



Hot Spoon

KUCHNIA TAJSKA
ข้าวร้อน

MENU





Karta Stałego Gościa

Naszym stałym Gościom oferujemy kartę upoważniającą do 13% rabatu na całe zamówienie. Aby ją uzyskać należy zebrać 8 paragonów wystawionych przez naszą restaurację, z różnych dni, na kwotę minimum 119 zł każdy (po rabatach) i przedstawić je naszej obsłudze.

Karta upoważnia do rabatu również w restauracjach: Galicja, Al Dente Pasta & Bąble Bar i Tawerna Pepe Verde w Manufakturze oraz w restauracjach TAJ w Krakowie na Starym Mieście i Kazimierzu i restauracji TAJ w Katowicach.

Our Loyalty Card

As our frequent guest you can apply for the Loyalty Card which gives you 13% constant discount at our restaurant.

In order to receive your personal Loyalty Card you need to collect 8 receipts issued by our restaurant on different days for at least 119 zł each (after discounts) and show them to our staff

W przypadku grup od 6 osób, do rachunku doliczamy serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.

In case of groups of 6 or more guests we add a 10% service charge to the bill.

O potrzebie otrzymania faktury prosimy poinformować przed wystawieniem rachunku.

If you need an invoice please inform your waiter when asking for the bill.

Nie dzielimy rachunków.

We don't split bills.

Opakowanie na wynos płatne 1 zł/szt., torba 2 zł/szt.

Take out box: 1 zł, paper bag: 2 zł



orzechy
nuts



cebula
onion



kolendra
coriander



średnia ostrość
medium spicy



danie ostre
very spicy

Pełna lista alergenów dostępna jest u obsługi.

Poinformuj nas o alergiach pokarmowych.

Please ask you waiter about the full list of allergens in our dishes.



Dania wegańskie | Vegan dishes

Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, podane z łagodnym sosem słodko-kwaśnym	31 zł 3 szt.
<i>Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour sauce</i>	3 pcs
Tom Kha – zupa na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu z groszkiem cukrowym, pomidorkami koktajlowymi, pieczarkami, bocznikami i kolendrą	31 zł 300 ml
<i>Coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, tomatoes, champignons and oyster mushrooms, coriander</i>	
Sałatka z tofu, pomidorem, ogórkiem, cebulą białą i czerwoną, dymką, kolendrą i dressingiem chilli na sałacie lodowej	41 zł 220 g
<i>Tofu salad with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions, coriander and chilli dressing</i>	
Warzywa z woka z bazylią i groszkiem cukrowym	39 zł 250 g
<i>Stir-fried vegetables with snap peas in basil sauce</i>	
Tofu z woka z kiełkami fasoli mung, papryką peperoni i dymką	41 zł 240 g
<i>Stir fried tofu with mung bean sprouts, peperoni pepper and green onions</i>	
Tofu z warzywami z woka (papryka, marchew, pieczarki, cebula) i orzechami nerkowca	43 zł 240 g
<i>Stir fried tofu with vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion) and cashews</i>	
Żółte curry z tofu, fasolką, bakłażanem, pędami bambusa i mlekiem kokosowym	44 zł 280 g
<i>Yellow curry with tofu, green beans, eggplant, bamboo shoots and coconut milk</i>	
Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym	41 zł 280 g
<i>Yellow curry with vegetables and coconut milk</i>	



Przystawki | Starters

Samosa Chicken – pierożki z kurczakiem i warzywami 🍲 podane z sosem słodko-kwaśnym <i>Deep fried chicken and vegetable samosas with sweet and sour dip</i>	32 zł 5 szt. 5 pcs
Chicken Satay – szaszłyki z kurczaka z sosem orzechowym 🍴 <i>Chicken satay with peanut sauce (4 pieces)</i>	32 zł 4 szt.
Sundried Pork – suszona karkówka marynowana w sezamie, sos chilli 🍴 <i>Deep fried sundried pork neck marinated in sesame with chilli dip</i>	32 zł 140 g
Duck rolls – naleśniki wiosenne z kaczką, ogórkiem, marchewką, sałatą, papryką peperoni i miętą, słodki sos z tamaryndowca <i>Spring rolls with duck, cucumber, carrot, peperoni pepper, lettuce and mint, served with sweet tamarind dip</i>	34 zł 6 szt. 6 pcs
Seafood rolls – naleśniki wiosenne z krewetką, surimi, ogórkiem, sałatą, papryką peperoni, marchewką i miętą, sos majonezowy <i>Spring rolls with shrimp, surimi, cucumber, carrot, peperoni pepper, lettuce and mint, served with mayo dip</i>	34 zł 6 szt. 6 pcs
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny <i>Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour dip</i>	31 zł 3 szt. 3 pcs
Crab rolls – smażone naleśniki wiosenne z surimi, cebulą, czosnkiem, masłem i śmietaną, sos majonezowy <i>Fried spring rolls with surimi, onion, garlic, butter and cream, with mayo dip</i>	31 zł 3 szt. 3 pcs
Sosy do przystawek przygotowujemy na miejscu - zamów dodatkowy <i>Extra dip - homemade with authentic Thai recipes</i>	4 zł 40 ml

Zupy | Soups

Tom Yam – z krewetkami, pieczarkami i mlekiem kokosowym 🍴 <i>Shrimp soup with mushrooms and coconut milk</i>	32 zł 350 ml
Tom Kha Kai – z kurczakiem, pieczarkami i mlekiem kokosowym 🍲 <i>Chicken soup with mushrooms and coconut milk</i>	31 zł 350 ml
Noodle Soup – pikantny rosół z kurczakiem, makaronem ryżowym i pastą z orzechów <i>Spicy broth with chicken, rice noodles and peanut paste</i>	31 zł 350 ml
Beef Soup – bulion wołowy z cynamonem, wołowiną, skwarkami, flaczkami, makaronem ryżowym i rzodkwią podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą <i>Beef broth with cinnamon, beef, pork scratchings, tripe, rice noodles and radish, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>	35 zł 300 ml
Kuay Teew Ped – łagodny rosół z piersią z kaczki, makaronem jajecznym i pak choi <i>Broth with duck breast, egg noodles and pak choi</i>	35 zł 350 ml



Sałatki | Salads

Sałatka z kurczakiem i dressingiem chilli   	40 zł 285 g
<i>Chicken salad with chilli dressing</i>	
Sałatka z wołowiną i dressingiem chilli   	44 zł 285 g
<i>Beef salad with chilli dressing</i>	
Sałatka z mango, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.), orzeszkami    	46 zł 235 g
<i>Shrimp and mango salad with peanuts and chilli dressing</i>	
Som Tam – sałatka z zieloną papają, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.)   	46 zł 230 g
<i>Green papaya and shrimp salad with chilli dressing</i>	

Dania z wołowiny | Beef dishes

Czerwone albo zielone curry z wołowiną, bakłażanem, bambusem,     zieloną fasolką, mlekiem kokosowym i bazylią	57 zł 370 g
<i>Red or green curry with beef, eggplant, green beans, coconut milk, bamboo and basil</i>	
Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu  	59 zł 375 g
<i>Stir-fried beef in black pepper sauce</i>	
Wołowina z woka w sosie mongolskim 	56 zł 340 g
<i>Stir-fried beef in Mongolian sauce</i>	
Wołowina z woka z bazylią i zieloną fasolką  	56 zł 250 g
<i>Spicy stir-fried beef with green beans in basil sauce</i>	
Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry   z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią	59 zł 280 g
<i>Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil</i>	
Wołowina z woka w sosie czosnkowym  	56 zł 250 g
<i>Stir-fried beef in garlic sauce</i>	
Wołowina z woka w sosie chilli z warzywami   	56 zł 250 g
<i>Stir-fried beef in chilli sauce with vegetables</i>	
Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chilli, czosnkiem    i imbirem podana z tajską surówką	56 zł 280 g
<i>Stir-fried beef in red wine with chilli, garlic and ginger served with Thai style side salad</i>	

Jagnięcina | Lamb

Massaman lamb – tajskie curry z jagnięciny z ziemniakami,   ananasem, pomidorami, orzechami nerkowca, cebulą i anyżem	65 zł 360 g
<i>Massaman lamb curry with potatoes, pineapple, tomatoes, cashews, onion and anise</i>	



Dania z wieprzowiny | Pork dishes

- Wieprzowina z woka z bazylią i zieloną fasolką 🥕🌿 54 zł
Spicy stir-fried pork with basil and green beans 310 g
- Kra Prao Moo Khai Dao – drobno siekana wieprzowina z woka 🌿 54 zł
w sosie z bazylii, podana z jajkiem sadzonym na sposób tajski 370 g
Finely chopped stir-fried pork with basil served with Thai style fried egg
- Wieprzowina z woka z grzybami w sosie mongolskim 🍄 54 zł
Stir-fried pork with mushrooms in Mongolian sauce 370 g

Dania z drobiu | Poultry dishes

- Khao Soi – wywar na mleku kokosowym z pastą curry, kurczak, 🥕🌿🌱🌿 46 zł
smażony na chrupko makaron, kiszony musztardowiec, kiełki mung, 380 g
cebula, szczypior i kolendra
Khao Soi - curry paste and coconut milk soup with chicken, crispy fried noodles, pickled mustard greens, mung bean sprouts, red onion, chives and line
- Kurczak z woka z bazylią i zieloną fasolką 🥕🌿 54 zł
Stir-fried chicken with green beans in basil sauce 325 g
- Kurczak z woka z warzywami i orzechami nerkowca 🥕🌿 54 zł
Stir-fried chicken with vegetables and cashews 320 g
- Kurczak z woka w sosie chilli z warzywami 🌿🌿🌿 54 zł
Stir-fried chicken in chilli sauce with vegetables 320 g
- Kurczak z woka z warzywami i ananasem w sosie słodko-kwaśnym 🍍 54 zł
Stir-fried chicken with vegetables and pineapple in sweet and sour sauce 375 g
- Kurczak z woka z warzywami w sosie z czarnego pieprzu 🌿🌿 54 zł
Stir-fried chicken with vegetables in black pepper sauce 320 g
- Żółte curry z kurczakiem, bakłażanem, zieloną fasolką, 🌿 54 zł
bambusem, mlekiem kokosowym i bazylią 375 g
Yellow chicken curry with eggplant, green beans, bamboo, coconut milk and basil
- Zielone albo czerwone curry z kurczakiem, bakłażanem, 🌿 54 zł
zieloną fasolką, bambusem, mlekiem kokosowym i bazylią 375 g
Green or red chicken curry with eggplant, green beans, bamboo, coconut milk and basil
- Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami i ananasem 🌿🌿 62 zł
Red curry with roast duck, lychees, cherry tomatoes and pineapple 360 g
- Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina 🌿 62 zł
podana z brokułami, kalaflorem oraz grzybami shitake 360 g
Duck breast in red wine served with broccoli, cauliflower and shitake mushrooms



Owoce morza | Seafood

Krewetki z woka (16-20 lb; 6 sztuk) z bazylią i zieloną fasolką 🍤🍲	63 zł
<i>Stir-fried shrimps with green beans in basil sauce</i>	310 g
Krewetki z woka z warzywami (papryka, marchewka, pieczarki, 🍤🍲 cebula), kasztanami wodnymi i orzechami nerkowca	65 zł
<i>Stir fried shrimps with vegetables, water chestnuts and cashews</i>	400 g
Żółte curry z krewetkami (16-20 lb; 6 sztuk), bakłażanem, 🍲 zieloną fasolką, mlekiem kokosowym, bambusem i bazylią	65 zł
<i>Yellow curry with shrimps, eggplant, green beans, coconut milk and basil</i>	350 g
Smażony okoń morski w tajskim sosie chilli 🍤🍲	63 zł
<i>Fried seabass in Thai chilli sauce</i>	300 g
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą, 🍲🍤🍲🍲 cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi	63 zł
<i>Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onions, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i>	330 g
Pad Kee Mao Talay – owoce morza z woka 🍤🍲	73 zł
<i>Stir-fried seafood</i>	350 g
Owoce morza w paście z czerwonego curry 🍲	80 zł
<i>Seafood in red curry sauce</i>	350 g

Makarony | Noodles

Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem 🍲🍲🍲	55 zł
<i>Spicy fried rice noodles with chicken</i>	300 g
Pad Thai z kaczką – smażony makaron ryżowy z kaczką 🍲🍲	56 zł
<i>Spicy fried rice noodles with duck</i>	280 g
Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami 🍲🍲	56 zł
<i>Fried rice noodles with shrimps</i>	280 g
Pad Thai Neua – smażony makaron ryżowy „nitki” z wołowiną, 🍲🍲 kiełkami, marchewką i jajkiem	56 zł
<i>Fried thin rice noodles with beef, sprouts, carrots and egg</i>	220 g
Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu 🍲🍲🍲	55 zł
<i>Fried rice noodles with tofu</i>	280 g



Dodatki | Sides

Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy gotowany na parze <i>Steamed jasmine rice or rice noodles</i>	12 zł 175 g
Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy smażony z jajkiem <i>Jasmine rice or rice noodles fried with egg</i>	14 zł 230 g
Tajska surówka <i>Thai style side salad</i>	11 zł 150 g
Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, mielone chili i czosnek, dymka) <i>Fresh herbs (Thai basil, coriander, minced chilli and garlic, green onions)</i>	11 zł 100 g
Prażynki krewetkowe (na wynos) <i>Prawn crackers (to go)</i>	12 zł 40 g

Desery | Desserts

KAWA ZA 1 ZŁ DO KAŻDEGO DESERU!*

1 PLN COFFEE WITH EVERY DESSERT!*

Mango pudding <i>Mango pudding</i>	25 zł 100 g
Smażony banan z sosem kokosowym <i>Deep-fried banana with coconut sauce</i>	28 zł 250 g
Lody rzemieślnicze z rodzinnej firmy Prawdziwe Lody z owocami i bitą śmietaną - różne smaki <i>Craft ice cream with fruit and whipped cream</i>	28 zł 400 g
Autorskie monoporcje z naszej pracowni cukierniczej. O aktualną ofertę zapytaj naszą obsługę. <i>Artisan desserts from our Pastry Chef - ask your waiter about today's offer.</i>	17 zł

Napoje gorące | Hot drinks

*Nasza kawa to Lavazza i Tierra! Brasile - 100% naturalna Arabica Lambari i Cereja z Brazylii.
Pełny smak z nutami karmelu, orzechów laskowych, miodu i mlecznej czekolady.*

Herbata Ronnefeldt (w filiżance w dzbanku) <i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	200 ml 450 ml	14 zł 19 zł
Espresso Espresso doppio	30 ml 60 ml	12 zł 17 zł
Kawa czarna <i>Black coffee</i>	200 ml	17 zł
Cappuccino Flat white na podwójnym espresso <i>Cappuccino Flat white on double espresso</i>	170 ml	17 zł 18 zł
Latte klasyczne smakowe (karmel, kokos) <i>Classic latte Flavored latte (caramel, coconut)</i>	200 ml	18 zł 19 zł

*O szczegóły oferty zapytaj obsługę.

**Ask your waiter for the details.*

Koktajle kawowe | Coffee based cocktails

Espresso, Kahlua, syrop kokosowy, bita śmietana (na gorąco)	28 zł
<i>Espresso, Kahlua, coconut syrup, whipped cream (hot)</i>	160 ml
Espresso, limonka, tonic, karmelizowana limonka (na zimno)	28 zł
<i>Espresso, lime, tonic, caramelized lime (iced)</i>	300 ml
Espresso, mleko, lody śmietankowe, puree jagodowe (na zimno)	28 zł
<i>Espresso, milk, ice cream, blueberry puree (iced)</i>	300 ml

Napoje zimne | Cold drinks

			14 zł
			250 ml
			różne smaki various flavors
			14 zł
			250 ml
	różne smaki various flavors		różne smaki various flavors
			14 zł
			250 ml
	niegazowana still water		gazowana sparkling water
			10 zł 17 zł
			330 ml 750 ml
			17 zł
			250 ml
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy albo grejpfrutowy			22 zł 24 zł
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>			300 ml 400 ml
Woda filtrowana w butelce (niegazowana, gazowana)			13 zł
<i>Bottled filtered water (still, sparkling)</i>			425 ml
Woda filtrowana w dzbanku z cytryną, limonką i miętą (niegazowana, gazowana)			18 zł
<i>Jug of water (still, sparkling) with lemon, lime and mint</i>			1 l

Napoje orzeźwiające | Cold & refreshing drinks

SMOOTHIE

27,5 zł

Jagoda, banan, mleko | *Blueberry, banana, milk*

400 ml

Malina, truskawka, mleko | *Raspberry, strawberry, milk*

Mango, ananas, yuzu, mleko | *Mango, pineapple, yuzu, milk*

GRANITY | GRANITAS

25 zł

Liczi i ananas | *Lychee and pineapple*

400 ml

Limonka, bazylia, zielone jabłko | *Lime, basil, green apple*

Mango, marakuja, truskawka | *Mango, passion fruit, strawberry*

SHAKE

29 zł

Lody śmietankowe i Kinder Bueno | *Ice cream and Kinder Bueno*

400 ml

Lody śmietankowe, malina, poziomka | *Ice cream, raspberry, wild strawberry*

HERBATY MROŻONE | ICE TEA

25 zł

Zielona herbata, bazylia, limonka, ogórek,
syrop bazyliowy i limonkowy

400 ml

Green tea, basil, lime, cucumber, basil syrup

Herbata rooibos, syrop hibiskus, puree ananasowe, limonka

Rooibos tea, hibiscus syrup, pineapple puree, lime

LEMONIADY

23 zł

Tajska – bazylia, mięta, limonka, chilli, Sprite

300 ml

Thai lemonade – basil, mint, lime, chilli, Sprite

Poziomka z arbuzem | *Wild strawberry with watermelon*

Krwista pomarańcza z jagodą | *Blood orange with blueberries*

Marakuja z mango | *Passion fruit with mango*

Trawa cytrynowa z mirabelką i bazylią | *Lemongrass with apricot and basil*

Piwa beczkowe | Draught beer



Holba Premium

19 zł | 16 zł
0,5 l | 0,3 l



Litovel Pszeniczny
Wheat beer

19 zł | 16 zł
0,5 l | 0,3 l

Litovel Free
Non-alcoholic beer

19 zł | 16 zł
0,5 l | 0,3 l

Piwa butelkowe | Bottled beer

Singha (tajskie piwo)
Thai beer

20 zł
0,33 l

Litovel Cerny Citron

20 zł
0,5 l

Litovel Miodowy
Honey beer

20 zł
0,5 l

Holba Polotmava (półciemne)
Semi-dark beer

20 zł
0,5 l

Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Litovel Free

20 zł
0,5 l

Litovel Pomelo Free

20 zł
0,5 l

Litovel Cerny Citron Free

20 zł
0,5 l

Wina | Wines

Choya silver

500 ml 77 zł

Wina musujące | Sparkling wines

Scudo Argento Prosecco Extry Dry (Włochy)

125 ml | 750 ml 19 zł | 104 zł

Prosecco, które urzeka świeżością nut białych owoców i kwiatów akacji.

Brut Nature Dom Jantoń (Polska)

750 ml 166 zł

Najczystsze oblicze wina musującego. Zero dosage z mocnym wydźwiękiem.

Demi-Sec Dom Jantoń (Polska)

750 ml 166 zł

Wyrafinowane, subtelne i świeże. Odpowiednia kwasowość, właściwy dosage, delikatne.

Cava Reserva Brut (Hiszpania)

750 ml 130 zł

Wino stworzone metoda klasyczną – lekkie, owocowe i odświeżające w smaku.

Wina białe | White wines

Sapatio Sachino (Gruzja)	125 ml 750 ml	15 zł 81 zł	<i>Aromaty słodkich owoców, suszonych gron i orzechów włoskich, wytrawne ale łagodne.</i>
Rocca Ventosa Pinot Grigio (Włochy)	125 ml 750 ml	18 zł 94 zł	<i>Zapach urzeka świeżością owoców i białych kwiatów, zrównoważone i średniej budowy.</i>
Kendermanns Classic Riesling (Niemcy)	750 ml	109 zł	<i>Zapach świeży i czysty, z aromatami gruszek, cytryn i miodu. Wytrawne, lekko mineralne.</i>
Salto de Bierge Chardonnay/Gewurztraminer (Hiszpania)	750 ml	103 zł	<i>Orzeźwiająco z aromatami owoców tropikalnych i kwiatów. Intensywne i pełne w smaku.</i>
'Yelcho' Sauvignon Blanc Reserva (Chile)	125 ml 750 ml	18 zł 100 zł	<i>Wyraźny zapach cytrusów, ananasa i gruszki, nuty mineralne, orzeźwiające.</i>
Domaine Gayda Viognier (Francja)	750 ml	110 zł	<i>Silne, z nutami dojrzałych moreli, brzoskwiń i kwiatów akacji, zrównoważone i eleganckie.</i>
Yeya Moscatel/Chardonnay (Hiszpania)	125 ml 750 ml	24 zł 138 zł	<i>Eteryczne, odświeżające, z nutami białych kwiatów, cytrusów i miodu. Pełne i rześkie.</i>
Beauty in Chaos Chardonnay (USA)	750 ml	138 zł	<i>Aromaty świeżego jabłka, brzoskwini i tarty gruszkowej z delikatnymi nutami wanilii.</i>
Sileni Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia)	750 ml	151 zł	<i>Zrównoważone z intensywną nutą tropikalną i akcentami liści porzeczki oraz pokrzywy.</i>

Wina czerwone | Red wines

Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon (Chile)	750 ml	81 zł	<i>Aromaty czerwonych owoców, malin, truskawek i kwiatów, smak ciepły, świeży i rześki.</i>
Sapatio Sachino (Gruzja)	125 ml 750 ml	15 zł 81 zł	<i>W bukietcie nuty owoców i pieprzu, na podniebieniu bogate, słodkawe, łagodne.</i>
Passimora Nero d'Avola Appassimento (Włochy)	125 ml 750 ml	24 zł 123 zł	<i>Aromaty porzeczki, fig i granatów z nutami suszonych śliwek i konfitury z dzikiej róży.</i>
Richland Black Shiraz (Australia)	750 ml	110 zł	<i>Słodkie nuty dębiny, czekolady, powideł śliwkowych oraz gałki muskatołowej.</i>
Salto de Bierge Merlot/Tempranillo (Hiszpania)	750 ml	103 zł	<i>Zapach zdominowany przez wiśnie, czereśnie i śliwki. Usta soczyste i owocowe.</i>
Baron de Ley 'Club Privado' (Hiszpania)	750 ml	123 zł	<i>Bogate aromaty owoców leśnych i wiśni, miękkie taniny, trwałe i owocowe zakończenie.</i>
Time waits for no one Monastrell (Hiszpania)	125 ml 750 ml	26 zł 138 zł	<i>Nuty czerwonych owoców z łagodnymi taninami i owocowym posmakiem.</i>
Primitivo di Manduria (Włochy)	750 ml	151 zł	<i>Złożony bukiet z aromatami dojrzałych owoców. Dobrze zbudowane, o miękkich taninach.</i>
Gnarly Head Old Vine Zinfandel (USA)	750 ml	161 zł	<i>Intensywne nuty malin, smażonych wiśni, cynamonu i czekolady, jedwabiste i owocowe.</i>

Koktajle tajskie | Thai cocktails

Chiang Mai – rum, sok z limonki, yuzu, trawa cytrynowa, imbir, białko 37 zł
Rum, lime juice, yuzu, lemongrass, ginger, egg white

Pattaya – wódka, syrop limonkowy, marakuja, syrop żurawinowy, 45 zł
Sprite, piwo Singha
Vodka, lime syrup, passion fruit, cranberry syrup, Sprite, Singha beer

Khon Kæn – tequila, sok z limonki, grejpfrut, yuzu, 37 zł
syrop różowy grejpfrut, soda, sól
Tequila, lime syrup, grapefruit, yuzu, pink grapefruit syrup, soda, salt

In Bangkok – wódka, mango, liczi, limonka 37 zł
Vodka, mango, lychee, lemon, soda

Yala – rum, limonka, mrożone truskawki, syrop kokosowy, Sprite 37 zł
Rum, lime, frozen strawberries, coconut syrup, Sprite

Patani – gin, syrop mango spicy, bazylia, limonka, Prosecco 37 zł
Gin, mango spicy syrup, basil, lime, Prosecco

Chon Buri – wódka, marakuja, limonka, chilli, imbir, Sprite 37 zł
Vodka, passion fruit, lime, chilli, ginger, Sprite

Dokładne gramatury koktajli dostępne są u obsługi.
Ask your waiter about cocktail's grammage.

Koktajle klasyczne | Classic cocktails

Gin & Tonic – gin, tonik Kinley, cytryna <i>Gin, Kinley tonic, lemon</i>	30,5 zł
Cuba Libre – rum, Coca-Cola, limonka <i>Rum, Coca-Cola, lime</i>	30,5 zł
Whisky Sour - whisky, syrop cukrowy, sok z limonki, angostura, białko <i>Whisky, sugar syrup, lime juice, angostura, egg white</i>	35 zł
Mojito (klasyczne, truskawka, mango, marakuja) Rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana <i>Mojito (classic, strawberry, mango, passion fruit) – rum, lime, mint, sugar syrup, soda water</i>	35 zł
Margarita – Tequila, Cointreau, sok z cytryny <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	35 zł
Pornstar Martini Marakuja - wódka, Prosecco, syrop waniliowy, syrop marakuja, sok z limonki <i>Vodka, Prosecco, vanilla syrup, passion fruit syrup, lime juice</i>	35 zł
Sex on the beach - wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy Cappy, syrop żurawinowy <i>Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i>	35 zł
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, woda gazowana <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	35 zł

Dokładne gramatury koktajli dostępne są u obsługi.
Ask your waiter about cocktail's grammage.

Alkohole (40 ml) | Spirits (40 ml)

WÓDKA | VODKA

Soplica			15 zł
Orzech, malina, pigwa, porzeczka, śliwka, truskawka, cytryna z miodem			
<i>Nuts, raspberry, quince, blackcurrant, plum, strawberry, lemon and honey</i>			
Żubrówka z trawą biała			16 zł
<i>Żubrówka vodka with bison grass white</i>			
Bols Platinum			16 zł
Cachaca			16 zł
J.A. Baczewski	J.A.	40 ml 0,5l 0,7l	17 zł 133 zł 166 zł
J.A. Baczewski smakowa: BACZEWSKI			16 zł
jeżynna, morela, ovovit (wódka jajeczna), pomarańcza, wiśnia			
<i>Flavored vodka: blackberry, apricot, egg, orange, cherry</i>			
Jakob Haberfeld żytnia ziemniaczana miodowa		40 ml 0,5l	17 zł 168 zł
<i>Polish craft rye or potato or honey vodka</i>			
Belveder		40 ml 0,7l	21 zł 330 zł

WHISKY

Grant's		18 zł
Ballantine's Finest		18 zł
Jack Daniel's		20 zł
Johnnie Walker Red Label		17 zł
Johnnie Walker Black Label		22 zł
Johnnie Walker Double Black		26 zł
Grant's Ale Cask Reserve, Grant's 8 yo		18 zł
Grant's 12y		26 zł
Monkey Shoulder		30 zł

BOURBON & WHISKEY

Jim Beam		18 zł
Jim Beam Red Stag		19 zł
Jim Beam Black		20 zł

KONIAKI & BRANDY | COGNACS & BRANDY

Remy Martin VSOP		31 zł
Metaxa 5*		18 zł
Metaxa 7*		20 zł

RUM

Bacardi Superior Carta Blanca		17 zł
Bacardi Black		18 zł

GIN

J.A.Baczewski Dry Gin	17 zł
Bombay Sapphire Gin	18 zł
Bulldog	25 zł
Hendrick's Gin	27 zł

BULLDOG

LONDON DRY GIN

TEQUILA

Sierra Silver	19 zł
Sierra Reposado	20 zł
Olmeca Silver	20 zł
Olmeca Gold	21 zł
Espolon Blanco	23 zł
Espolon Reposado	24 zł

ESPOLÓN

LIKIERY | LIQUEURS

Bailey's Irish Cream	17 zł
Campari	17 zł
Jagermeister	17 zł
Aperol	17 zł
Cointreau	18 zł
Jakob Haberfeld Wiśniówka Orzechówka	17 zł



WHISKY SINGLE MALT

An cnoc 12 y	34 zł
Ardbeg 10 y Camouflage	34 zł
Auchentoschan American Oak	34 zł
Balvenie	26 zł
Coal ila 12 y	31 zł
Glen Moray 16 y	39 zł
Glenfiddich 12 years old	28 zł
Glenfiddich 15 years old	34 zł
Glenfiddich 18 years old	45 zł
Glenlivet 18 y	50 zł
Glenmorangie lasanta 12 y	31 zł
Glenmorangie quinta ruban	34 zł
Kavalan	50 zł
Laphroaig 10 y	29 zł
Tomintoul 12 y porto	34 zł
Tomintoul 12 y sherry	29 zł



Glenfiddich



Restauracja Tajska Hot Spoon
Manufaktura Rynek | ul. Drewnowska 58
tel. 42 633 90 90 | tajska@hotspoon.pl
hotspoon.pl

