



sun-up menu 日升菜单 12:00 - 17:00

厨房工作时间 12:00 - 22:00

(ing_thai

SMALL B	0
小食盒	

GOONG FRONG BEER 宫峰啤酒

浅炸椰蓉啤酒糊浸特大 虾,配芒果莎莎酱和甜薯 脆片。

4.80

NAM TOK NUA 瀑布牛肉

泰式麻辣牛肉沙拉,搭配 烤米、红洋葱、薄荷、泰 式香菜、辣椒和青葱。

4.80 g/f

GAI CHA PLU 槟榔叶鸡

秘制鸡肉烤制,搭配香 茅、姜、青柠叶、槟榔 叶、大蒜、香菜和椰奶。

4.60 g/f

TOFU J 腌制豆腐

香脆豆腐块,烤花生, 辣味坚果芋头,香菜。 **GAI YANG** 泰国烧烤鸡

用辣椒、香菜、鱼露、 洋葱、大蒜、番茄和罗 望子腌制的烤鸡胸肉。

4.80 g/f

PENG GAI KAO PRIK 辣制鸡肉

曼谷辣鸡翅

4.00

MIANG PLA 泰式香煎鲈鱼

平底煎烤的泰国鲈鱼为主, 搭配宽粉、香菜沙拉、炸葱 片和海鲜南烹调酱。

5.80

KAI LOOK-KUEY SON-IN-LAW

赤子炸蛋

深炸鸡蛋,搭配脆葱片、 干辣椒和特制辣椒果酱。

3.80

SOUP BOWL 汤

TOM KHA GAI 椰奶姜鸡汤

绵密的椰奶鸡汤,融入了 青柠叶、柠檬草、番茄、 天使蘑菇、辣椒和青柠 汁,展现出优雅而精致的 口感。

配大虾 1.00 6.00 g/f

TOM JAEW HED 微辣蘑菇汤

4.20 g/f n

酸辣汤,融合了蘑菇、 番茄、辣椒、红萝卜、 洋葱、罗勒、罗望子、 柠檬草和酱油,呈现出 细致美妙的口感。

6.00 vg

NUA TOM TING THAI 泰式辣牛肉汤

精选牛肉腌制,搭配泰式 香菜、辣椒酱、柠檬草、 青柠叶、白菜心、高良姜 和香菜。

5.80 g/f

TOM YAM - GAI / PAK 冬阴汤-鸡肉/蔬菜

辣味酸辣清汤,可选鸡肉或 蔬菜,搭配高良姜、青柠 叶、香菜、蘑菇、番茄和辣

椒酱。

 $6.00 \, \text{g/f}$ 配大虾 1.00

加面条 1.50

RICE & NOODLE 米饭&面条

KHAO MUN GAI TOD 酥脆炸鸡米饭

浅炸鸡肉搭配姜、大蒜、 椰丝、黄瓜和葱配泰式酱 汁,再搭配两兄弟特调 酱,最后伴以茉莉香米。

7.80

KHAO MOO DAENG 红烧肉米饭

KHAO SAWY

慢炖猪里脊搭配黄瓜, 葱莎莎酱,茉莉香米, 烟熏甜美红烧猪肉酱, 辣椒酱。

7.80

MEE GRATIAM 泰式大蒜面条

锅炸鸡蛋面,搭配精选猪肉/ 牛肉、小白菜、豆芽、大 蒜、羽衣甘蓝、青葱和酱 油,香气四溢,口感丰富。

7.80

PAD THAII - GAI / NUA / PAK 炒河粉 - 鸡肉/牛肉/蔬菜

> 扁平面条,搭配鸡肉/牛肉/蔬菜、 花生、鸡蛋、鱼露、椰糖、罗望 子、辣椒、豆芽和青葱。

PAD SEE-EW - NUA / GAI / PAK / MOO

炒牛肉/鸡肉/蔬菜/猪肉扁平面条,搭

配绿叶菜、羽衣甘蓝、西兰花、小白

菜、鸡蛋、辣椒莎莎和黑酱油。

炒黑豆酱粿条 - 牛肉 / 鸡肉 / 蔬菜 / 猪肉

 $7.80 \, \text{g/f n}$

KUAY TIAW NAM TAK NUA 瀑布牛肉粿条汤

牛肉粿条汤,搭配泰式香 菜、泰式罗勒、空心菜、辣 椒、大蒜油和猪皮脆片。

MASSAMAN GAI/NUA/PAK

马萨曼咖喱-鸡/牛肉/蔬菜

鸡肉/牛肉/蔬菜搭配椰奶、咖

喱酱、土豆、洋葱、花生、

鱼露、青柠、椰糖。

7.80

椰浆面条饭

香脆炸蛋面搭配鸡肉/牛 肉/猪肉/豆腐,融入芒萨 曼咖喱汤底和美味的 ajard酱。

慢煮鸭腿,搭配椰奶、咖

喱酱、土豆、洋葱、花

生、鱼露、青柠和椰糖。

7.80

咖喱鸭

9.80 g/f n

YAM MOO YANG 烤猪肉拌沙拉

经香料腌制并烤制的猪肉, 搭配南瑶调味汁、大蒜、柠 檬、香菜、辣椒、鱼露、黄 瓜、番茄、红葱头,最后伴 以芬芳的茉莉香米。

7.80 g/f

PANANG NUA/GAI/PAK 帕南咖喱-牛肉/鸡肉/

7.80

蔬菜 椰奶奶油红咖喱,搭配牛 肉/鸡肉/蔬菜、青柠叶、椰 奶、香甜泰式罗勒和鱼露。

7.80 g/f

GAENG KIEW WAN GAI 青咖喱鸡

鸡肉泰式青咖喱,搭配 胡椒、罗勒、青柠叶、 泰国茄子、辣椒、鱼露 和椰奶。

7.80 g/f

YELLOW VEGETABLE CURI黄 蔬菜咖喱

这是一道以多种蔬菜、豆 腐、西兰花、洋葱、新鲜辣 椒、ajard酱、新鲜香菜和椰 奶为主要成分的菜肴。

7.80 g/f

加大虾 1.00 加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

加大虾 1.00

加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

OTHER BOX 其它食盒

CURRY

咖喱

MOO YANG 烤猪肉

7.80 g/f n

焦糖粘糖猪肉,搭配芝 麻、蜂蜜、香菜、椰糖、 鱼露和辣椒泡菜。

7.60

SEABASS MAEKLONG 湄宏鲈鱼

MASSAMAN PED

煎鲈鱼柳,搭配番茄、 姜、红葱头、柠檬草、腰 果、椰子、烤辣椒酱、柠 檬汁和鱼露。

8.50 g/f n

PED NAM PUENG 蘸酱鸭肉

蜜汁煎鸭胸,搭配小白 菜、菠萝蜜、樱桃番 茄、洋葱、炸葱片,以 及蜜糖和罗望子酱。

9.80

FRIED RICE

2.60 g/f

炒饭

NUA YAM TALAY 牛肉海鲜沙拉

烤臀部牛排切片,配泰式 海鲜酱、清新青柠、芬芳 香菜、微辣辣椒、醇香鱼 露、椰糖和大虾。

9.80 g/f

PAD KA-PHRAO 炒九层塔

7.80

MIXED SALAD AJARD

混合 AJARD 沙拉

炒锅炸猪肉/蔬菜,搭配 辣椒、大蒜、罗勒、四 季豆,用蚝油调味,配 以茉莉香米。

海鲜咖喱 "Jungle Broth"(泰式森林汤)搭配 大虾、大型青口贝、鱿鱼,辣红咖 喱、青胡椒粒、罗勒、香茅、辣椒、 长豆、迷你玉米、青柠叶和鱼露。

9.80 g/f

GAENG PHA TALAY

SIDES 配菜

THAI JASMINE RICE 泰国茉莉香米

2.40 g/f

• • • • • • • • • • • • • • • • • **ROTI**

煎饼

搭配辣椒酱和 马萨曼咖喱 2.40

COCONUT RICE 椰奶饭

2.60 g/f

PAD PAK ROM MIT 炒五彩蔬菜

炒锅炸蔬菜

3.40

CAP MOO 炸猪肉

脆皮猪皮搭配辣椒 果酱 3.00

• • • • • • • • • • • • • • • • •

蒜蓉耗油面 2.40

GARLIC NOODLES

蒜蓉面

YAM PAK GAAD DONG 腌制芥菜沙拉

新鲜辣椒腌制蔬菜

3.20 g/f

2.60 • • • • • • • • • • • • • • • • •

辣椒和青柠

4.20

YAM SAM KROB脆 皮海鲜沙拉 脆皮虾、炸猪肉和鱿鱼配 炸猪肉 甜薯脆片 3.40

MUN TOD

THAI PRAWN CRACKERS 泰式虾片 香辣虾片配甜辣酱

• • • • • • • • • • • • • • • •

3.20

DRINKS 饮料

SOFTS 软饮料

coke 可乐, diet coke健怡可乐, ting grapefruit, 葡萄柚 2.80

fentimans ginger beer 芬提曼斯姜汁啤酒, san pellegrino aranciata 圣佩拉格里诺橙 汁汽水, limonata 柠檬汁汽水, aranciata rossa 红橙汁汽水 3.20

rapscallion Ginga Ninja 苏打水, dry lime 干青柠 3.40

strathmore sparkling h2o 气泡水 2.00

THAI JUICE 泰国果汁

cha thai ice tea 泰式奶茶, roasted young coconut, lemongrass & ginger ice tea 烤 椰子、柠檬草和姜茶, lychee juice 荔枝汁 2.80

DRAUGHT BEER 生啤 2/3 / 品脱

Singha 辛格啤酒 4.80 / 6.8"

Drygate Gladeye IPA 淡啤酒 4.40 / 5.60

Camden pale ale 淡啤酒 4.80 / 6.40

BOTTLES / CANS 瓶装 / 罐装

stewart brewing edinburgh gold 330ml bottle 斯图尔特酿酒爱丁堡金啤酒 330毫升瓶装 5.20 **stewart brewing session ipa** 330ml bottle

斯图尔特酿酒 session ipa 淡啤酒 330毫升瓶装 5.20

staropramen pilsner 330ml can 斯塔罗普拉门比尔森啤酒 330毫升罐装 4.60 pacifico clara cerveza 355ml bottle

estrella galicia 0.0%无酒精啤酒 330ml bottle 4.40

太平洋清澈啤酒 330毫升瓶装 5.30

WINE 葡萄酒 175ml / 500ml / 750ml

cristatus airen白葡萄/monastrell红葡萄 glass 杯/ carafe 盏 4.80 / 13.70

chenin白葡萄/tempranillo 红葡萄 glass 杯子/ carafe 盏 / bottle 瓶 5.40 / 15.0 /23.20

200ml / 750ml prosecco spumante 起泡葡萄酒

mini bottle 小瓶/ bottle 瓶

aspall suffolk cyder 330ml bottle

7.70 / 26.40

CIDER 苹果酒

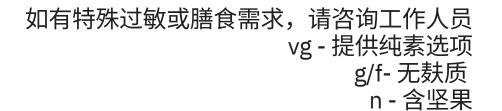
aspall suffolk苹果酒 330毫升瓶装 5.80

SPIRITS SELECTION烈酒精选

桑森(Sangsom)、湄宏(Mekhong)、 坦卡雷(Tanqueray)、东伦敦金酒(East London Gin)、东伦敦伏特加(East London Vodka)、灰雁(Grey Goose)、 杰克丹尼尔斯(Jack Daniels)、哈瓦那俱 乐部(Havana Club)、巴尔文尼双木桶 (Balvenie Doublewood) 等等

absolut infused vodkas - krachai, lemongrass, chilli 绝对伏特加浸泡口味 - 华姜、柠檬草、辣椒 3.40

欢迎向我们索要鸡尾酒菜单





sun-down menu 落日菜单 17:00 - 22:00

厨房工作时间 12:00 - 22:00

© @tingthaiglasgow

SMALL	BOX
小食盒	ì

GOONG FRONG BEER 宫峰啤酒

浅炸椰蓉啤酒糊浸特大 虾,配芒果莎莎酱和甜薯 脆片。

4.80

NAM TOK NUA 瀑布牛肉

泰式麻辣牛肉沙拉,搭配 烤米、红洋葱、薄荷、泰 式香菜、辣椒和青葱。

4.80 g/f

GAI CHA PLU 槟榔叶鸡

秘制鸡肉烤制,搭配香 茅、姜、青柠叶、槟榔 叶、大蒜、香菜和椰奶。

4.60 g/f

TOFU J 腌制豆腐 香脆豆腐块,烤花生,

辣味坚果芋头,香菜。

PENG GAI KAO PRIK 辣制鸡肉

4.80 g/f

GAI YANG

泰国烧烤鸡

用辣椒、香菜、鱼露、

洋葱、大蒜、番茄和罗

望子腌制的烤鸡胸肉。

曼谷辣鸡翅

MIANG PLA 泰式香煎鲈鱼

平底煎烤的泰国鲈鱼为主, 搭配宽粉、香菜沙拉、炸葱 片和海鲜南烹调酱。

5.80

KAI LOOK-KUEY SON-IN-LAW 赤子炸蛋

深炸鸡蛋,搭配脆葱片、

干辣椒和特制辣椒果酱。

4.20 g/f n

4.00

3.80

SOUP BOWL 汤

椰奶姜鸡汤 绵密的椰奶鸡汤,融入了

TOM KHA GAI

青柠叶、柠檬草、番茄、 天使蘑菇、辣椒和青柠 汁,展现出优雅而精致的 口感。

配大虾 1.00 8.60 g/f

TOM JAEW HED 微辣蘑菇汤

酸辣汤,融合了蘑菇、 番茄、辣椒、红萝卜、 洋葱、罗勒、罗望子、 柠檬草和酱油,呈现出 细致美妙的口感。

8.60 vg

NUA TOM TING THAI 泰式辣牛肉汤

精选牛肉腌制,搭配泰式 香菜、辣椒酱、柠檬草、 青柠叶、白菜心、高良姜 和香菜。

8.60 g/f

冬阴汤-鸡肉/蔬菜

TOM YAM - GAI / PAK

辣味酸辣清汤,可选鸡肉或 蔬菜,搭配高良姜、青柠 叶、香菜、蘑菇、番茄和辣

椒酱。

配大虾 1.00 $8.60 \, \text{g/f}$

加面条 1.50

RICE & NOODLE 米饭&面条

KHAO MUN GAI TOD 酥脆炸鸡米饭

浅炸鸡肉搭配姜、大蒜、 椰丝、黄瓜和葱配泰式酱 汁,再搭配两兄弟特调 酱,最后伴以茉莉香米。

10.*0

KHAO MOO DAENG 红烧肉米饭

慢炖猪里脊搭配黄瓜, 葱莎莎酱,茉莉香米, 烟熏甜美红烧猪肉酱, 辣椒酱。

10.*0

10.*0

咖喱鸭

11.*0 g/f n

MEE GRATIAM 泰式大蒜面条

锅炸鸡蛋面,搭配精选猪肉/ 牛肉、小白菜、豆芽、大 蒜、羽衣甘蓝、青葱和酱 油,香气四溢,口感丰富。

10.*0

PAD THAII - GAI / NUA / PAK 炒河粉 - 鸡肉/牛肉/蔬菜

扁平面条,搭配鸡肉/牛肉/蔬菜、 花生、鸡蛋、鱼露、椰糖、罗望 子、辣椒、豆芽和青葱。

PAD SEE-EW - NUA / GAI / PAK / MOO

炒牛肉/鸡肉/蔬菜/猪肉扁平面条,搭

配绿叶菜、羽衣甘蓝、西兰花、小白

菜、鸡蛋、辣椒莎莎和黑酱油。

炒黑豆酱粿条 - 牛肉 / 鸡肉 / 蔬菜 / 猪肉

11.20 g/f n

11.20

KUAY TIAW NAM TAK NUA 瀑布牛肉粿条汤

牛肉粿条汤,搭配泰式香 菜、泰式罗勒、空心菜、辣 椒、大蒜油和猪皮脆片。

MASSAMAN GAI/NUA/PAK

马萨曼咖喱-鸡/牛肉/蔬菜

鸡肉/牛肉/蔬菜搭配椰奶、咖

喱酱、土豆、洋葱、花生、

鱼露、青柠、椰糖。

10.*0

KHAO SAWY 椰浆面条饭

香脆炸蛋面搭配鸡肉/牛 肉/猪肉/豆腐,融入芒萨 曼咖喱汤底和美味的 ajard酱。

慢煮鸭腿,搭配椰奶、咖

喱酱、土豆、洋葱、花

生、鱼露、青柠和椰糖。

MASSAMAN PED

YAM MOO YANG 烤猪肉拌沙拉

经香料腌制并烤制的猪肉, 搭配南瑶调味汁、大蒜、柠 檬、香菜、辣椒、鱼露、黄 瓜、番茄、红葱头,最后伴 以芬芳的茉莉香米。

10.*0 g/f

PANANG NUA/GAI/PAK 帕南咖喱-牛肉/鸡肉/

椰奶奶油红咖喱,搭配牛 肉/鸡肉/蔬菜、青柠叶、椰 奶、香甜泰式罗勒和鱼露。

10.*0 g/f

蔬菜

GAENG KIEW WAN GAI 青咖喱鸡

鸡肉泰式青咖喱,搭配 胡椒、罗勒、青柠叶、 泰国茄子、辣椒、鱼露 和椰奶。

10.*0 g/f

YELLOW VEGETABLE CURI黄 蔬菜咖喱

这是一道以多种蔬菜、豆 腐、西兰花、洋葱、新鲜辣 椒、ajard酱、新鲜香菜和椰 奶为主要成分的菜肴。

10.80 g/f

加大虾 1.00 加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

加大虾 1.00

加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

OTHER BOX 其它食盒

CURRY

咖喱

MOO YANG 烤猪肉

10.*0 g/f n

焦糖粘糖猪肉,搭配芝 麻、蜂蜜、香菜、椰糖、 鱼露和辣椒泡菜。

9.80

SEABASS MAEKLONG 湄宏鲈鱼

煎鲈鱼柳,搭配番茄、 姜、红葱头、柠檬草、腰 果、椰子、烤辣椒酱、柠 檬汁和鱼露。

10.*0 g/f n

PED NAM PUENG 蘸酱鸭肉

蜜汁煎鸭胸,搭配小白 菜、菠萝蜜、樱桃番 茄、洋葱、炸葱片,以 及蜜糖和罗望子酱。

11.60

NUA YAM TALAY 牛肉海鲜沙拉

烤臀部牛排切片,配泰式 海鲜酱、清新青柠、芬芳 香菜、微辣辣椒、醇香鱼 露、椰糖和大虾。

11.80 g/f

PAD KA-PHRAO 炒九层塔

10.*0

炒锅炸猪肉/蔬菜,搭配 辣椒、大蒜、罗勒、四 季豆,用蚝油调味,配 以茉莉香米。

MUN TOD

炸猪肉

甜薯脆片

大虾、大型青口贝、鱿鱼,辣红咖 喱、青胡椒粒、罗勒、香茅、辣椒、 长豆、迷你玉米、青柠叶和鱼露。

"Jungle Broth"(泰式森林汤)搭配

11.*0 g/f

海鲜咖喱

GAENG PHA TALAY

SIDES 配菜

THAI IASMINE RICE 泰国茉莉香米

2.40 g/f • • • • • • • • • • • • • • • • •

ROTI 煎饼 搭配辣椒酱和 马萨曼咖喱

COCONUT RICE 椰奶饭

2.60 g/f

PAD PAK ROM MIT

炒五彩蔬菜 炒锅炸蔬菜

3.40

FRIED RICE 炒饭

2.60 g/f

• • • • • • • • • • • • • • • • •

CAP MOO 炸猪肉 脆皮猪皮搭配辣椒

蒜蓉面 蒜蓉耗油面 2.40

GARLIC NOODLES

YAM PAK GAAD DONG 腌制芥菜沙拉

新鲜辣椒腌制蔬菜

3.20 g/f

2.60 • • • • • • • • • • • • • • • • •

> YAM SAM KROB脆 皮海鲜沙拉 脆皮虾、炸猪肉和鱿鱼配

辣椒和青柠

MIXED SALAD AJARD

混合 AJARD 沙拉

•••••

3.40

THAI PRAWN CRACKERS 泰式虾片

香辣虾片配甜辣酱

3.20

DRINKS 饮料

SOFTS 软饮料

2.40

coke 可乐, diet coke健怡可乐, ting grapefruit, 葡萄柚 2.80

fentimans ginger beer 芬提曼斯姜汁啤酒, san pellegrino aranciata 圣佩拉格里诺橙 汁汽水, limonata 柠檬汁汽水, aranciata rossa 红橙汁汽水 3.20

rapscallion Ginga Ninja 苏打水, dry lime 干青柠 3.40

strathmore sparkling h2o 气泡水 2.00

THAI JUICE 泰国果汁

cha thai ice tea 泰式奶茶,roasted young coconut, lemongrass & ginger ice tea 烤 椰子、柠檬草和姜茶, lychee juice 荔枝汁 2.80

DRAUGHT BEER 生啤 2/3 / 品脱

Singha 辛格啤酒 4.80 / 6.8"

Drygate Gladeye IPA 淡啤酒 4.40 / 5.60

果酱

3.00

Camden pale ale 淡啤酒 4.80 / 6.40

BOTTLES / CANS 瓶装 / 罐装

stewart brewing edinburgh gold 330ml bottle 斯图尔特酿酒爱丁堡金啤酒 330毫升瓶装 5.20 **stewart brewing session ipa** 330ml bottle

斯图尔特酿酒 session ipa 淡啤酒 330毫升瓶装 5.20

staropramen pilsner 330ml can 斯塔罗普拉门比尔森啤酒 330毫升罐装 4.60 pacifico clara cerveza 355ml bottle 太平洋清澈啤酒 330毫升瓶装 5.30

WINE 葡萄酒 175ml/500ml/750ml

4.20

cristatus airen白葡萄/monastrell红葡萄 glass 杯/ carafe 盏 4.80 / 13.70

chenin白葡萄/tempranillo 红葡萄 glass 杯子/ carafe 盏 / bottle 瓶 5.40 / 15.0 /23.20

200ml / 750ml prosecco spumante 起泡葡萄酒

mini bottle 小瓶/ bottle 瓶

7.70 / 26.40

CIDER 苹果酒

SPIRITS SELECTION烈酒精选

桑森(Sangsom)、湄宏(Mekhong)、 坦卡雷(Tanqueray)、东伦敦金酒(East London Gin)、东伦敦伏特加(East London Vodka)、灰雁(Grey Goose)、 杰克丹尼尔斯(Jack Daniels)、哈瓦那俱 乐部(Havana Club)、巴尔文尼双木桶 (Balvenie Doublewood) 等等

absolut infused vodkas - krachai, lemongrass, chilli 绝对伏特加浸泡口味 - 华姜、柠檬草、辣椒 3.40

欢迎向我们索要鸡尾酒菜单

aspall suffolk cyder 330ml bottle

estrella galicia 0.0%无酒精啤酒 330ml bottle 4.40

aspall suffolk苹果酒 330毫升瓶装 5.80