

קיץ 2025



תפריט צהריים

chā tu chāk

Bangkok Sunday Market

ראשונות חמות

43 **אגרוול (2 יח')**
מילוי - גזר, נבטים, כרוב לבן, אטריות שעועית, בצל לבן, שיטאקי, סלרי, ג'ינג'ר, שום. רוטב בצד - צ'ילי תאילנדי, כוסברה, תמרינדי, בוטנים, שאטה.

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

45 **פי גאי טוד**
כנפי עוף פריכות, קאשאי, גלינגל, שום, רוטב למון גראס, תמרינדי, רוטב דגים, אורז קלוי, לימון, שאטה, בצל סגול וירוק, כוסברה.

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

53 **טוד מאן קונג**
לביבות שרימפס בציפוי פאנקו ושקדים (3 יח') סויה, קפיר ליים, משחת פאנגג, רוטב צדפות, פלפל לבן.

43 **גיוזה עוף**
ארבע יחידות גיוזה עוף, מאודה וצרוב, מוגש עם רוטב למון גראס, תמרינדי רוטב דגים, אורז קלוי, לימון, שאטה, בצל סגול, ירוק וכוסברה.

43 **פאד פאק**
באק צ'וי, צ'ילי, פטריות שיטאקי, שימיאג'י, אוזן, שלג, רוטב פטריות, ממרח פולי סויה, קריספי שום.

מנות קארי

אורז לבן מאודה ללא הגבלה

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

79 **מאסאמן**
עוף/בקר/דג/שרימפס/טופו, תמרינדי, משחת מאסאמן, חלב קוקוס, אבקת קארי, תפוח אדמה, בטטה, בצל לבן, קפיר ליים. **מעל המנה** קריספי שאלוט וקשיו.

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

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, שרי, סלרי, קפיר ליים, נענע, למון גראס, רוטב דגים, מיץ לימון, תמרינדי, שום ופלפל אדום.

45 **סום טאם מלפפון (טאם טנג)**
מלפפון, בצל סגול, צ'ילי חריף, סלרי, נענע, בוטנים, רוטב תמרינדי, רוטב דגים, שמן שומשום, מיץ לימון.

יאם וואן סאן

45 אטריות שעועית עם שרימפס/עוף/טופו, בצל סגול וירוק, שרי, פטריות אוזן, שיטאקי, שלג, שימיאג'י, סלרי, כוסברה, רוטב דגים, סרירצ'ה, שמן שומשום, לימון, סוכר דקלים, צ'ילי.

יאם קאו טוד

51 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

51 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

48 עוף קצוץ עשוי בגריל, בצל סגול וירוק, כוסברה, נענע, אורז קלוי, קפיר ליים, מיץ לימון, רוטב דגים, תמרינדי, שאטה. **מעל המנה** קריספי שאלוט.

יאם פומלה

48 פומלה, תירס, קרמבולה, בוטנים וקשיו קלויים, סלק, בצל סגול פרוס דק, צ'ילי אדום חריף, נענע, שבבי קוקוס מוגש ברוטב דגים טבעוני על בסיס סוכר דקלים ולימון.

מרקים

סום יאם
81/76 עוף/טופו/פירות ים, 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

78 ציר עוף, נתחי עוף, קרם קוקוס, 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, כוסברה.

שומרי כשרות / טבעונים / אלרגנים - שאל את המלצר

קוקטיילים 43

צ'אטו שיק

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



צ'אטו שפריץ

טנקרי רנגפור, צינזאנו ביאנקו, סירופ ליצ'י, מיץ לימון, ג'ינג'יר בייר.

יינות 120/29

יין לבן

פינו גריג'יו פאריני איטליה

רוזה

רוזה 'קאפריס'

וינירון דה סן טרופה, פרובנס, צרפת

יין אדום

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

בירות מהחבית

25	1/3 ליטר צ'אנג מחיר צוהריים
30	1/2 ליטר צ'אנג מחיר צוהריים
33	1/3 ליטר שקמה
38	1/2 ליטר שקמה
34	מלכה אדמונית
34	נגב אואזיס
30	סינגה
29	גולדסטאר
29	גולדסטאר Unfiltered

שתייה קלה

14	קוקה קולה
14	קוקה קולה זירו
14	ספרייט
14	ספרייט זירו
14	סודה צ'אנג
14	תפוזים/לימונדה/חמוציות/ענבים
13	מים מינרלים
14	טוניק
14	ג'ינג'ר ביר
28	מים מוגז עדין

קינוחים 39

בננה רוטי

בננה רוטי תאילנדית אותנטית, שוקולד, אגוזי לוז מסוכרים, חלב מרוכז, צ'יפס קוקוס, שבבי קוקוס, סורבה קוקוס.

טפיוקה

טפיוקה 3 טעמים (טבעי פאנדן והביסקוס בקרם קוקוס), סוכר דקלים, קוביות ג'לי קוקוס ואננס, רמבונטן, פרי העונה. מעל שומשום וקרח גרוס.



סטיקי רייס מנגו - צ'אטוצ'אק

סטיקי רייס מבושל בקרם קוקוס, רצועות מנגו מיובשות, סוכר דקלים, מוגש עם קוביות מנגו, סורבה מנגו ואורז שחור.



בר-בין תאילנדי אותנטי

פאדג' קוקוס מרחובות תאילנד מוגש עם גלידה אספרסו, פירות יער וחלב מרוכז, שבבי קוקוס טבעי.

יינות וקוקטיילים נוספים בתפריט הרגיל.

קנקן תה חליטה תאילנדית OTH

שתייה חמה

12	אספרסו קצר/ארוך
14	אספרסו כפול
14	אמריקנו
12	קפה שחור
12	תה

תפריט הצהריים שלנו מוגש בין הימים א-ה בשעות 12:00-17:45 (לא כולל ערבי חג וחול המועד)

שומרי כשרות / טבעונים / אלרגנים - שאל את המלצר

מנות נודלס

פאד סאן יאיי 🌿🌶️ 75
עוף/טופו/אונטרב מבושל ארוכות, אטריות אורז טריות, שאלוט, סלרי, בזיליקום, ברוקולי, בצל ירוק, ביצה, שום, רוטב צדפות, סויה שחורה, צ'אוצ'או, שמן שומשום, קריספי שאלוט.

פאד סי יו 🌿🌶️ 75
עוף/בקר/טופו, אטריות אורז טריות, ביצה, שום, רוטב צדפות, סויה בין, ברוקולי, כרוב סיני, גזר.

פאד תאי 🌿🌶️ 73
עוף/בקר/שרימפס/טופו, אטריות אורז, כרוב לבן, גזר, בצל ירוק, ביצה, שום, רוטב תמרינדי, סוכר דקלים, סויה, רוטב דגים ורוטב צדפות. בצד - נבטים, בוטנים מטוגנים, לימון, שאטה.

פאד פאנג 🌿🌶️🌶️ 75
עוף/בקר/שרימפס/טופו, אטריות ביצים, בצל לבן וירוק, סלרי, נענע, שום, חלב קוקוס, קארי פאנג, מחית צ'אוצ'או, סוכר דקלים. **מעל המנה:** קריספי שאלוט, אגוזי לוז.

פאד קון סאן 🌿 73
עוף/בקר/טופו, אטריות ביצים, שום, ג'ינג'ר, בצל לבן וירוק, פלפל אדום, רוטב צדפות, סויה שחורה, צ'אוצ'או, שמן שומשום. **מעל המנה** שומשום קלוי וטבעות בצל ירוק.

מנות עיקריות ווק

אורז לבן מאודה ללא הגבלה

פאד קפאו מאקאה 🌶️ 85 | 75
עוף קצוץ/בקר קצוץ/פירות ים, חציל מטוגן, צ'ילי אדום חריף, עלי קפאו(בעונה), שום, רוטב צדפות, רוטב דגים, סויה בין, בצל לבן. **מעל המנה:** ביצת עין ושעועית ירוקה טרייה.

גאי פאד ממונג 🌶️ 77
עוף בציפוי פריך, בצל לבן וירוק, פלפלים, עלי סלרי, קשיו, פלפל אדום מתוק יבש, שום, רוטב סריצ'ה, רוטב צדפות, צ'ילי תאילנדי, שמן שומשום, סויה מתובלת.

פאד קונג 🌶️ 87
שרימפס (בלאק טייגר) אבקת קארי תאילנדית, אספרגוס, סלרי, בצל לבן, רצועות צ'ילי אדום, כוסברה, זרעי כוסברה, רוטב תמרינדי, רוטב דגים, רוטב צדפות, סוכר דקלים.

פאד פו 🌶️ 82
סרטנים עם שריון, רוטב קארי צהוב בחלב קוקוס, רוטב דגים, חלב מרוכז, שום, בצל לבן, סלרי, ג'ינג'ר, צ'ילי אדום, כוסברה, בזיליקום.

תוספות

סטיקי רייס 15

אורז מאודה 15

מנה מהעגלה

מרק קאו סוי צ'יאנג מאי 79
אטריות ביצים, נתחי פרגית, משחת קאו סוי, אבקת קארי תאילנדי, חלב קוקוס, ציר עוף, משחת פריק פאו, מיץ לימון. **מעל המנה** קפיר ליים, כוסברה, בצל ירוק, פלח לימון, בצל סגול מוחמץ, קריספי נודלס.

על גריל הפחמים

אורז מאודה/סטיקי רייס/אטריות קנומצ'ין

גאי יאנג 79
ירך עוף על שיפוד תאילנדי אותנטי, מוגש על מצע ירקות מוקפצים. צלוי בגריל פחמים, במרינדה של צ'אוצ'או, פלפלים, שום, ג'ינג'ר, לימון גראס, פריק פאו, פפריקה, שמן שומשום, סריצ'ה. בצד רוטב צ'ילי ירוק תאילנדי.

מנות דגים

פלא טוד סאם רוט 114
דניס שלם (350 גר') מצופה בקורנפלור, מטוגן בשמן עמוק, רוטב של בצל סגול, פלפלים, כוסברה, שום, סריצ'ה, צ'ילי תאילנדי, רוטב תמרינדי, סוכר דקלים ואטריות קנומצ'ין.

פלא מנאו 🌿 114
דניס שלם (350 גר') מאודה ברוטב מיץ לימון רוטב דגים צ'ילי ירוק ואדום, כוסברה, סוכר דקלים ושום. מוגש עם ג'ינג'ר טרי.

מנות ספיישל 75

גאנג פאט נאאה (בקר) 🌶️🌶️
תבשיל קארי אדום עם מיט בול (בקר טחון, כוסברה, מלח, פלפל, שמן שומשום) תפוז"א, אפונה, טורו, פאפיה. חלב קוקוס, ציר עוף, רוטב דגים, סוכר דקלים. צ'ילי אדום טרי מעל.

פאד פאק בונג

פאק בונג(עלי תרד תאילנדי), עוף/טופו, עם כרישה, בצל לבן, יין סיני, שום מעוך. רוטב צדפות, סויה שחורה, צ'אוצ'או, שמן שומשום, אבקת קארי, מוגש עם אורז מאודה.

קאו גאי טוד

כרעיים במרינדה מאודים ומטוגנים בציפוי קריספי (מרינדה תבלינים תאילנדים טריים) לצד סלט מלפפון, בצל לבן, צ'ילי אדום, שום, סלרי, ג'ינג'ר, שומשום, ברוטב סויה. מוגש עם אורז צהוב מתובל בג'ינג'ר שום וכורכום. רוטב קאו מאן גאי



משלוחים

אירועים

וקיטרינג

**SPICE UP YOUR LIFE!
JOIN CHATUCHAK'S
FRIENDS CLUB**

הטבות שוות

סרקו והצטרפו



צ'אטוצ'אק · המלאכה 4, נתניה · 2524*