

www.azia.pl

Menu

Nai Thai



Nai  **Thai**

Menu

Dim Sum

Ramen

Zupy / Soups

Przystawki / Appetizers

Salaty / Salads

Dania gorące / Hot Dishes

Dodatki / Side Dishes

Desery / Dessert

Napoje / Beverages



Dim Sum



Pierozki XiaoLongBao z farszem drobiowym Steamed Chicken XiaoLongBao

Kurczak, imbir, kasztany wodne, czerwona cebula, biała rzodkiew, pieczarki
Chicken, ginger, water chestnut, red onion, white radish, mushrooms

10 sztuk

20 PLN

4 sztuki*

8 PLN



Pierozki XiaoLongBao z farszem wieprzowo-szpinakowym Steamed Pork & Spinach XiaoLongBao

Wieprzowina, szpinak, imbir, kasztany wodne, szczypiorek, biała rzodkiew
Pork, spinach, ginger, water chestnut, spring onion, white radish

10 sztuk

18 PLN

4 sztuki *

7 PLN



Pierozki XiaoLongBao z farszem krewetkowo-krabowym Steamed Shrimp & Crab XiaoLongBao

Krewetki, dorsz, paluszki krabowe, imbir, szczypiorek, biała rzodkiew
Prawns, cod fish, crab stick, ginger, spring onion, white radish

10 sztuk

36 PLN

4 sztuki*

14 PLN



Pierozki WONTON z farszem drobiowo-szpinakowym Steamed Chicken & Spinach WONTON

Kurczak, szpinak, jajko
Chicken, spinach, egg

10 sztuk **19 PLN** 4 sztuki* **7,50 PLN**



Chińskie pierożki 5 smaków z farszem wołowym Beef Chinese Five Spices

Wołowina, przyprawa pięć smaków, czerwona cebula, pieczarki
Beef, five spices, red onion, mushrooms

10 sztuk **25 PLN** 4 sztuki* **10 PLN**



Chińskie pierożki z farszem szpinakowo-serowym Spinach & Cheese

Szpinak, ser
Spinach, cheese

10 sztuk **18 PLN** 4 sztuki* **7 PLN**



Sakiewki SHUMAI z farszem wieprzowym Pork SHUMAI

Wieprzowina, marchewka, grzyby shitake
Pork, carrot, shitake mushrooms

10 sztuk **19 PLN** 4 sztuki* **7,50 PLN**



Sakiewki SHUMAI z farszem krewetkowym Prawn SHUMAI

Krewetki gambas, marchewka, bambus, szczypiorek
Prawns, carrot, bamboo root, spring onion

10 sztuk **33 PLN** 4 sztuki* **13 PLN**



Pierozki WONTON z farszem z owoców morza podawane z sosem seczuańskim Seafood WONTON with Sichuan sauce

Krewetki, dorsz, marchewka, kolendra, kasztany wodne
Prawns, cod fish, carrot, coriander, water chestnut

10 sztuk **36 PLN** 4 sztuki* **14 PLN**



**Pierozki HARGAO z farszem krewetkowym
(danie bezglutenowe)
Hargao Prawn (gluten free)**

Krewetki, mąka ryżowa
Prawns, rice flour

10 sztuk **33 PLN** 4 sztuki* **13 PLN**



**Chińskie bułeczki z farszem z kurczaka
Chicken BUN**

Kurczak, pieczarki, bambus, zielony groszek, kukurydza, marchewka,
kolendra, szczypiorek / Chicken, mushrooms, bamboo root, green peas, corn
seed, carrot, coriander, spring onion

1 sztuka **7 PLN** 2 sztuki **11 PLN** 3 sztuki **15 PLN**



**Chińskie bułeczki z nadzieniem budyniowym podawane
z sosem truskawkowym / czekoladowym
Custard BUN (with milk pudding & strawberry / chocolate dressing)**

Mleczko kokosowe, słodkie mleczko skondensowane, jajka, sos truskawkowy / czekoladowy
Coconut milk, sweet condensed milk, egg, strawberry / chocolate dressing

1 sztuka **5 PLN** 2 sztuki **9 PLN** 3 sztuki **15 PLN**



**ZESTAW SPECJALNY
SPECIAL SET**

* Możliwość zamówienia zestawu specjalnego pierożków po 4 sztuki każdego rodzaju. Możliwy zestaw 8 lub 12 sztuk pierożków.

* Your choice of different dim sum in one set, min. 4 pcs. of each kind. Possibility of ordering 8 or 12 dumplings.



Rameny | Ramen



Shoyu ramen

31 PLN



Shoyu ramen with corn

32 PLN

Makaron ramen w bulionie drobiowym z dodatkiem sosu sojowego, podawany z jajkiem, boczkiem, wodorostami wakame i szczypiorkiem (opcjonalnie z kukurydzą)

Ramen noodles in chicken bouillon with soya sauce, served with egg, bacon, seaweed wakame and spring onion (option with corn)



Miso ramen

30 PLN

Makaron ramen w bulionie drobiowo-wieprzowym z dodatkiem pasty miso, podawany z jajkiem, boczkiem oraz warzywami (czosnek, kapusta, marchewka, cebula, szczypiorek, kukurydza)

Ramen in chicken- pork bouillon with miso paste, served with egg, bacon and vegetables (garlic, cabbage, carrot, onion, spring onion, corn)



Miso Tonkotsu ramen

30 PLN

Makaron ramen w bulionie wieprzowo-warzywnym z dodatkiem pasty miso, podawany z jajkiem, szczypiorkiem, boczkiem oraz kukurydzą

Ramen noodle in pork-vegetable bouillon with miso paste, served with egg, spring onion, bacon and corn



Salada udon

31 PLN

Makaron udon z warzywami, boczkiem, jajkiem i wodorostami wakame, podany w formie sałatki z delikatnym dresingiem (na zimno)

Udon noodles with vegetables, bacon, egg and seaweed wakame, served in a form of salad with light dressing (cold)



Kake udon

28 PLN

Kake udon z kawałkiem wieprzowiny

30 PLN

Makaron udon w bulionie z ryby bonito i sosu sojowego, podawany z wodorostami wakame, szczypiorkiem, jajkiem oraz boczkiem

Udon noodles in bonito fish and soya sauce bouillon, served with seaweed wakame, spring onion, egg and bacon



Kinoko udon

30 PLN

Makaron udon w bulionie z ryby bonito i sosu sojowego, podawany z grzybami nameko, jajkiem, boczkiem wodorostami wakame oraz szczypiorkiem

Udon noodles in bonito fish and soya sauce bouillon, served with nameko mushrooms, egg, bacon, seaweed wakame and spring onion

Yaki Gyoza

5 sztuk

15 PLN

10 sztuk

23 PLN

Tradycyjne japońskie pierożki z cieniutkiego ciasta, podsmażane na patelni, nadziewane farszem wieprzowym z dodatkiem kapusty, czosnku, szczypiorku, imbiru oraz sosu ostrygowego

Traditional Japanese fried dumplings made of thin dough, with pork stuffing, cabbage, garlic, spring onion, ginger and oyster sauce





Zupy | Soups



Tom Yum Goong 🌶️🌶️🌶️

1 os. 350 ml

27 PLN

Tajska zupa z krewetkami z dodatkiem trawy cytrynowej, soku z limonki, pieczarek, chili oraz tajskich ziół

Prawns in Spicy Soup, lemongrass, lime juice, mushrooms, chilli, Thai herbs



Tom Ka Gai 🌶️🌶️🌶️

1 os. 350 ml

24 PLN

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem, pieczarkami, trawą cytrynową, chili i tajskimi ziołami

Chicken Coconut soup with mushrooms, chilli, lemongrass, Thai herbs



Tom Klong Ta Lay 🌶️🌶️🌶️

1 os. 350 ml

25 PLN

Tajska zupa z owocami morza (małże, krewetki, kalmary) z dodatkiem trawy cytrynowej, chili, korzenia galangalu, tajskimi ziołami

Hot and Spicy Seafood Soup with mussels, shrimps, squid, spiced with galangal, lemongrass and chilli, Thai herbs



Przystawki | Appetizers



Larb Tord 🔥🔥🔥
6szt.

27 PLN

Smażone kotlecki wieprzowe na ostro z tajskimi ziołami i trawą cytrynową, podawane z ryżem

Spicy Fried Pork Balls with Thai herbs, lemongrass, served with rice

Gai Hor Bai Toei 🔥🔥🔥

23 PLN

Kawalki kurczaka zawinięte w liście pandanowca, marynowane w sosie ostrygowym, delikatnym sosie sojowym z dodatkiem oleju sezamowego

Chicken Pandan marinated with oyster sauce, light soya sauce, sesame oil and wrap with pandan leaves



Gai Ping Panang 🔥🔥🔥

25 PLN

Grillowany kurczak marynowany w ostrej marynacie tajskiej z dodatkiem pasty curry panang, sosu rybnego oraz cukru palmowego

Chicken barbecued in Spicy Thai Marinade with panang curry paste, fish sauce and palm sugar



Nyia Ping Panang 🔥🔥🔥

23 PLN

Grillowana wołowina marynowana w ostrej marynacie tajskiej z dodatkiem pasty curry panang, sosu rybnego oraz cukru palmowego

Beef barbecued in Spicy Thai Marinade with panang curry paste, fish sauce and palm sugar



Phat Pak Bung Morning Glory 🔥🔥🔥

20 PLN

Smażony szpinak wodny z dodatkiem papryczki chili i czosnku

Stir-fried Morning Glory with chilli and garlic



Yum Bai Mon 🔥🔥🔥

23 PLN

Liście morwy, smażone w delikatnym cieście, serwowane z ostrym dipem wieprzowo-krewetkowym z dodatkiem limonki

Fried Mulberry Leaves served with minced pork and prawn chilli lime dip

Gai Tord Samunprai 🔥🔥🔥

18 PLN

Chrupiący kurczak w tajskich ziołach, marynowany w trawie cytrynowej, korzeniu galangalu, kolendrze, delikatnym sosie sojowym oraz sosie ostrygowym

Crispy Fried Chicken in Thai Herbs marinated with lemongrass, galangal, coriander, light soya sauce, oyster sauce



Phat Pak Choy 🔥🔥🔥

20 PLN

Smażona kapusta pak choy z dodatkiem papryczki chili i czosnku

Stir-Fried pak choy with chilli and garlic





Salatki / Salads



Som Tam Kung

36 PLN

Ostra sałatka z zielonej papai z krewetkami, w sosie z tamaryndowca, z papryczką chili oraz orzechami
Spicy Green Papaya Salad with shrimps, tamarind sauce, chilli, and peanuts

Larb GAI

32 PLN

Ostra sałatka z kurczaka i świeżych tajskich ziół podawana z dressingiem z limonki
Spicy Chicken Minced Salad with fresh Thai herbs and lime dressing



YUM SOM O.

36 PLN

Delikatna sałatka z pomelo, z krewetkami, z dodatkiem orzecha kokosowego, z cebulą, kolendrą, chili i tajskimi ziołami
Pomelo Salad with shrimp and coconut with onion, coriander, chili and Thai herbs

Larb Kunnj

39 PLN

Ostra sałatka z krewetek i świeżych tajskich ziół podawana z dressingiem z limonki
Spicy Shrimps Salad with fresh Thai herbs and lime dressing





Dania gorące / Hot Dishes



Kang Pa Gai

34 PLN

Tajskie Curry z kurczakiem oraz warzywami i zielonym pieprzem, podawane z ryżem

Chicken Curry with vegetables and green pepper served with rice

Kang Phed Ped Yang

46 PLN

Pierś z kaczki w czerwonym curry z mlekiem kokosowym, pomidorem, winogronem, tajską bazylią i ananase, podawana z ryżem

Duck Red Curry with coconut milk, tomato, grapes, Thai basil and pineapple served with rice





Kung Tord Kratiem 🌶️🌶️🌶️

52 PLN

Smażone krewetki w sosie czosnkowym podawane z ryżem

Fried prawns with garlic sauce served with rice



Kang Kiew Wan Gai 🌶️🌶️🌶️

36 PLN

Kurczak lub wołowina w zielonym curry z mlekiem kokosowym, bakłażanem, tajską bazylią, papryczką chili, podawane z ryżem

Chicken or Beef Green Curry with eggplant, Thai basil, coconut milk, chilli served with rice



Pla Samrod 🌶️🌶️🌶️

58 PLN

Ryba smażona na chrupiąco (okoń morski lub dorada), z dodatkiem czosnku, słodkiego sosu chili, pieprzu oraz tajskich ziół, podawana z ryżem

Crispy fried fish (sea bass or dorada) with garlic, sweet chilli sauce, pepper and Thai herbs, served with rice



Chuchee Kung 🌶️🌶️🌶️

52 PLN

Smażone krewetki w czerwonym curry, z dodatkiem mleczka kokosowego, liści kaffiru oraz tajską bazylią, podawane z ryżem

Fried prawns with red curry sauce with sliced chilli, coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil, served with rice





Pla Neung Manao 🔥🔥🔥
400-500g

58 PLN

Ryba na parze (dorada lub okoń morski) z dodatkiem ostrego sosu z limonki, podawana z ryżem

Steam fish (dorada or sea bass) with spicy lime sauce served with rice



Kao Phad Kung 🔥🔥🔥

39 PLN

Ryz w stylu tajskim, smażony z krewetkami, z dodatkiem jajka, czosnku, cebuli oraz delikatnego sosu sojowego

Fried rice with prawns, egg, garlic, onion and light soya sauce



Phad Cha Talay 🔥🔥🔥

40 PLN

Owoce morza w ostrym sosie z chili, Tajską bazylią, korzeniem galangalu oraz zielonego pieprzu, podawane z ryżem

Mix seafood with chilli, Thai basil and galangal, green pepper, served with rice

Kao Phad Gai 🔥🔥🔥

34 PLN

Ryz w stylu tajskim, smażony z kurczakiem, z dodatkiem jajka, czosnku, cebuli oraz delikatnego sosu sojowego

Fried Rice with chicken, egg, garlic, onion, light soya sauce



Khao Phad Sapparod

39 PLN

Smażony ryż z kurczakiem, z dodatkiem jajka, orzechów nerkowca oraz rodzynek, serwowany w ananasiu

Fried rice with chicken, egg, cashew nuts and raisins, served in pineapple



Ma Khuer Yao Phad Kraprao Moo

35 PLN

Smażone bakłażany z mięsem wieprzowym, z dodatkiem bazylii i chili, serwowane z ryżem.

Stir-fried eggplants with minced pork, Thai basil and chilli, served with rice

Ped Yang Ka Prao Krob

57 PLN

Grillowana pierś z kaczki z dodatkiem sosu z ostrej bazylii, podawana z ryżem

Grilled duck with crispy hot basil sauce, served with rice





Dodatki / Side dishes



Khao Phad Samunprai

21 PLN

Smażony niebieski ryż w stylu tajskim, z dodatkiem ziół, suszonego chili, zielonego pieprzu, chipsów ze smażonej ryby, orzechów nerkowca, ogórka oraz limonki

Fried rice Thai style with herbs, dry chilli, green pepper, minced fried fish, cashew nuts, cucumber and lime



Khao Klong

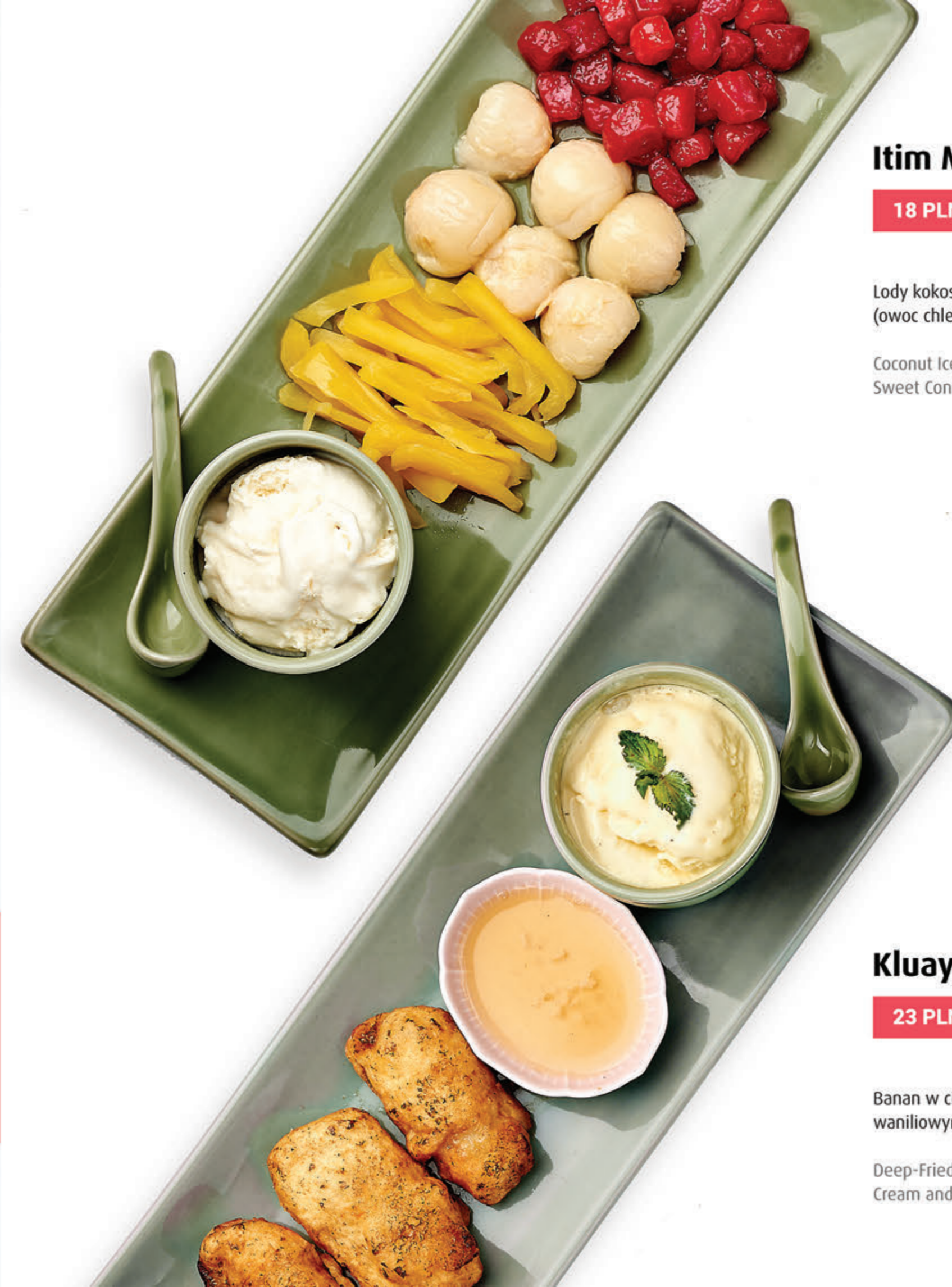
16 PLN

Brązowy ryż jaśminowy z chili i czosnkiem

Brown jasmine rice with chilli and garlic



Desery / Dessert



Itim Maprao

18 PLN

Lody kokosowe z tajskimi owocami kandyzowanymi (owoc chlebowca, liczi, kasztan wodny)

Coconut Ice Cream with Assorted Thai Sweet Condiments (jackfruit, lychee, water chestnut)

Kao Neau Mamuag

26 PLN

Ryż na mleczku kokosowym, podawany na słodko ze świeżym mango, mleczkiem kokosowym i sezamem

Mango & Sticky Rice with Coconut Milk And sesame

Kluayhom Tord

23 PLN

Banan w cieście podawany z lodami waniliowymi i miodem

Deep-Fried Banana served with Vanilla Ice Cream and Honey





Napoje / Beverages

WODY NIEGAZOWANE MINERAL WATER

Kropła Beskidu (0,33 l)	6 PLN
Kropła Beskidu (0,75 l)	12 PLN
Aqua Panna (0,25 l)	9 PLN
Aqua Panna (0,75 l)	18 PLN

Kropła Beskidu ACQUA PANNA

WODY GAZOWANE SPARKLING WATER

Kropła Delice (0,33 l)	6 PLN
Kropła Delice (0,75 l)	12 PLN
S.Pellegrino (0,25 l)	9 PLN
S.Pellegrino (0,75 l)	18 PLN

Kropła Delice S.PELLEGRINO

NAPOJE BEVERAGES

Coca-cola (0,25 l)	7 PLN
Coca-cola zero (0,25 l)	7 PLN
Fanta (0,25 l)	7 PLN
Sprite (0,25 l)	7 PLN
Tonic Kinley (0,25 l)	7 PLN
Nestea cytrynowa (0,25 l)	7 PLN
Nestea brzoskwińowa (0,25 l)	7 PLN
Burn (0,25 l)	13 PLN

Coca-Cola FANTA Sprite Kinley NESTEA BURN

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW FRESHLY SQUEEZED JUICES

Młody / naturalny Kokos	19 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy (0,2 l)	12 PLN
Sok ze świeżych grejpfrutów (0,2 l)	12 PLN

SOKI CAPPY CAPPY JUICE

Pomarańczowy (0,25 l)	7 PLN
Z czarnej porzeczki (0,25 l)	7 PLN
Grejpfrutowy (0,25 l)	7 PLN
Jabłkowy (0,25 l)	7 PLN
Pomidorowy (0,25 l)	7 PLN

Cappy

HERBATY TEA

Zimna herbata z trawą cytrynową Lemongrass Ice Tea	9 PLN
Zimna tajska herbata z mlekiem Ice Thai Milk Tea	9 PLN
Herbata Dammann w saszetkach Tea bag	
Czarna, zielona, earl grey, fruits, jaśminowa, miętowa	10 PLN
Herbaty liściaste parzone	
kaktusowa, wiśniowa, jaśminowa, imbirowa	10 PLN

KAWA ILLY ILLY COFFE

Espresso (40 ml)	8 PLN
Double espresso (80 ml)	12 PLN
Café au lait (180 ml)	10 PLN
Cappuccino (180 ml)	12 PLN
Latte (180 ml)	12 PLN

illy

PIWA BUTELKOWE BOTTLED BEER

Grolsch (0,33 l)	10 PLN
Książęce Czerwony Lager (0,5 l)	12 PLN
Książęce Ciemne Łagodne (0,5 l)	12 PLN
Książęce Golden Ale (0,5 l)	12 PLN
Asahi (0,33 l)	15 PLN
Sapporo (0,33 l)	15 PLN
Lech Free (0,33 l) bezalkoholowe	9 PLN

PIWA BECZKOWE DRAFT BEER

PilsnerUrquell (0,33 l)	8 PLN
PilsnerUrquell (0,5 l)	11 PLN
Książęce Złote Pszeniczne (0,33 l)	7 PLN
Książęce Złote Pszeniczne (0,5 l)	9 PLN

PilsnerUrquell KSIĄŻĘCE

WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE

Prosecco (0,7 l)	95 PLN
Prosecco (0,2 l)	29 PLN
Prosecco - kieliszek (0,1 l)	7 PLN

WINO WINE

Sake (100 ml.)	29 PLN
Sake (500 ml.)	109 PLN
Choya original (150 ml.)	24 PLN

ALKOHOLE ALCOHOLS

WHISKY WHISKY

Glenmorangie original 10 y.o (4 cl)	29 PLN
Jack Daniel's (4 cl)	29 PLN
Grant's (4 cl)	13 PLN

KONIAK COGNAC

Hennessy Fine de Cognac (4 cl)	29 PLN
--------------------------------	--------

WÓDKA VODKA

Belvedere (4 cl)	18 PLN
Belvedere (0,7 l)	249 PLN
Finlandia (4 cl)	12 PLN
Finlandia (0,7 l)	160 PLN
Żubrówka czarna (4 cl)	9 PLN
Żubrówka czarna (0,7 l)	145 PLN