

## Appetizers & Salads – Vorspeisen & Salate – Entradas e saladas

Euro

<b>PHO PIA TOD</b>	8.00
Rolinho de legumes <b>Vegetable spring roll – 3 pieces</b> <i>Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung</i>	
<b>SATÉ GAI</b>	11.00
Espetadas de frango <b>Pan fried chicken saté – 4 mini-skewers</b> Hühnchen Saté	
<b>KAREE PUFF</b>	10.00
Folhado com um recheio de carne de vaca picada marinada em caril amarelo e legumes <b>Deep fried curry puff pastry with beef and vegetable</b> Gebackene Blätterteigtasche mit Rindfleisch, Curry und Gemüse	
<b>RUAM KHONG WANG</b>	15.00
<u>Seleccção de entradas:</u> 1 Rolinho de legumes 2 Espedados de frango 1 Folhado de carne de vaca com caril <b><u>Appetizer selection: 1 Vegetable spring roll, 2 Chicken saté</u></b> <b>1 Beef curry puff</b> <u>Vorspeisen-Variation:</u> 1 Frühlingsrolle, 2 Hühnchen Saté, 1 Blätterteigtasche mit Rindfleisch, Curry und Gemüse	
<b>YAM TALAI</b>	16.50
Salada picante de marisco <b>Spicy seafood salad</b> <i>Salat von Meeresfrüchten - pikant</i>	
<b>YAM NUA</b>	17.50
Salada picante de lombo de novilho grelhado <b>Delicious lukewarm beef salad Thai style</b> <i>Pikanter thailändischer Rindfleischsalat</i>	

**LARB GAI** 12.00  
Salada de frango picado ao estilo tailandês  
**Minced chicken salad Thai style**  
*Salat mit fein gehacktem Hühnerbrüstchen*

**YAM TAKAI** 16.00  
Salada de erva de limão com camarão e frango picado  
**Lemon grass salad with prawns and minced chicken**  
*Zitronengras-Salat mit Krevetten und gehacktem Hühnerfleisch*

### **Soups – Suppen – Sopas**

**TOM YAM KUNG** 15.00  
Sopa picante de camarão com erva de limão e chilli  
**Spicy prawn soup with lemon grass and chili**  
*Pikante Krevettensuppe mit, Zitronengras und Chili*

**TOM KHA GAI** 12.50  
Sopa cremosa de coco com frango, cogumelos,  
ervas tailandesas, folhas de lima e chilli  
**Coconut cream soup with chicken, mushrooms, Thai herbs,  
lime leaves and chili**  
*Kokosnusscremesuppe mit Huhn, Pilzen, Zitronenblättern,  
thailändischen Gewürzen und Chlli*

### **Thai Noodles – Vegetable – Fried Rice**

**PHAD THAI** 16.50  
Massa tailandesa com camarões,  
rebolos de soja e cebolinhas-bebé  
**Fried Thai noodles with shrimps, bean sprouts and spring onions**  
*Thailändische Nudeln mit Krevetten, Sojasprossen  
und Frühlingszwiebeln*

**PHAD SI-EY MOO** 14.50  
Massa de soja com legumes, bamboo e porco  
**Soja noodles with vegetables, bamboo and pork**  
*Soja Nudeln mit Gemüse, Bambus und Schweinefleisch*

**PHAD PAK RUAM** 11.50  
Legumes salteados com molho de ostras  
**Mixed vegetable with oyster sauce**  
*Sautiertes Gemüse aus dem Wok mit Austernsauce*

**KHAW PAD MOO** 14.00  
Arroz tailandês com porco  
**Fried rice with pork**  
*Gebratener thailändischer Reis mit Schweinefleisch*

**KHAW PAD KUNG** 16.50  
Arroz tailandês com camarões  
**Fried rice with prawns**  
*Gebratener thailändischer Reis mit Krevetten*

### **Fish and Crustacean – Fisch und Krevetten – Peixe e Marisco**

**PLA TOD SAM ROD** 21.50  
Filete de robalo salteado com molho agridoce  
**Sautéd fillet of seabass with sweet and sour sauce**  
*Filet von gebratenem Meerwolf and süss-saurer Sauce*

**CHU CHI PLA** 19.50  
Filete de pescada frita com molho de caril vermelho  
**Deepfried fillet of seaquake with red curry sauce**  
*Filet vom Meerhecht in roter Curry-Sauce*

**KUNG PHAD PHONG KAREE** 29.50  
Camarões salteados com pó de caril tailandês e legumes  
**Sautéd prawns with Thai curry powder and vegetables**  
*Krevetten mit thailändischem Currypulver sautiert und knackigem Gemüse*

## Meat and Poultry – Fleisch und Geflügel – Carne e Aves

	Euro
<b>GREEN CURRY</b>	
- com frango - <b>with chicken</b> - <i>Hühnerbrust</i> -	16.00
- com camarões - <b>with prawns</b> - <i>Krevetten</i> -	21.00
<b>RED CURRY</b>	
- com frango - <b>with chicken</b> - <i>Hühnerbrust</i>	16.00
- com lombo de novilho - <b>with beef</b> – <i>Rinderfilet</i> -	21.00
<b>PANANG CURRY</b>	
- com porco - <b>with pork</b> - <i>Schweinefleisch</i> -	17.50
- com lombo de novilho - <b>with beef</b> - <i>Rinderfilet</i> -	21.00
<b>NUE GA TIEM</b>	22.50
Lombo de novilho fatiado, salteado com pimenta e alho	
<b>Sliced beef tenderloin sautéed with pepper and garlic</b>	
<i>Geschnetzeltes Rinderfilet sautiert mit Pfeffer und Knoblauch</i>	
<b>PAD KA PAO GAI</b>	16.50
Peito de frango fatiado, salteado com	
folhas de manjeriço picante e chilli	
<b>Sliced chicken breast sautéed with hot basil leaves and chilli</b>	
<i>Geschnetzelte Hühnerbrust mit thailändischem Basilikum und Chili</i>	
<b>GAI PHAD PRIK POW</b>	16.50
Peito de frango salteado com	
uma deliciosa pasta de chilli tailandês	
<b>Sautéed chicken breast with roasted sweet chilli paste</b>	
<i>Gebratene Hühnerbrust mit geröstetem Thai Chili</i>	