ENTRADAS

THAI SPRING ROLLS
(2 unidades) rellenos de pollo y vegetales, con nam-pla, servidos con salsa agridulce picante. $12.900
Vino recomendado: Raventos la Rosa

HARUMAKIS
(2 unidades) rellenos de vegetales, servidos con lechuga, albahaca siam, hierbabuena y salsa de chile dulce. $12.900

SPRING ROLLS DE VEGETALES
(2 unidades) Rellenos de tofu ahumado, vegetales, shitake, pasta vermicelli, salsa de soya, y aceite de ajonjolí, servidos con salsa agridulce picante. $12.400
Sake recomendado: MomokawaDiamond

SPRING ROLLS DE CAMARÓN
(3 unidades) rellenos de camarón, cilantro y ajonjolí, servidos con salsa comboyana. $12.900

SATAYS

A LA LIMONARIA
Chata y lomo de res molidos, turmericos y nam-pla, aromatizados con limonaria. Servidos con salsa comboyana. $16.900
Vino recomendado: Matua Pinot Noir

CHAO TOM
Camarones aromatizados en caña de azucar, servidos con salsa vietanamita con maní. $17.900

CONTRAMUSLO DE POLLO
Servido con salsa satay de maní. $13.900

LOMO DE RES
En caña de azucar con salsa teriyaki y ajonjolí. $17.900

SOPAS

SOPA VIETNAMITA CON NOODLES
Consome de pollo con pasta de arroz, raíz china, cebollín oriental, cilantro, nam-pla, salsa sriracha y limon.
Con sobrebarriga $21.900
Con pechuga de pollo $20.900

TOM YAM
Langostinos, champiñones, consome de pollo y pescado, limon kaffir, cilantro, galanga, chile y nam-pla. $30.900

PESCADORES
Calamares, camarones, pescado, pasta de arroz, chile, jengibre, limonaria, galanga, estrella de anis, albahaca siam, limon. $32.900
Vino recomendado: Casa Lapostolle Suavignon Blanc

LAAB

PORTOBELLO
Salteado con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta thai con salsa soya. $16.900

POLLO
(2 unidades) Pollo stir fry con nam-pla, chips de ajo, vermicelli crocante y limón, envuelto en lechuga batavia. $15.900

CERDO
Cortes de cerdo marinado a la parrilla, con hierbabuena, culantro, cilantro, cebollín oriental, chile molido, polvo de arroz y vinagreta con nam-pla. $17.900

GYOZAS

¿Qué son?
Estilo de empanadas chinas cocinadas al vapor.

POLLO
(5 unidades) rellenos de pollo, setas, jengibre y ajonjolí. $13.900

LOMO
(5 unidades) rellenos de lomo de res, setas, jengibre y ajonjoló. $16.900

YASAI
(5 unidades) rellenas de setas, jengibre, mirin y salsa soya. $15.900

MIXTO
2 gyozas de pollo, 2 de lomo y 2 yasai. $17.900

TEMPURA

¿Qué son?
Servido con salsa tempura, sal marina y limón.

EBI
(4 unidades) tempura de lagostinos. $25.900
Sake recomendado: Momokawa Diamond

YASAI
Tempura de vegetales. $1.900
Sake recomendado: Momokawa Diamond

TOFU
Tempura de tofu. $14.900

SOPAS PEQUEÑAS

ZANAHORIA
Zanahoria, jengribre, cilantro fresco, nam-pla y leche de coco. $10.900

ZAPALLO Y MISO
Zapallo y miso con crutones y germinados. $9.600

MISO
Miso con wakame, tofu y cebolla tipo oriental. $7.200

WOK MISO
Miso con wakame, tofu, pasta somen y pollo a la parrilla. $14.900

OTRAS ENTRADAS

CALAMARES WOK
Anillos de calamar apanados en harina de arroz , servidos con sasla vietnamita y mayonesa picante. $20.900

MIXTO WOK
Un thai spring roll, una salchicha, una gyoza de pollo y una de lomo, un rollo primavera, un saray chao tom de camaron y una croqueta de pescado $28.900

TACOS ORIENTALES
(2 unidades) Tortilla de trigo a la parrilla rellena de pollo calabacín, cebollar roja, tomate cherry, aguacate y mango biche. Servidos con salsa de chile dulce. $17.900
Vino recomendado: Poggiotondo Chianti

EDAME
Frijol de soya al vapor con sal marina. $9.400

ESPECIALES

CALAMARES THAI
Calamares a la parrilla con vinagreta de citricos. $23.900
Acompañamiento recomendado: Arroz jasmin o integral, no incluido.
Vino recomendado: Casa Lapostolle o Suavignon Blanc

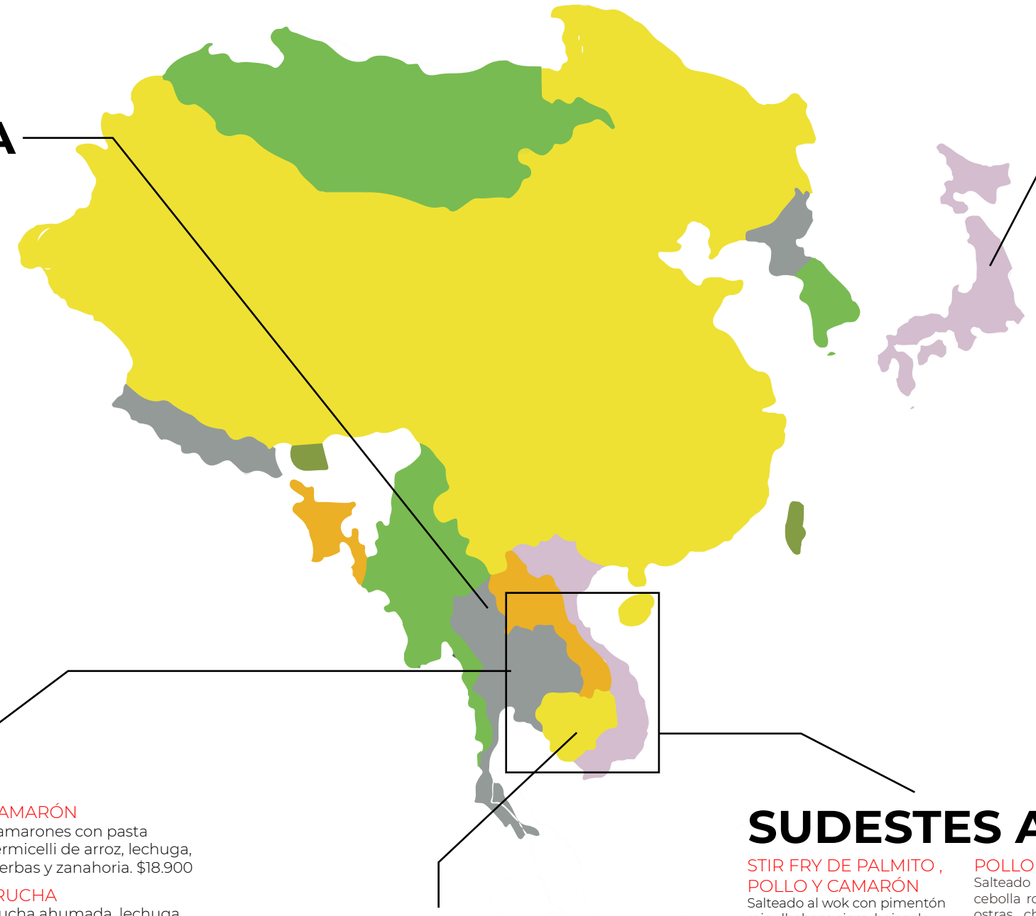
CROQUETAS DE PESCADO CON ALBAHACA SIAM
(3 unidades) servidas con albahaca siam crocante y salsa de chile dulce con pepino, cebolla ocañera y cilantro. $23.900

TAILANDIA

POLLO CON ENSALADA DE MANGO
Pernil de pollo a la parrilla marinado en salsa soya y aceite de maní, ensalada de mango biche, marañon, hierbas, nampla y chile, servido con salsa chile ducle. $19.900

KHAO MON GAI
Pechuga de pollo sobre arroz jazmín o integral, con ensalada de pepino, cebolla ocañera, cilantro y chile, servido con salsa de soya dulce y jengibre. $19.900
Sake recomendado: Momokawa Diamond

KHAO SOI
Curry amarillo preparado con leche de coco, pollo, pasta a base de harina de trigo y huevo, pasta de camarón, albahaca siam, limón kaffir, chips de ajo y nam-pla, servido con bok choy encurtido, salsa picante, cebolla ocañera, limón y cilantro. $26.900



RAMEN

SHOYU
Tallarines preparados con huevo y harina de trigo, consome de pollo en salsa chashu, huevo, lechuga, mizuna, cebolla larga, plamito y aceite de ajonjolí.
Contramuslo de pollo $22.900
Con chashu $24.900

WONTON
Tallarine preparados sin huevo, wontons de tofu, shitake, aceite de ajonjolí y consome de vegetales. $22.900
Vino recomendado: Flor de Castro

TAN TAN
Tallarines preparados sin huevo, pollo picado salteado al woc ocn shitake y calabacín, con consome de pollo con tahine, pimienta szechuan, ajonjoli aceite con chile salsa chashu, ajo y bok choy. $25.900

VIETNAM

VEGETALES
Zapallo, lechuga, aguacate, jicama, remoulade, germinados y salsa vietnamita a base de soya. $10.900

CARNE DE RES
Desmechada con salsa soya, jicama remoulade y hierbas. $17.900

CAMARÓN
Camarones con pasta vermicelli de arroz, lechuga, hierbas y zanahoria. $18.900

TRUCHA
Trucha ahumada, lechuga, jicama, remoulade, aguacate, hierbas y germinados. $19.900
Vino recomendado: Raventos La Rosa

COMBOYA

SALCHICHAS ARTESANALES KHMER
(2 unidades) Tipicas de comboya. rellenas de lomo de cerdo, cilantro, mani, chile, nampla y limonaria. Servidas con slasa de chile dulce. $19.900

SUDESTES ASIÁTICO

STIR FRY DE PALMITO , POLLO Y CAMARÓN
Salteado al wok con pimentón rojo, lbahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, nam-pla y salsa de ostras, servido con rroz jazmín o integral. $27.900

POLLO CON MARAÑÓN
Salteado al wok con guisantes, cebolla roja, tamarindo, salsa de ostras, chile, cilantro y cebollín oriental, servido con arroz jazmín o integral. $21.900

THAI STIR FRY A LA PIMIENTA VERDE
Langostinos y pollo salteados al wok con albahaca siam, hojas de limón kaffir, chile, ajo, pimentón rojo y salsa de ostras, servido con arroz jazmín o integral. $35.900
Vino recomendado: Raventós La Rosa

STIR FRY CON ALBAHACA THAI
Pollo salteado al wok con chile, ajo, salsa de ostras y salsa soya dulce, servido sobre arroz jazmín o integral. $19.900
Con lomo de res $22.900

ENTRADAS

ENSALADAS

LOMO THAI
Lomo de res marinado en salsa de soya y aceite de ajonjolí, a la parrila con tomates cherry, pepino, cebolla ocareña, y vinagreta thai con nam-pla. $26.900

SIAM
Pasta vermicelli, pollo aromatizado, langostinos, limonaira, cilantro, chile y vinagreta thai. $28.900
Vino recomendado: Knaia Verdejo

POMELO
Con camarones, marañon, coco tostado, germinados, cebolla ocañera, chile, cebollin oriental, y vinagreta thai con nam-pla. $27.900

ASIAN SLAW
Vegetales, carambolo, mango biche, aguacate, germinados, marañon, albahaca siam, cilantro y vinagreta de citricos. $17.900

CESAR CON MISO
Variedad de lechugas, salsa de anchoasy miso, algas marinas, aguacate, queso parmesano y ojuelas de miso. $12.900
Con pollo $ 18.900

SETAS THAI
Variedad de setas. cebolla ocareña, chile, marañon, cebollin oriental, hojas de apio, ajo y vinagreta thai con salsa soya. $ 26.900

SOM TAM CLASICO
Papaya verde, tomate cherry, habichuelin, maní, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz de jazmin o integral. $14.900
Con trucha ahumada $22.900

CRISPY NOODLES
Camarones, pollo, pasta vermacelli crocante, vegetales, albahaca siam, hierbabuena, maní y vinagreta vietnamita. $25.900
Vino recomendado: Reventos La Rosa

SOM TAM CRISPY
Papaya verde crispy, tomate cherry, habichuelin, maní, zanahoria, limón, nam-pla, chile y camarones secos, servido con arroz de jazmin o integral. $17.900

VEGETALES

THAI COBB SALAD
Arroz en infusion de flores, papaya verde, habichuelin, raiz china, limonaria, hojas de limon kaffir, cilantro, germinados, chile, cebolla ocañera crocante y chips de ajo. Servidos con salsa a base de soya y jengibre

STIR FRY DE BOK CHOY
Salteadas al wok con salsa shitake y ajo. $10.900

STIR FRY DE SETAS Y TOFU
Variedad de setas, tofu, salsa shitake, salsa soya, cebollin oriental, albahaca slam ya jo. Servido con arroz jazmín o integral. $25.900

STIR FRY DE PLAMITOS Y TOFU
Con albahaca siam, hojas de limon kaffir, chile, ajo, salsa de soya y salsa shitake, servido con arroz jazmin o integral. $18.900

STIR FRY DE ARROZ INTEGRAL
Con shitake, zanahoria, habicuelin, ttortilla de huevo, tofu, marañon, galanga, hojas de limon kaffir, limonaria y salsa de frijol de soya amarillo. $22.900

BOWL MACROBIOTICO
Arroz integra, zapallo, kale, algas marinas, aguacate, frijol azuki, germinados y ajonjolí, servido con salsa de misotahine con miel y aceite de oliva y limon. $18.900

BERENJENA A LA PARRILLA
Con ensalada de papaya verde, hierbas orientales, huevo, cebolla ocareña, tapioca crocante y chile molido, servido en salsa de soya y jengibre. $15.900
Con tofu al vapor $14.900

STIR FRY DE VEGETALES
Salteados al wok con salsa shitake y ajo. $ 11.900
Con tofu $ 15.900

STIR FRY DE ZAPALLO Y ESPARRAGOS
Con tofu, albahaca siam, ajo, chile, salsa soya y salsa de shitake, servido con arroz jazmin o integral. $17.900

CLASICOS WOK

MANDARÍN
Preparado al wok con vegetales, tortilla de huevo, aceite de ajonjolí, salsa de ostras, pimentón, nam-pla y limonaria. Con arroz jazmín o integral. Con vegetales (con salsa shitake sin nam-pla) $16.900
Con calamar $24.900
Con lomo de res $26.900
Con langostinos $35.900

NASI GORENG
Preparado al wok con vegetales, nam-pla, salsa soya, hoja de apio, turmérico fresco, tortilla de huevo, hierbas, aceite de maní y marañón. Servido con cebolla crocante, maní, coco tostado y pepino.
Con tofu (sin nam-pla) $19.900
Con lomo de res $26.900
Con camarones $27.900
Vino recomendado: Bila Haut

CANTONÉS
Preparado al wok, con pollo, manzana, bok choy, pimentón, vegetales, aceite de ajonjolí, jengibre, nam-pla y limón. Con arroz jazmín o integral. $18.900
Vino recomendado: Raventós La Rosa

PESCADOS WOK

PESCADO CON ALBAHACA SIAM
Sellado y servido con albahaca crocante, chile y salsa agridulce. $36.900
Vino recomendado: Raventós La Rosa

PESCADO CON HIERBAS ORIENTALES
Sellado y servido con chile, cebolla ocañera y vinagreta thai. $36.900
Vino recomendado: Knaia Verdejo

PESCADO CAMBOYANO
Sellado y servido con ensalada de mango, maní, hierbabuena, albahaca siam, chile y salsa camboyana. $36.900
Vino recomendado: Flor de Crasto

BEBIDAS

JUGOS
ASAI, MANGO Y GULPA $6.900
A B C
Azara, banano hierbabuena. $6.500
AZARA $5.900
COPOAZU $5.900
GULUPA $5.900
ASAI, MANGO Y GULPA $6.900
A B C
Azara, banano hierbabuena. $6.500
AZARA $5.900
COPOAZU $5.900
GULUPA $5.900

BATIDOS
Frutos del bosque
Frutos del bosque, coco, polen, canela y hierbabuena. $8.300
Banano y cacao
Cacao molido, banano, canela, coco y datiles. $8.300

LASSIS
Banano y miel. $6.900
Mango, banano y miel. $7.400
Frutos del bosque. 7.600

ALCOHOLICAS

CERVEZAS

BBC MONSERRATE ROJA $7.500
BBC CHAPINERO PORTER $7.500
CLUB COLOMBIA $6.500
AGUILA LIGHT $5.700
HEINEKEN $7.900
ASAHI $11.900
SINGHA $13.900

WOK

PLATOS LIBRES DE GLUTEN

NIVEL DE PICANTE

Por favor especifique el nivel de picante que desea

Bajo Medio Alto

TAMAÑO ARROCES

Por favor especifique el nivel de arroz que desea

Poco Mucho