




Thai  ouse

RESTAURANT

ENTRADAS

APPETIZERS ของว่าง


1. GHIAW GROB GOONG เกี้ยวกรอบกุ้ง (6 pcs).....\$ 4600
Crujientes masitas rellenas con camarón, servidas con salsa agridulce.
Crispy wonton stuffed with shrimps served with homemade sauce.
2. GHIAW GROB GAI เกี้ยวกรอบไก่ (6 pcs).....\$ 3400
Crujientes masitas rellenas con pollo, servidas con salsa agridulce.
Crispy wonton stuffed with chicken served with homemade sauce.
3. SATAY สะเต๊ะ (4 pcs)\$ 3700
Brochetas de trozos de lomo de vacuno o pechuga de pollo a la plancha, marinados en exóticas hierbas y condimentos, acompañadas de salsa de maní y salsa de cebolla morada en vinagre blanco.
Skewers of stripped meats (beef or chicken) marinated in exotic herbs and spices, barbecued, served with peanut sauce and red onion relish.
4. THOD MAN GOONG ทอดมันกุ้ง (4 pcs).....\$ 6400
Carne de camarón molida con especias, preparacion frita en panko, acompañado con salsa dulce casera.
Shrimps meat mixed with spices coated in breadcrumbs with homemade sweet chili sauce.
5. YAM MED MA MUANG ยำเม็ดมะม่วง \$ 4600
Castañas de cajú salteadas con, jengibre, cebollines, cebolla morada, ají y trozos de limón de pica.
Deep-fried cashew nut, ginger, green onion, brown onion, chilli and pices of lime.
6. GOONG CHUB PANG TOD กุ้งชุบแป้งทอด (6 pcs).....\$ 5400
Camarones crujientes apanados, acompañados con zanahorias fritas apanadas y salsa agridulce casera.
Crispy shrimps served with crispy fried carrot and sweet chili sauce.
7. POH PIA PAG ปอเปี๊ยะผัก (4 pcs).....\$ 3900
Arrollado primavera al estilo Tailandés, relleno con fideos de poroto y vegetales. Acompañados con salsa agridulce casera.
Crispy Thai-style springrolls filled with vermicelli and vegetables, served with homemade sauce.
8. POH PIA GAI ปอเปี๊ยะไก่ (4 pcs).....\$ 3900
Arrollado primavera al estilo Tailandés, relleno con fideos de poroto y pechuga de pollo triturado. Acompañados con salsa agridulce casera.
Crispy Thai-style springrolls filled with vermicelli mince chicken breast and vegetables, served with homemade sauce.

VEGETALES

VEGETABLES จานผัก

10. PHAD PAG RUAM SATAY SAUCE ผัดผักรวม ซอสสะเต๊ะ.....\$ 7600


Salteado de vegetales mixtos con salsa de maní y tofu.
Sauteed assorted vegetables with peanut sauce and tofu.

11. PHAD TUA NGOG TOFU ผัดถั่วงอกเต้าหู้ \$ 7600

Salteado de diente de dragón con salsa de ostra, ajo, cebollín y tofu.
Stir-fried bean sprouts with oyster sauce, tofu, garlic and green onion.

12. PHAD PHAK RUAM MID ผัดผักรวมมิตร.....\$ 7600

Salteado de vegetales mixtos, con tofu, salsa de ostra y salsa de soya.
Stir-fried assorted vegetables with tofu, oyster sauce and soy sauce.

13. PHAD GRA PRAO PAG ผัดกระเพราผัก \$ 7600

Salteado de vegetales mixtos con salsa de ostra, albahaca, ají, tofu y ajo.
Stir-fried assorted vegetables with hot chili, oyster sauce, garlic, tofu and basil leaves.

14. PHAD KHING PAG ผัดขิงผัก.....\$ 7600

Salteado de vegetales mixtos con jengibre fresco, ajo, y tofu.
Stir-fried assorted vegetables with ginger, garlic and tofu.

15. PHAD MED MAMUANG PAG ผัดเม็ดมะม่วงผัก.....\$ 7600

Salteado de vegetales mixtos con castañas de cajú.
Stir-fried assorted vegetables with cashew nuts.

16. KHAO PHAD PAG ข้าวผัดผัก.....\$ 7600

Arroz salteado con huevo y vegetales mixtos.
Stir-fried rice with egg and mix vegetables.

17. PHAD THAI PAG ผัดไทยผัก.....\$ 7600

Fideos de arroz salteados con huevos, maní molido, tofu, dientes de dragón, cebollín y vegetales mixtos.
Stir-fried noodles with egg, ground peanut tofu, bean sprouts, green onion and mix vegetables.

* Salteado de vegetales mixtos: Brócoli, coliflor, zanahoria, champiñones, zapallo italiano, cebollín, cebolla.

* Assorted vegetables: Broccoli, coliflower, carrot, mushroom, zucchini, green onion, onion.

PLATOS FRIOS THAI

THAI SALAD จานยำ

20. YAM NHUA ยำเนื้อ.....\$ 8900

De estilo propio Tailandés. Láminas salteadas de lomo de vacuno mezcladas en frío con pepino, tomate, cebolla morada, cebollines, champiñones y jugo de limón.

Thai style salad. Sliced- grilled beef tender loin with cucumber, tomato, red onion, green onions, mushrooms and lemon juice.

21. GREEN MANGO SALAD (sujeto a disponibilidad) ตำมะม่วง.....\$ 8800

Mango verde rallado, cebolla morada, ajo, ají camarones, cebollines, maní, tomates cherry y jugo de limón.

Shredded Green mango, red onion, garlic, chili, shrimps, green onions, peanut, cherry tomatoes and lemon juice.

22. YAM WUN SEN  ยำวุ้นเส้น.....\$ 7900

Fideos de poroto con lomo de cerdo molido, cebolla morada, camarones, jugo de limón, maní, apio, tomates y ajíes frescos.

Thai style sour and spicy mungbean noodle salad with mince pork, peanut, red onions, prawns, lemon juice, celery, tomatoes and fresh chili.

23. LARB ลาบ \$ 7900

Elección entre cerdo y pollo, molido con ajíes, arroz tostado triturado, cebolla morada, cilantro, hojas de menta en jugo de limón servido en hojas de lechuga.

A choice of minced pork or chicken with chilies, minced roasted rice, red onion, coriander and mint leaves in lemon juice served with lettuce.

24. YAM THALE ยำทะเล \$ 9500

Productos marinos * con cebolla morada, apio, champiñones, zanahoria y ají fresco.

Sour and spicy seafood * salad with red onion, celery, mushrooms, carrot and fresh chilli.

* Productos marinos: Camarón, calamar, ostión, trozo de reineta.

* Seafood: Prawns, squid, oyster, a piece of white meat fish.

CURRIES

CURRYS แกงกระทิ

Elección de: **Your choice of:**

Pollo – **Chicken** – ไก่ \$ 8,200

Cerdo – **Pork** - หมู \$ 8,200

Lomo de vacuno – **Beef** – เนื้อ \$ 9,300

Productos Marinos – **Seafood** – ทะเล \$ 9,800

Camarones – **Prawns** – กุ้ง \$ 9,800

32. GAENG DANG แกงแดง. 🌶️🌶️

Curry rojo en leche de coco con brotes de bambú, zapallo italiano y hojas de albahaca.

Red curry in coconut milk with bamboo shoots, basil leaves, zucchini and chilli.

33. GAENG KEAW WAN แกงเขียวหวาน. 🌶️🌶️

Curry verde en leche de coco, brotes de bambú, zapallo italiano, ají y hojas de albahaca.

Green curry in coconut milk, bamboo shoots, zucchini, chilli and basil leaves.

34. GAENG MASSAMAN แกงมัสมั่น.

Pasta de curry matsaman en leche de coco, papas, cebolla y maní.

Matsaman curry paste in coconut milk with potatoes, onion and peanuts.

35. GAENG PHANAENG พแนง. 🌶️

Curry phanaeng en leche de coco, con hojas de lima-kaffir y ají rojo.

Phanaeng curry in coconut milk with kaffir lime leaves and red chilli.

36. PHAD PRIK GAENG ผัดพริกแกง. 🌶️

Salteado de champiñones en pasta de curry con leche de coco y albahaca.

Stir-fried with mushrooms in curry paste with coconut milk and basil leaves.

37. GAENG SAPAROT แกงส้มประรด 🌶️

Pasta de curry rojo disuelta en leche de coco con piña, bambu y hojas de kafir (cítrico).

Red curry paste in coconut milk with pineapple, kafir leaves and bambú.

SOPAS

SOUPS ต้มยำ ต้มจืด

40. TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้ง \$ 8300

Sopa de camarones, sazonada con lemongrass, hojas de lima kaffir, jugo de limón, tomates, cilantro, champiñones y ajies frescos.

Hot and sour soup served with shrimps, flavoured with lemongrass, kaffir lime leaves, lemon juice, tomatos, mushrooms, coriander and fresh chilies.

41. TOM YUM GOONG NAM KHON ต้มยำกุ้งน้ำข้น \$ 8300

Sopa de camarones con leche evaporada, sazonada con lemongrass, hojas de lima kaffir, jugo de limón y champiñones y pasta de aji thai.

Hot and sour soup with dehydrated milk, served with shrimps, flavoured with lemongrass, kaffir lime leaves, lemon juice, fresh mushrooms and thai chili paste.

42. TOM YUM GAI ต้มยำไก่ \$ 7400

Sopa de camarones, sazonada con lemongrass, hojas de lima kaffir, jugo de limón, cilantro, tomates y champiñones frescos.

Hot and sour soup served with shrimps, flavoured with lemongrass, kaffir lime leaves, lemon juice, coriander, tomatos and fresh mushrooms.

43. TOM KAH GAI ต้มข่าไก่.....\$ 7400

Pechuga de pollo en leche de coco con galanga, lemongrass, cilantro y champiñones.

Chicken in coconut milk with galanga, coriander, lemongrass and mushrooms.

44. KAENG JUED แกงจืดวุ้นเส้นทะเล.....\$ 8300

Deliciosa combinación de productos marinos en sopa, delgados fideos transparentes de porotos, cilantro, zanahoria y trozos de cebollín.

A delicate seafood combination with vermicelli, carrot in a clear soup, and coriander garnished with freshly chopped green onions.

45. TOM YUM TALAY ต้มยำทะเล \$ 8300

Sopa picante de productos marinos, sazonada con lemongrass, hojas de lima kaffir, jugo de limón, tomates y champiñones frescos.

Hot and sour soup served with seafood, flavoured with lemongrass, kaffir lime leaves, lemon juice, tomatos and fresh mushrooms.

PLATOS SALTEADOS

STIR FRIED DISHES จานผัด

Eleccion de: **Your choice of:**

Pollo – **Chicken** – ไก่ \$ 8,500

Cerdo – **Pork** - หมู \$ 8,500

Lomo de vacuno – **Beef** – เนื้อ \$ 9,500

Productos Marinos – **Seafood** – ทะเล \$ 9,900

Camarones – **Prawns** – กุ้ง \$ 9,900

50. PHAD GRA TIAM ผัดกระเทียม.

Salteado con salsa de ostra, cilantro, pimienta negra y ajo.
Stir-fried with oyster sauce, coriander, black pepper and garlic.

51. PHAD NAM MAN HOY ผัดน้ำมันหอย.

Salteado con salsa de ostra, cebollines, cebolla, ajo, brócoli, champiñones y zanahoria.
Stir-fried with oyster sauce, onions, garlic, broccoli, mushrooms, carrot and green onion.

52. PHAD KHING ผัดขิง.

Salteado con salsa de ostras, jengibre, cebollas, cebollín, champiñones y ajo.
Stir-fried with oyster sauce, fresh ginger, onions, green onions, garlic, and mushrooms.

53. PHAD PRIK SOD ผัดพริกสด.

Salteado con salsa de ostra, ají rocoto, cebollas, ajo, tomate y cebollines.
Stir-fried with oyster sauce, chili, onions, garlic, tomato and green onions.

54. PHAD GRA PRAO ผัดกระเพรา.

Salteado con salsa de ostra, hojas de albahaca, ajo y ají.
Stir-fried with oyster sauce, basil leaves, garlic and chilli.

55. PHAD MED MAMUANG ผัดเม็ดมะม่วง.

Elección de proteína, frita y luego salteada con salsa de ostra, castañas de cajú, cebolla, cebollines, zanahoria y ají.
Your choice of protein, fried first then stir-fried with oyster sauce, cashew nuts, onions, green onions, carrot and chilli.

56. PHAD CHA ผัดฉ่า.

Salteado con salsa de ostra, vegetales mixtos con ajo, hojas de albahaca, cebolla morada, ajíes y pimienta.
Spicy stir-fry with oyster sauce, mix vegetables, garlic, basil leaves, red onion, chilli and pepper.

FIDEOS DE ARROZ SALTEADOS

STIR-FRIED NOODLES ก๋วยเตี๋ยว

60. PHAD THAI GOONG SOD ผัดไทยกุ้งสด.....\$ 9800


Auctóctono plato tailandés. Fideos de arroz salteados con camarones, tofu, maní molido, huevos y cebollín. Acompañado de diente de dragón.
An original fried noodle dish using ingredients of the Thai place.
Stir-fried rice noodles with prawns, tofu, an egg, shallot and crush peanuts, served with bean sprouts.

61. PHAD THAI NHUA ผัดไทยเนื้อ.....\$ 9800


Fideos de arroz salteados con lomo de vacuno, tofu, maní molido, huevos y cebollín.
Stir-fried rice noodles with loin beef, tofu, egg, shallot and peanut.

62. PHAD THAI GAI ผัดไทยไก่.....\$ 9200


Fideos de arroz salteados con pechuga de pollo, tofu, maní molido, huevos y cebollín.
Stir-fried rice noodles with chicken, tofu, an egg, shallot and peanut.

63. PHAD KHI MAO GOONG ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมากุ้ง .....\$ 9200


Fideos de arroz salteados con camarones, vegetales mixtos, ajíes, hojas de albahaca y ajo.
Stir-fried noodles with prawns, mix vegetables, hot chillies, basil leaves and garlic.

64. PHAD KHI MAO GAI ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมไก่ .....\$ 8900

Fideos de arroz salteados con pechuga de pollo, vegetales mixtos, ajíes, hojas de albahaca y ajo.
A very hot chicken breast chopped finely, stir-fried noodles with mix vegetables, chillies, basil leaves and garlic.

65. PHAD KHI MAO MUU ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมหมู .....\$ 9200

Fideos de arroz salteados con vegetales mixtos, ajíes, hojas de albahaca, ajo y lomo de cerdo.
A very hot tender pork loin chopped finely, stir-fried noodles with mix vegetables, chillies, basil leaves and garlic.

66. PHAD KHI MAO NHUA ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊เมเนื้อ .....\$ 9800

Fideos de arroz salteados con lomo de vacuno, vegetales mixtos, ajíes, hojas de albahaca y ajo.
A very hot tender beef loin chopped finely, stir-fried noodles with mix vegetables, chillies, basil leaves and garlic.

67. PHAD SEE IEW MUU ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊อิ้วหมู.....\$ 9200

Fideos delgados de arroz salteados con carne de cerdo, ajo, huevo, brócoli, zanahoria, salsa de soya, salsa de ostra, pimienta y cebollín.
A tender pork loin chopped finely, stir-fried thin noodles with garlic, egg, broccoli, carrot, soy sauce, oyster sauce, pepper and green onion.

ARROZ SALTEADO

STIR FRIED RICE ข้าวผัด

70. KHAO PHAD GAI ข้าวผัดไก่.....\$ 8800

Arroz salteado con huevo, cebollín, tomate y pechuga de pollo.
Stir-fried rice with egg, green onion, tomato and breast chicken.

71. KHAO PHAD MUU ข้าวผัดหมู.....\$ 8800

Arroz salteado con huevo, cebollín, tomate y lomo de cerdo.
Stir-fried rice with egg, green onion, tomato and loin pork.

72. KHAO PHAD NHUA ข้าวผัดเนื้อ.....\$ 9700

Arroz salteado con huevo, cebollín, tomate y lomo de vacuno.
Stir-fried rice with, egg, green onion, tomato and loin beef.

73. KHAO PHAD TALAY ข้าวผัดทะเล.....\$ 9900

Arroz salteado con huevo, tomate, cebollín y productos marinos. *
Stir-fried rice with egg, tomato, green onion and seafood. *

74. KHAO PHAD PUU ข้าวผัดปู.....\$ 9700

Arroz salteado con huevo, carne de jaiba y cebollín.
Stir-fried rice with crab meet, egg and green onion.

75. KHAO PHAD GOONG ข้าวผัดกุ้ง.....\$ 9700

Arroz salteado con huevo, tomate, cebollín y camarones.
Stir-fried rice with egg, tomato, green onion and prawns.

76. KHAO PHAD SAPAROT ข้าวผัดสัปปะรด.....\$ 9700

Arroz salteado con piña, castañas de cajú, pimentón, tomate, polvo de curry, cebolla y camarones.
Stir-fried rice with pineapple, cashew nuts, bell pepper, tomato, curry powder, onion and prawns.

77. KHAO PHAD GRA PRAO ข้าวผัดกระเพรา. 🌶️\$ 8800

Arroz salteado con salsa de ostra, hojas de albahaca, ajo y ají.
Stir-fried rice with oyster sauce, basil leaves, garlic and chilli.

* Productos marinos: Camarón, calamar, ostión, trozo de reineta.

* Seafood: Prawns, squid, oyster, a piece of white meat fish.

PESCADOS FRITOS AL PLATO

FRIED FISH DISH จานทอด

Eleccion de: Your choice of:

Reineta \$ 8900

Congrio \$ 9500

Corvina \$ 9200

80. PLA RAD PHRIK ปลาราดพริก. 🌶️🌶️

Pescado frito cubierto con salsa picante y hojas de albahaca.
Deep fried fish topped with chilli sauce and basil leaves.

81. PLA TORD LUY SUAN ปลาทอดลุยสวน. 🌶️

Pescado frito con ajíes frescos, limón, castañas de cajú, cebolla morada y mango
Deep fried fish with fresh chilli, lemon, cashewnuts, red onions and mango.

82. PLA PHAD PRIAW WANN ปลาผัดเปรี้ยวหวาน

Pescado frito cubierto con salsa agridulce, piña, cebolla y pimentón.
Deep-fried fish topped with sweet chili sauce, pineapple, onions and bell peppers.

PLATOS AL VAPOR

STEAMED DISH จานนึ่ง

Eleccion de: Your choice of:

Reineta \$ 8900

Congrio \$ 9500

92. PLA NING SEE EVE ปลาหนังซีอิ๊ว

Pescado fresco al vapor cubierto con una salsa casera de soya, cebollines, jengibre y cilantro.
Steamed fresh fish topped with a homemade soy sauce, green onions, ginger and coriander.

AGREGADOS

Arroz blanco (porción)\$ 1500

Arroz Blanco.
White Rice.

Fideos de arroz (porción)\$ 1700

Fideos de arroz blanco hervidos.
Boiled white noodles.