لحم البقر بالفلفل الأسود المجروش
لحم بقري مقلبّ في صلصة الفلفل الأسود المجروش مع الفلفل الرومي وخيوط البطاطس.
٩

RR
ستيك كانتوني مع البطاطس المقلية
تندرلوين بقري مشوّح مع صلصة المحار والثوم والبصل الأخضر، ويقُدّم مع البطاطس المقلية.
١٨

RR
أضلاع بقر مطهوة على الطريقة التايلندية
أضلاع بقر مطهوة ببطء، تقُدّم فوق أرز بالفطر.
١٠

RR
شرائح لحم البقر المقرمشة بالفلفل والثوم
شرائح لحم بقري مقرمشة مع البصل الأخضر وصلصة الثوم والفلفل الحار الحلو.
٨,٧٥

لحم البقر المنغولي
لحم بقري مكرمل مع صلصة الصويا الحلوة والبصل الأخضر والسمسم والكراث المقرمش.
٩,٥

RR
ريش الضأن من ريبايليك
ريش ضأن مشوية ومتبلة بالثوم والفلفل الأخضر، ومغطاة بصلصة التمر الهندي والصويا، وتقُدّم مع الباك تشوي.
٩,٥

الأسماك والمأكولات البحرية

روبيان بالجوز المُحلّى
روبيان مقرمش بصلصة العسل والمايونيز مع الجوز المُحلّى.
٧

RR
سي باس بالفلفل الحار والليمون الأخضر
سمك سي باس كامل مطهو على البخار مع الليمون الأخضر والفلفل الحار وعشب الليمون
١٢

روبيان كونغ باو
روبيان مقلبّ في الووك مع الفلفل الحار والثوم والفول السوداني المحمّص.
٧,٥

النودلز والأرز

RR
XO أرز مقلي بالذرة وصلصة
أرز ياسمين مع البيض والذرة الحلوة والبصل الأخضر و صلصة XO الخاصة.
٥

أرز مقلي بالثوم
.أرز ذهبي مقلي مع الثوم والثوم المعمر.
٣,٥

أرز مقلي بالخضروات
أرز مقلي مع خضروات موسمية.
٣,٧٥

أرز ياسمين مطهو على البخار
أرز ياسمين عطري مطهو على البخار.
١,٧٥

تشاو مين
نودلز مقلبّة في الووك مع خضروات موسمية وصلصة الصويا.
٥

باد تاي
نودلز أرز مع الروبيان والتمر الهندي والبيض والفول السوداني وبراعم الفاصوليا.
٦,٢٥٠

RR
نودلز سوبريم
نودلز البيض مقلبّة في الووك مع براعم الفاصوليا وزيت السمسم والبصل الأخضر.
٥

الخضروات

RR
كرنب بروكسل بالميسو
كرنب بروكسل مقرمش بزبدة الميسو والعسل وصلصة الأعشاب الحلوة والحامضة.
٤

فاصوليا خضراء على طريقة سيشوان
فاصوليا خضراء مقلية جافة مع فلفل سيشوان الحار والثوم والخل الأسود.
٤,٥

بروكوليني بالفلفل الحار
بروكوليني طري مقلبّ في الووك مع زيت الفلفل الحار والزنجبيل والسمسم.
٤,٥

صلصة الفلفل الحار تحُضّر يومى ا في المطعم وتتوفر على كل طاولة.

مسببات الحساسية

قد تحتوي أطباقنا على مسببات الحساسية، أو تتلامس معها أثناء التحضير، ومنها الحليب والبيض والقمح والصويا والمكسرات والفول السوداني والأسماك والسمسم والمحار.
يرُجى إبلاغ فريق الخدمة بأي حساسية غذائية أو قيود خاصة بالنظام الغذائي.

الشوربات

شوربة الذرة الكانتونية
شوربة ذرة مخملية بمرق الدجاج والذرة الحلوة والبيض المخفوق.
٣

شوربة توم يام
مرق تايلندي عطري بعشب الليمون والفلفل الحار والليمون الأخضر.
٣,٥

المقبلات والسلطات

سلطة الخيار الحارة
خيار وسمسم وكيمتشي ورقائق الفلفل الحار وتتبيلة الصويا.
٣,٧٥

سلطة الأرز المقرمش
ملفوف وجزر وأرز مقرمش وإدامامي وأناناس وتتبيلة الصويا بالفلفل وفول سوداني محمّص وسمسم.
٥

روبيان بالواسابي
روبيان تمبورا مع مايونيز الواسابي وشرائح اللوز والفلفل الأحمر الحار المفروم.
٦,٥

رول تمبورا السلطعون
رول سلطعون مقرمش مع روبيان تمبورا وأفوكادو و خيار وصوص أوناغي ومايونيز الهالبينو.
٥

رول الروبيان بالواسابي
رول روبيان تمبورا مع أفوكادو وكريمة الواسابي والكراث المقرمش.
٥,٥

سلطة البط المقرمش
بط مفتتّ مع الخضروات الورقية والرمان واليوسفي وبراعم البرسيم وتتبيلة الهويسين والخل.
٦,٥

سلطة البابايا الخضراء
بابايا خضراء مبشورة مع الفلفل الحار والفول السوداني المحمّص والليمون الأخضر الطازج.
٤,٢٥

إدامامي مملّح
قرون إدامامي مطهوة على البخار ثم مقلبّة في الووك، وتقُدّم مع صلصة الصويا الحارة.
٢,٥

باذنجان سيشوان
باذنجان مقرمش قليلا ومقلبّ في صلصة الفلفل الحار والثوم.
٤,٧٥

توست الروبيان
توست روبيان مغطّى بالسمسم مع صلصة الفلفل الحلو والحامض.
٤

الأطباق الخاصة

حسب التوافر .يرُجى الاستفسار من فريق الخدمة.

بط عطري مقرمش
بط عطري مقرمش مع خبز الباو والبصل الأخضر والخيار وصلصة عسل البط.

نصف	١٤
كامل	٢٤

بط بكين
بط مشوي مقرمش مع فطائر رقيقة وبصل أخضر وخيار وسمسم وصلصة الهويسين.

نصف	١٤
كامل	٢٤

الديم سام

دامبلينغ الروبيان بالفحم
دامبلينغ روبيان بعجينة سوداء بالفحم مع رقائق الثوم والفلفل الحار المقرمشة.
٦

نيمز مقلية
روبيان وورق أرز وخس صغير وريحان تايلندي وشعيرية أرز، مع صلصة الفلفل الحلو.
٤

رول ورق الأرز بالخضار
خضروات وشعيرية ملفوفة بورق الأرز، تقُدّم مع صلصة نوك تشام.
٤

سبرينغ رول الخضار
رول خضروات موسمية مع صلصة الفلفل الحلو.
٤

وونتون الفطر المقرمش
وونتون فطر ذهبي مقرمش مع رقائق الفلفل الحار وصلصة الصويا.
٤,٢٥

اللحوم والدواجن

دجاج بالبرتقال
دجاج مقرمش مقلبّ في صلصة برتقال مركّزة مع السمسم والبصل الأخضر.
٦,٧٥

كاري تايلندي أخضر
دجاج مطهو في كاري جوز الهند الكريمي مع الباذنجان التايلندي والأعشاب العطرية.
٨

دجاج بكراميل الفلفل التايلندي
دجاج مقلبّ في الووك مع كراميل الفلفل الحار المُحضّر في المطعم، ويزُيّنّ برغوة عشب الليمون.
٧

دجاج حلو وحامض
دجاج مقرمش مع الأناناس والفلفل الرومي وصلصة حلوة وحامضة.
٦,٧٥