקו, סירופ ליצי', מיץ לימון, ג'ינג'יר ביר.

53

## קוקטיילים קלאסיים

- 52 מוחיטו
- 52 נגרוני
- 52 אולד פאשן
- 52 אפרול שפריץ

## שתייה קלה

- 14 קוקה קולה
- 14 קוקה קולה זירו
- 14 ספרייט
- 14 ספרייט זירו
- 14 סודה צ'אנג
- 14 תפוזים/לימונדה/חמוציות
- 13 מים מינרלים
- 14 טוניק
- 14 ג'ינג'יר ביר
- 28 מים מוגד עדין
- 28 שייק הבית-אננס/מנגו

## בירות

- 30 1/3 ליטר צ'אנג
- 36 1/2 ליטר צ'אנג
- 34 מלכה אדמונית
- 34 נגב אואזיס
- 33 1/3 ליטר שקמה
- 38 1/2 ליטר שקמה
- 30 סינגה
- 29 סטלה
- 29 גולדסטאר
- 29 גולדסטאר Unfiltered

## שתייה חמה

- 12 אספרסו קצר/ארוך
- 14 אספרסו כפול
- 14 אמריקנו
- 12 קפה שחור
- 12 תה
- 28 קנקן תה חליטה תאילנדית

## קינוחים

- 49 **בננה רוטי** בננה רוטי תאילנדית אותנטית, שוקולד, אגוזי לוז מסוכרים, צ'יפס קוקוס, שבבי קוקוס, חלב מרוכז, סורבה קוקוס.
- 49 **טפיוקה** טפיוקה 3 טעמים (טבעי פאנדן והיביסקוס בקרם קוקוס), סוכר דקלים, קוביות ג'לי קוקוס ואננס, רמבונטן, פרי העונה. מעל שומשום וקרח גרוס.
- 49 **סטיקי רייס מנגו - צ'אטוצ'אק** סטיקי רייס מבושל בקרם קוקוס, רצועות מנגו מייבשות, סוכר דקלים, מוגש עם קוביות מנגו, סורבה מנגו ואורז שחור.
- 49 **בר-בין תאילנדי אותנטי** פאדג'ל קוקוס מרחובות תאילנד מוגש עם גלידה אספרסו, פירות יער וחלב מרוכז.



# chā tu chāk

Bangkok Sunday Market

## על הגריל פחמים

### מוגשות עם אורז מאודה/סטיקי רייס/אטריות קונומג'ין

- 89 **גאי יאנג** ירך עוף בשיפוד תאילנדי אותנטי במרינדה של צ'אוצ'או, פלפלים, שום, ג'ינג'יר, למון גראס, קארי פאנגג, סרירצ'ה, זרעי כוסברה וכמון. ירקות מוקפצים, רוטב צ'ילי ירוק וכוסברה, רוטב דגים, מיץ לימון, סוכר דקלים.

## מנות דגים

- 127 **פלא טוד סאם רוט** דניס שלם (350 גר') מצופה בקורנפלור מטוגן בשמן עמוק, רוטב צ'ילי תאילנדי, תמרנדי, סרירצ'ה, סוכר דקלים, שום, עם בצל סגול פלפלים אדומים וכוסברה.
- 127 **פלא מנאו** דניס שלם (350 גר') מאודה ברוטב מיץ לימון רוטב דגים צ'ילי ירוק ואדום, כוסברה, סוכר דקלים ושום. מוגש עם ג'ינג'יר טרי.

## מנות ילדים

- 57 **שניצל** חזה עוף בציפוי פאנקו ושקדים, מוגש עם אורז בצד ורוטב צ'ילי שזיפים.
- 57 **נודלס ילדים** אטריות ביצים, עוף/טופו, פטריות, בצל ירוק, גזר, רוטב סויה עדין.
- 57 **פאד תאי ילדים** אטריות אורז עם עוף/טופו פטריות, בצל ירוק, גזר, ביצה, רוטב תמרנדי, סויה, רוטב דגים, סוכר דקלים.
- 57 **כנפי עוף** כנפי עוף פריכות ברוטב צ'ילי מתקתק.

## מנה מהעגלה

- 89 **מרק קאו סוי צ'אנג מאי** אטריות ביצים, משחת קאו סוי, אבקת קארי תאילנדי, חלב קוקוס, ציר עוף, רוטב דגים, מיץ לימון, קפיר ליים, בצל ירוק, כוסברה. **מעל המנה** כפיר ליים, כוסברה, בצל ירוק, פלח לימון, בצל סגול מוחמץ, קריספי נודלס.

## מנות נודלס

- 83 **פאד סאן יאיי** אטריות אורז טריות, עוף/טופו/אונטריב מבושל ארוכות, שאלוט, סלרי, בזיליקום, ברוקולי, בצל ירוק, ביצה, שום, רוטב צדפות, סויה שחורה, קריספי שאלוט.
- 79 **פאד סיי יו** אטריות אורז טריות עוף/בקר/טופו, ביצה, שום, ברוקולי, כרוב סיני וגזר. רוטב צדפות וסויה בין.

## פאד תאי

- 79 עוף/בקר/שרימפס/טופו, אטריות אורז, כרוב לבן, גזר, בצל ירוק, ביצה, שום, ברוטב תמרנדי, סוכר דקלים, סויה, רוטב דגים ורוטב צדפות. בצד - נבטים, בוטנים מטוגנים, לימון, שאטה.

## פאד פאנגג

- 82 אטריות ביצים, עוף/בקר/שרימפס/טופו, בצל לבן וירוק, סלרי, נענע, אגוזי לוז, שום, חלב קוקוס, קארי פאנגג, סוכר דקלים. **מעל המנה** קריספי שאלוט.

## פאד קון סאן

- 79 אטריות ביצים, עוף/בקר/טופו, אטריות ביצים, שום, ג'ינג'יר, בצל לבן וירוק, פלפל אדום, רוטב פולי סויה, צ'אוצ'או. **מעל המנה** שומשום קלוי וטבעות בצל ירוק.

## מנות עיקריות ווק

### מוגשות עם אורז לבן מאודה בצד

- 93 | 83 **פאד קאפאו מאקאה** בקר/עוף/פירות ים, חציל מטוגן, צ'ילי אדום חריף, עלי קפאו, שום, רוטב צדפות, רוטב דגים, סויה בין, פלפל לבן, בצל לבן. **מעל המנה** - ביצת עין ושעועית ירוקה טרייה.

## גאי פאד ממונג

- 83 עוף בציפוי פריך, בצל לבן וירוק, פלפל אדום, עלי סלרי, קשיו, פלפל אדום מתוק יבש, שום, רוטב סרירצ'ה, רוטב צדפות, צ'ילי תאילנדי, שמן שומשום, סויה מתובלת.

## פאד קונג

- 93 שרימפס, אבקת קארי תאילנדית, אספרגוס, סלרי, בצל לבן, שום, צ'ילי אדום, כוסברה, זרעי כוסברה. רוטב דגים, תמרנדי, רוטב צדפות, סוכר דקלים. מעל רצועות צ'ילי אדום.

## פאד פו

- 82 סרטנים עם שריון, רוטב קארי צהוב בחלב קוקוס, רוטב דגים, שום, בצל לבן, סלרי, ג'ינג'יר, צ'ילי אדום, כוסברה, בזיליקום.