

# ບໍລິຫານ

THAI CUISINE

  
**REGNUM**  
CARYA



# บุลอก

THAI CUISINE

## STARTERS

### Thai Calamari

Wok tossed calamari in ginger sauce (A)

### Thai Fish Cakes

Spiced Thai fish cakes with a cucumber dip (A)

### Banana Leaf Wrapped Chicken

Tender fried chicken pieces wrapped in banana leaves with dark soy and sesame dipping sauce (A)

### Por Pia Thod

Chicken and prawn spring rolls with sweet & sour sauce (A)

### Por Pia Je

Crispy vegetable spring rolls with Thai sweet chilli sauce. (A)

### Seafood Salad

Salad of prawns, squid and vermicelli glass noodles, served with red lettuce, fresh coriander, mint and lime (A) (🌶️)

### Chicken Satay

Marinated chicken thigh char-grilled and topped with peanut satay sauce (A)

### Chok Chai Prawns

Served with Tamarind, Garlic and Chili sauce (A) (🌶️)

## SOUPS

### Tom Yam Kung

Prawn soup flavoured with lemongrass (A) (🌶️)

### Tom Kha Gai

Chicken and coconut soup with oyster mushrooms (A)

## MAIN COURSES

### Classic Phad Thai

Wok-fried noodles with prawns, tofu, shallot, bean sprouts and tamarind sauce (A)

### Beef Phad Thai

Stir fried beef noodles (A)

### Oyster Beef

Stir-fried tenderloin of beef with mushrooms in oyster sauce (A)

### Chili Beef

Wok-fried ground beef with Thai bird chillies, fried egg & rice (A) (🌶️)

### Chilli Prawn

Stir-fried king prawn with Thai sweet basil and fresh chilli, baby corn. (A) (🌶️)

### Cashew Chicken

Wok-fried chicken with pumpkin, dried chili and cashew nuts (A) (🌶️)

# บุลอก

THAI CUISINE

### Green Curry

Green vegetable curry with eggplant and basil leaves (🌶️)

### Green Curry Chicken

Green vegetable curry with eggplant and basil leaves (🌶️)

### Red Curry Beef or Duck

Beef or Duck in red curry with pineapple, grapes and tomatoes in coconut milk (🌶️)

### Massaman Lamb Shank

Braised lamb shank with massaman curry sauce (🌶️)

## SIDE DISHES

### Jasmine Rice

Steamed jasmine rice with coconut (V)

### Egg Rice with Crabmeat

Fried rice with egg and spring onion (A)

### Khao Phad Je

Mixed vegetable fried rice (V)

### Thai Stir-Fried Vegetables

Stir-fried vegetables in garlic and oyster sauce (V) (A)

### Green Salad

Seasonal mixed greens, mango, soybean sprouts, sesame dip sauce and chili sauce (A) (🌶️)

## DESSERTS

### Thai Creme Caramel

Creme caramel with agave syrup (A)

### Mango Sticky Rice with Coconut Milk

Glutinous rice in coconut milk with Mangoes (V)

### Black Rice Pudding

Black rice in coconut milk with melon pearls (V)

### Mango Cheesecake

Mango cheesecake with green tea ice cream (A)

### Pon La Mai Rour

Seasonal cut fruits

### Ice Cream Selection

Choice of vanilla ice cream, coconut ice cream and mango sorbet (3 scoops) (A)

(V) VEGETARIAN

(A) ALLERGEN

(🌶️) CHILI SAUCE

If you have any food allergies or special dietary needs, please inform the restaurant manager.  
Products containing alcohol or pork are marked and labelled.

# ບໍລິຫານ

THAI CUISINE

  
**REGNUM**  
CARYA



# บุลอก

THAI CUISINE

## VORSPEISEN

### Thailändischer Tintenfisch

Tintenfisch wok in ingwer und grüner pfefferkörnersoße (A)

### Thai Fischküchlein

Gewürze thailändische fischküchlein mit einem gurken dip (A)

### Bananenblatt eingewickelt Huhn

Zarte Brathähnchenstücke in Bananenblättern mit dunkler Soja-Sesam-Dip Sauce (A)

### Por Pia Thod

Frühlingsrollen mit hähnchen und garnelen und süß-saurer sauce (A)

### Por Pia Je

Knusprige gemüsefrühlingsrollen mit thailändischer süßer chili sauce (A)

### Meeresfrüchtesalat

Salat aus Garnelen, Tintenfisch und Fadennudeln aus Glas, serviert mit rotem Salat, frischem Koriander, Minze und Limette (A) (🌶️)

### Hähnchen Satay

Marinierter hähnchenschenkel gegrillt und bedeckt mit mit erdnuss satay sauce (A)

### Chok Chai Garnelen

Serviert mit Tamarinde, Knoblauch und Chili Sauce (A) (🌶️)

## SUPPEN

### Tom Yam Kung

Garnelensuppe gewürzt mit zitronengras (A) (🌶️)

### Tom Kha Gai

Hähnchen- kokos-suppe mit Austernpilz (A)

## HAUPTSPEISEN

### Klassischer Pad Thai

Wok-Nudeln mit Garnelen, Tofu, Schalotten, Sojasprossen und Tamarindensauce (A)

### Rindfleisch Phad Thai

Pfannengerührte Rindfleisch Nudeln (A)

### Austern Rind

Gebratenes rinderfilet mit champignons in austernsauce (A)

### Chili Rindfleisch

Wok-gebratenes rinderhackfleisch mit thailändischem vogelaugen chilli und scharfe basilikumblätter. (A) (🌶️)

### Chili-Garnele

Gebratene riesengarnele mit Thai-basilikum, babymais und frischen chili. (A) (🌶️)

### Cashew-Hühnchen

Wok-brathähnchen mit kürbis, getrocknetem chili und cashewnüssen (A) (🌶️)

# บุลอก

THAI CUISINE

## Grüner Curry

Grüner gemüsecurry mit auberginen- und basilikumblättern (🌶️)

## Grüner Curry Huhn

Grüner gemüsecurry mit auberginen- und basilikumblättern (🌶️)

## Rotes Curry Rindfleisch oder Ente

Rindfleisch oder Ente in rotem Curry mit Ananas, Trauben und Tomaten in Kokosmilch (🌶️)

## Massaman Lammkeule

Geschmorte Lammkeule mit Massaman-Currysauce (🌶️)

## BEILAGEN

### Jasmin Reis

Gedämpfter jasminreis mit kokosnuss (V)

### Eierreis Mit Krabbenfleisch

Gebratener mit Ei und Frühlingszwiebel (A)

### Khao Phad Je

Gemischter gebratener gemüsereis (V)

### Gebratenes Thailändisches Gemüse

Gebratenes gemüse in knoblauch austern sauce (V) (A)

### Grüner Salat

Saisonales gemischter Salat, Mango, Sesam tiefe Sauce, Sojasprossen und Chili-Sauce (A) (🌶️)

## DESSERTS

### Thailändische Karamellcreme

Karamellcreme mit agavensirup (A)

### Mango Klebreis mit Kokosmilch

Klebreis in Kokosmilch mit Mangos (V)

### Schwarzer Reis Pudding

Schwarzer reis in kokosmilch mit melonenperlen (V)

### Mango Käsekuchen

Mango Käsekuchen mit Grünem Tee Eis (A)

### Pon La Mai Rour

Saisonale geschnittene Früchte

### Eis Auswahl

Vanilleeis nach wahl, kokoseis und mangosorbet (3 kugeln) (A)

(V) VEGETARISCH

(A) ALLERGEN

(🌶️) CHILI-SAUCE

Wenn Sie eine Nahrungsmittelallergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, teilen Sie diese bitte dem Restaurantdirektor mit.  
Alkoholhaltige Produkte und Produkte mit Schweinefleisch sind mit Etiketten vermerkt.

# ບໍລິຫານ

THAI CUISINE

  
**REGNUM**  
CARYA



# บุลลอก

THAI CUISINE

## ЗАКУСКИ

### Тайский кальмар

Кальмары в имбирном соусе **A**

### Тайские рыбные котлеты

Пряные тайские рыбные котлеты с соусом из огурцов **A**

### Банановый лист с курицей

Нежные кусочки жареной курицы, завернутые в банановые листья с темным соусом из сои и кунжута **A**

### Пор Пиа Тод

Куриные рулетики с креветками и кисло-сладким соусом **A**

### Пор Пиа Дже

Хрустящие овощные рулетики с соусом из тайского сладкого перца чили **A**

### Салат из морепродуктов

Салат из креветок, кальмаров и вермишели в стеклянной лапше, подается с красным салатом, свежим кориандром, мятой и лаймом **A**

### Цыпленок “Сатай”

Маринованное филе цыпленка, обжаренное на гриле с арахисовым соусом “Сатай” **A**

### Чок Чай Креветки

Подается с тамариндом, чесноком и чили соусом **A**

## СУПЫ

### Том Ям Кунг

Суп из креветок со вкусом лемонграсса **A**

### Том Ха Гай

Курино-коксовый суп с вешенками **A**

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Классический Пад Тай

Жареная на воке лапша с креветками, тофу, луком-шалот, ростками фасоли и соусом из тамаринда **A**

### Говядина Пад Тай

Жареная говяжья лапша **A**

### Устричная говядина

Жареная вырезка из говядины с грибами в устричном соусе **A**

### Говядина Чили

Жареный на воке говяжий фарш с тайским перцем чили, жареными яйцами и рисом **A**

### Чили Креветка

Обжаренная королевская креветка с кукурузой сладким базиликом и свежим перцем чили **A**

### Цыпленок Кешью

Жареная на воке курица с тыква, сушеным чили и орехами кешью **A**

  
**REGNUM**  
CARYA

# บุลลอก

THAI CUISINE

## Зеленый карри

Зеленый овощной карри с баклажанами и листьями базилика **A**

## Цыпленок зеленого карри

Зеленый овощной карри с баклажанами и листьями базилика **A**

## Красная Карри Говядина или Утка

Говядина или утка в красном карри с ананасом, виноградом и помидорами в кокосовом молоке **A**

## Массацкая баранья голень

Тушеная баранья рулька с соусом масаман карри **A**

## ГАРНИР

### Жасминовый рис

Жасминовый рис на пару с кокосом **V**

### Яичный рис с крабовым мясом

Жареный рис с яйцом и зеленым луком **A**

### Као Пхад Дже

Смешанный овощной жареный рис **V**

### Тайские жареные овощи

Жареные овощи в чесночном и устричном соусе **V** **A**

### Зеленый салат

Сезонная смешанная зелень, манго, кунжутный глубокий соус ростки сои и чили соус **A**

## ДЕСЕРТЫ

### Тайский крем-карамель

Крем-карамель с сиропом агавы **A**

### Липкий рис с манго и кокосовым молоком

Клейкий рис в кокосовом молоке с манго **V**

### Черный рисовый пудинг

Черный рис в кокосовом молоке с дынным жемчугом **V**

### Чизкейк с манго

Чизкейк из манго с мороженым из зеленого чая **A**

### Pon La Mai Roum

Сезонные нарезанные фрукты

### Выбор мороженого

Выбор ванильного мороженого, кокосового мороженого и сорбета из манго (3 ложки) **A**

**V** ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

**A** АЛЛЕРГЕН

**A** СОДЕРЖИТ СОУС ЧИЛИ

Если у вас аллергия на какие-либо пищевые продукты или имеется потребность в особом питании, сообщите об этом менеджеру ресторана.

Продукты, содержащие алкоголь или свинину, обозначены специальной этикеткой.

  
**REGNUM**  
CARYA

# បំណង

THAI CUISINE

  
**REGNUM**  
CARYA



## BAŞLANGIÇLAR

### Thai Calamari

Tavada kızartılmış kalamar, zencefil ve yeşil biber sos ile (A)

### Thai Fish Cake

Kızartılmış balık kek, salatalık dip sos ile (A)

### Muz Yaprağı Sargılı Tavuk

Kızarmış tavuk parçaları, soya sos ve susam dip sos ile (A)

### Por Pia Thod

Tavuklu ve karidesli kızartılmış rulo börek, tatlı ve ekşi sos ile (A)

### Por Pia Je

Sebzeli kızartılmış rulo börek, Thai acı tatlı sos ile (A)

### Deniz Ürünleri Salatası

Karides, kalamar, pirinç erişttesi, kırmızı marul, kişniş, nane ve lime (A) (S)

### Tavuk Satay

Marine edilmiş ızgara tavuk, fıstıklı satay sos ile (A)

### Chok Chai Prawns

Demirhindi, sarımsak ve Chili sos ile (A) (S)

## ÇORBALAR

### Tom Yam Kung

Limon otu ile tatlandırılmış karides çorbası (A) (S)

### Tom Kha Gai

Hindistan cevizi sütlü ve mantarlı tavuk çorbası (A)

## ANA YEMEKLER

### Classic Phad Thai

Wok tavada sotelenmiş erişte, karides, tofu peyniri, kuru soğan, soya filizi ve demirhindi sos ile (A)

### Dana Etli Phad Thai

Tavada sotelenmiş erişte ve dana eti (A)

### İstiridye Soslu Dana Bonfile

Tavada sotelenmiş dana bonfile, mantar ve istiridye sos ile (A)

### Acılı Dana Eti

Wok tavada sotelenmiş acı biberli dana kıyma, kızarmış yumurta ve pirinç (A) (S)

### Chilli Soslu Karides

Tavada sotelenmiş karides, Thai tatlı fesleğen, mini mısır ve acı chili biber ile (A) (S)

### Kaju Fıstıklı Tavuk

Wok tavada sotelenmiş kaju fıstıklı tavuk, balkabağı ve kurutulmuş biber ile (A) (S)

### Yeşil Köri Soslu Sebzeler

Patlıcan ve fesleğen yaprakları ile (S)

### Yeşil Köri Soslu Tavuk

Patlıcan ve fesleğen yaprakları ile (S)

### Kırmızı Köri Soslu Dana veya Ördek

Kırmızı köri soslu ananas, üzüm, ve hindistan cevizi sütünde domates (S)

### Massaman Kuzu İncik

Massaman köri soslu kuzu incik (S)

## TAMAMLAYICILAR

### Hindistan Cevizli Pilav

Hindistan cevizli buharda pilav (V)

### Yumurtalı Yengeç Eti

Wok tavada sotelenmiş yengeç eti, yumurta, pirinç ve soğan ile (A)

### Khao Phad Je

Wok tavada sotelenmiş karışık sebzeli pilav (V)

### Thai Usulü Sebzeler

Tavada sotelenmiş sebzeler, sarımsak ve istiridye sos ile (V) (A)

### Yeşil Salata

Mevsim yeşillikleri, mango, soya filizi, susam dip sos ve acı sos (A) (S)

## TATLILAR

### Thai Usulü Creme Caramel

Agave şurubu ile (A)

### Mango ve Hindistan Cevizi Sütlü Pirinç Topları

Hindistan Cevizi Sütlü Pirinç Lapası Mango ile (V)

### Yaban Pirinçli Sütlaç

Siyah yaban pirinci, hindistan cevizi sütü ve parizyen kavun küreleri ile (V)

### Mango Meyveli Cheesecake

Yeşil çaylı dondurma ile (A)

### Pon La Mai Roum

Dilimlenmiş mevsim meyveleri

### Dondurma Seçenekleri

Vanilyalı dondurma, hindistan cevizli dondurma ve mango sorbe (3 top) (A)

(V) VEJETERYAN

(A) ALERJEN

(S) ACI SOS

Eğer herhangi bir gıda alerjiniz veya özel beslenme gereksiniminiz var ise lütfen restoran müdürüne bildiriniz. Ürünlerin alkol veya domuz eti ve ürünleri içermesi halinde bu ürünler etiket ile belirtilir.