

SMALL BOX 小食盒

GOONG FRONG BEER
官峰啤酒
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

TOFU J
腌制豆腐
香脆豆腐块, 烤花生, 辣味坚果芋头, 香菜。

4.20 g/f n

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、炸脆片和海鲜南烹调酱。

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。

6.00 g/f 配大虾 1.00

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。

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 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

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。

7.80

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。

7.80

KHAO SAWY
椰浆面条饭
香脆炸蛋面搭配鸡肉/牛肉/猪肉/豆腐, 融入芒果曼咖喱汤底和美味的ajard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

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

PAD THAI - 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。

7.80 g/f n

PAD SEE-EW - NUA / GAI / PAK / MOO
炒黑豆酱粿条 - 牛肉 / 鸡肉 / 蔬菜 / 猪肉
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。

7.80

加大虾 1.00

加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

CURRY 咖喱

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 g/f n

MASSAMAN PED
咖喱鸭
慢煮鸭腿, 搭配椰奶、咖喱酱、土豆、洋葱、花生、鱼露、青柠和椰糖。

9.80 g/f n

PANANG NUA/GAI/PAK
帕南咖喱 - 牛肉/鸡肉/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

OTHER BOX 其它食盒

MOO YANG
烤猪肉
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
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

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
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。

7.80 配海鲜 1.50

GAENG PHA TALAY
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

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

FRIED RICE
炒饭
2.60 g/f

CAP MOO
炸猪肉
脆皮猪皮搭配辣椒果酱
3.00

GARLIC NOODLES
蒜蓉面
蒜蓉耗油面
2.40

YAM PAK GAAD DONG
腌制芥菜沙拉
新鲜辣椒腌制蔬菜
3.20 g/f

MIXED SALAD AJARD
混合 AJARD 沙拉
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
4.20

MUN TOD
炸猪肉
甜薯脆片
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
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

BEER 啤酒 330ml
Singha 4.60 辛格啤酒
Camden pale ale 4.60 卡姆登淡色艾尔啤酒
stewart brewing edinburgh gold 5.20 斯图尔特啤酒 爱丁堡金啤酒
stewart brewing session ipa 5.20 斯图尔特啤酒 session ipa 淡啤酒
barney's red rye 5.60 巴尼的红麦啤酒
barney's volcano IPA 5.80 巴尼的火山印度淡啤酒
barney's marshmallow milk stout 6.00 巴尼的棉花糖牛奶烈性啤酒

WINE 葡萄酒 175ml / 500ml / 750ml
cristatus airen 白葡萄/monastrell 红葡萄 glass 杯/ carafe 壶 4.80 / 13.70
chenin 白葡萄/tempranillo 红葡萄 glass 杯/ carafe 壶 / bottle 瓶 5.40 / 15.0 / 23.20
prosecco spumante 200ml / 750ml 起泡葡萄酒
mini bottle 小瓶/ bottle 瓶 7.70 / 26.40
CIDER 苹果酒 330ml
aspall suffolk cyder
aspall suffolk 苹果酒 5.80

SPIRITS 烈酒 25ml
桑桑姆 (Sangsom), 湄宏 (Mekhong), 坦卡雷金酒 (Tanqueray Gin),
absolut infused vodkas - krachai, lemongrass, chilli 绝对伏特加浸泡口味 - 华姜、柠檬草、辣椒
3.40

sun-down menu 日落菜单 17:00 - 22:00 周日-周四 23:00 周五-周六

@tingthaicaravaneedinburgh

SMALL BOX 小食盒

GOONG FRONG BEER
官峰啤酒
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

TOFU J
腌制豆腐
香脆豆腐块, 烤花生, 辣味坚果芋头, 香菜。

4.20 g/f n

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、炸脆片和海鲜南烹调酱。

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。

8.60 g/f 配大虾 1.00

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

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。

8.60 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。

10.*0

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。

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

KHAO SAWY
椰浆面条饭
香脆炸蛋搭配鸡肉/牛肉/猪肉/豆腐, 融入芒果曼咖喱汤底和美味的ajard酱。

10.*0

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

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

PAD THAI - 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。

11.20 g/f n

PAD SEE-EW - NUA / GAI / PAK / MOO
炒黑豆酱粿条 - 牛肉/鸡肉/蔬菜/猪肉
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。

11.20

加大虾 1.00

加鸭肉 1.50

加海鲜 1.50

CURRY 咖喱

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 g/f n

MASSAMAN PED
咖喱鸭
慢煮鸭腿, 搭配椰奶、咖喱酱、土豆、洋葱、花生、鱼露、青柠和椰糖。

11.*0 g/f n

PANANG NUA/GAI/PAK
帕南咖喱- 牛肉/鸡肉/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。

10.*0 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。

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

OTHER BOX 其它食盒

MOO YANG
烤猪肉
焦糖粘猪猪肉, 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
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。

10.*0 配海鲜 1.50

GAENG PHA TALAY
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。

11.*0 g/f

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

FRIED RICE
炒饭
2.60 g/f

CAP MOO
炸猪肉
脆皮猪皮搭配辣椒果酱
3.00

GARLIC NOODLES
蒜蓉面
蒜蓉耗油面
2.40

YAM PAK GAAD DONG
腌制芥菜沙拉
新鲜辣椒腌制蔬菜
3.20 g/f

MIXED SALAD AJARD
混合 AJARD 沙拉
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
4.20

MUN TOD
炸猪肉
甜薯脆片
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
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

BEER 啤酒 330ml
Singha 4.60 辛格啤酒
Camden pale ale 4.60 卡姆登淡色艾尔啤酒
stewart brewing edinburgh gold 5.20 斯图尔特酿酒 爱丁堡啤酒
stewart brewing session ipa 5.20 斯图尔特酿酒 session ipa 淡啤酒
barney's red rye 5.60 巴尼的红麦啤酒
barney's volcano IPA 5.80 巴尼的火山印度淡啤酒
barney's marshmallow milk stout 6.00 巴尼的棉花糖牛奶烈性啤酒

WINE 葡萄酒 175ml / 500ml / 750ml
cristatus airen 白葡萄酒/monastrell 红葡萄酒 glass 杯/ carafe 壶 4.80 / 13.70
chenin 白葡萄酒/tempranillo 红葡萄酒 glass 杯/ carafe 壶 / bottle 瓶 5.40 / 15.0 / 23.20
prosecco spumante 200ml / 750ml 起泡葡萄酒
mini bottle 小瓶/ bottle 瓶 7.70 / 26.40
CIDER 苹果酒 330ml
aspall suffolk cyder 5.80
aspall suffolk 苹果酒 5.80

SPIRITS 烈酒 25ml
桑桑姆 (Sangsom), 湄宏 (Mekhong), 坦卡雷金酒 (Tanqueray Gin),
absolut infused vodkas - krachai, lemongrass, chilli 绝对伏特加浸泡口味 - 华姜、柠檬草、辣椒 3.40