



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 31,5 zł
3 szt.
Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour sauce 3 pcs
- Tom Kha – zupa na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej 🌱🌿 i galangalu z groszkiem cukrowym, pomidorkami koktajlowymi, pieczarkami, boczniakami i kolendrą 31,5 zł
300 ml
Coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, tomatoes, champignons and oyster mushrooms, coriander
- Sałatka z tofu, pomidorem, ogórkiem, cebulą białą i czerwoną, 🌱🌿🌿 dymką, kolendrą i dressingiem chilli na sałacie lodowej 42 zł
220 g
Tofu salad with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions, coriander and chilli dressing
- Warzywa z woka z bazylią i groszkiem cukrowym 40 zł
250 g
Stir-fried vegetables with snap peas in basil sauce
- Tofu z woka z kiełkami fasoli mung, papryką peperoni i dymką 🌱 42 zł
240 g
Stir fried tofu with mung bean sprouts, peperoni pepper and green onions
- Tofu z warzywami z woka (papryka, marchew, pieczarki, cebula) 🌱🌱 i orzechami nerkowca 44 zł
240 g
Stir fried tofu with vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion) and cashews
- Żółte curry z tofu, fasolką, bakłażanem, pędami bambusa 🌱 i mlekiem kokosowym 45 zł
280 g
Yellow curry with tofu, green beans, eggplant, bamboo shoots and coconut milk
- Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym 🌱 42 zł
280 g
Yellow curry with vegetables and coconut milk



Przystawki | Starters

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

Zupy | Soups

- Tom Yam – z krewetkami, pieczarkami i mlekiem kokosowym 🍴 32,5 zł
Shrimp soup with mushrooms and coconut milk 350 ml
- Tom Kha Kai – z kurczakiem, pieczarkami i mlekiem kokosowym 🍲 🍴 31,5 zł
Chicken soup with mushrooms and coconut milk 350 ml
- Noodle Soup – pikantny rosół z kurczakiem, 🍴 🍴 🍴 31,5 zł
makaronem ryżowym i pastą z orzechów 350 ml
Spicy broth with chicken, rice noodles and peanut paste
- Beef Soup – bulion wołowy z cynamonem, wołowiną, 🍴 🍲 🍴 36 zł
skwarkami, flaczkami, makaronem ryżowym i rzodkwią podany 300 ml
z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą
Beef broth with cinnamon, beef, pork scratchings, tripe, rice noodles and radish,
served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander
- Kuay Teew Ped – łagodny rosół z piersią z kaczki, 🍲 🍴 36 zł
makaronem jajecznym i pak choi 350 ml
Broth with duck breast, egg noodles and pak choi



Sałatki | Salads

- Sałatka z kurczakiem i dressingiem chilli 🥥🌿🍴 41 zł
Chicken salad with chilli dressing 285 g
- Sałatka z wołowiną i dressingiem chilli 🥥🌿🍴 45 zł
Beef salad with chilli dressing 285 g
- Sałatka z mango, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.), orzeszkami 🥥🥥🌿🍴 47 zł
i dressingiem chilli 235 g
Shrimp and mango salad with peanuts and chilli dressing
- Som Tam – sałatka z zieloną papają, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.) 🥥🥥🍴 47 zł
i dressingiem chilli 230 g
Green papaya and shrimp salad with chilli dressing

Dania z wołowiny | Beef dishes

- Czerwone albo zielone curry z wołowiną, bakłażanem, bambusem, 🍴 58 zł
zieloną fasolką, mlekiem kokosowym i bazylią 370 g
Red or green curry with beef, eggplant, green beans, coconut milk, bamboo and basil
- Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu 🥥🍴 60 zł
Stir-fried beef in black pepper sauce 375 g
- Wołowina z woka w sosie mongolskim 🥥 57 zł
Stir-fried beef in Mongolian sauce 340 g
- Wołowina z woka z bazylią i zieloną fasolką 🥥🍴 57 zł
Spicy stir-fried beef with green beans in basil sauce 250 g
- Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry 🍴 60 zł
z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią 280 g
Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil
- Wołowina z woka w sosie czosnkowym 🌿 57 zł
Stir-fried beef in garlic sauce 250 g
- Wołowina z woka w sosie chilli z warzywami 🥥🥥🍴 57 zł
Stir-fried beef in chilli sauce with vegetables 250 g
- Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chilli, czosnkiem 🌿🍴 57 zł
i imbirem podana z tajską surówką 280 g
Stir-fried beef in red wine with chilli, garlic and ginger served with Thai style side salad

Jagnięcina | Lamb

- Massaman lamb – tajskie curry z jagnięciny z ziemniakami, 🥥🥥 65,5 zł
ananasem, pomidorami, orzechami nerkowca, cebulą i anyżem 360 g
Massaman lamb curry with potatoes, pineapple, tomatoes, cashews, onion and anise



Dania z wieprzowiny | Pork dishes

- Wieprzowina z woka z bazylią i zieloną fasolką 🍄🍄🍄 55 zł
Spicy stir-fried pork with basil and green beans 310 g
- Kra Prao Moo Khai Dao – drobno siekana wieprzowina z woka 🍄🍄🍄 55 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 🍄 55 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, 🍄🍄🍄🍄 47 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 lime
- Kurczak z woka z bazylią i zieloną fasolką 🍄🍄🍄 55 zł
Stir-fried chicken with green beans in basil sauce 325 g
- Kurczak z woka z warzywami i orzechami nerkowca 🍄🍄 55 zł
Stir-fried chicken with vegetables and cashews 320 g
- Kurczak z woka w sosie chilli z warzywami 🍄🍄🍄 55 zł
Stir-fried chicken in chilli sauce with vegetables 320 g
- Kurczak z woka z warzywami i ananasem w sosie słodko-kwaśnym 🍄 55 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 🍄🍄 55 zł
Stir-fried chicken with vegetables in black pepper sauce 320 g
- Żółte curry z kurczakiem, bakłażanem, zieloną fasolką, 🍄 55 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, 🍄🍄 55 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 🍄🍄 63 zł
Red curry with roast duck, lychees, cherry tomatoes and pineapple 360 g
- Pierś z kaczki w tajskim sosie BBQ na smażonym na chrupko 🍄🍄 63 zł
makaronie ryżowym i smażonej tajskiej bazylii 340 g
Duck breast in Thai BBQ sauce served on crispy fried rice noodles and fried Thai basil



Owoce morza | Seafood

- Krewetki z woka (16-20 lb; 6 sztuk) z bazylią i zieloną fasolką 🍤🍲 64 zł
Stir-fried shrimps with green beans in basil sauce 310 g
- Krewetki z woka z warzywami (papryka, marchewka, pieczarki, 🍤🍲 cebula), kasztanami wodnymi i orzechami nerkowca 66,5 zł
Stir-fried shrimps with vegetables, water chestnuts and cashews 400 g
- Żółte curry z krewetkami (16-20 lb; 6 sztuk), bakłazanem, 🍲 zieloną fasolką, mlekiem kokosowym, bambusem i bazylią 66,5 zł
Yellow curry with shrimps, eggplant, green beans, coconut milk and basil 350 g
- Smażony okoń morski w tajskim sosie chilli 🍤🍲 64 zł
Fried seabass in Thai chilli sauce 300 g
- Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą, 🍲🍲🍲🍲🍲 cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi 64 zł
Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onions, peanuts, cashew nuts and coconut shreds 330 g
- Pad Kee Mao Talay – owoce morza z woka 🍤🍲 74,5 zł
Stir-fried seafood 350 g
- Owoce morza w paście z czerwonego curry 🍲🍲 81,5 zł
Seafood in red curry sauce 350 g

Makarony | Noodles

- Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem 🍲🍲🍲 56 zł
Spicy fried rice noodles with chicken 300 g
- Pad Thai z kaczką – smażony makaron ryżowy z kaczką 🍲🍲 57 zł
Spicy fried rice noodles with duck 280 g
- Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami 🍲🍲 57 zł
Fried rice noodles with shrimps 280 g
- Pad Thai Neua – smażony makaron ryżowy „nitki” z wołowiną, 🍲🍲 kiełkami, marchewką i jajkiem 57 zł
Fried thin rice noodles with beef, sprouts, carrots and egg 220 g
- Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu 🍲🍲🍲 56 zł
Fried rice noodles with tofu 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> | 25,5 zł 100 g |
| Smażony banan z sosem kokosowym <i>Deep-fried banana with coconut sauce</i> | 28,5 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> | 28,5 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> | 19 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 19,5 zł |
| Espresso Espresso doppio | 30 ml 60 ml | 12 zł 17,5 zł |
| Kawa czarna <i>Black coffee</i> | 150 ml | 17,5 zł |
| Cappuccino Flat white na podwójnym espresso <i>Cappuccino Flat white on double espresso</i> | 170 ml | 18,5 zł |
| Latte klasyczne smakowe (karmel, kokos) <i>Classic latte Flavored latte (caramel, coconut)</i> | 200 ml | 18,5 zł 19,5 zł |

*O szczegóły oferty zapytaj obsługę.
**Ask your waiter for the details.*

Koktajle kawowe | Coffee based cocktails

| | |
|--|-------------------|
| Espresso, limonka, tonic, karmelizowana limonka (na zimno) <i>Espresso, lime, tonic, caramelized lime (iced)</i> | 28,5 zł 300 ml |
| Espresso, mleko, lody śmietankowe, puree jagodowe (na zimno) <i>Espresso, milk, ice cream, blueberry puree (iced)</i> | 28,5 zł 300 ml |

Napoje zimne | Cold drinks

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  | | 14 zł 250 ml |
|  |  |  | różne smaki <i>various flavors</i> 14 zł 250 ml |
|  | różne smaki <i>various flavors</i> |  | różne smaki <i>various flavors</i> 14 zł 250 ml |
|  | niegazowana <i>still water</i> |  | gazowana <i>sparkling water</i> 10 zł 17,5 zł 330 ml 750 ml |
|  | | | 17,5 zł 250 ml |
| Świeżo wyciskany sok pomarańczowy albo grejpfrutowy <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i> | | | 22,5 zł 24,5 zł 300 ml 400 ml |
| Woda filtrowana w butelce (niegazowana, gazowana) <i>Bottled filtered water (still, sparkling)</i> | | | 13 zł 425 ml |
| Woda filtrowana w dzbanku z cytryną, limonką i miętą (niegazowana, gazowana) <i>Jug of water (still, sparkling) with lemon, lime and mint</i> | | | 18,5 zł 1 l |

Napoje orzeźwiające | Cold & refreshing drinks

SMOOTHIE 28 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 25,5 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 29,5 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 25,5 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 23,5 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

19,5 zł | 16,5 zł

0,5l | 0,3l



Litovel Pszeniczny

19,5 zł | 16,5 zł

Wheat beer

0,5l | 0,3l

Litovel Free

Non-alcoholic beer

19,5 zł | 16,5 zł

0,5l | 0,3l

Piwa butelkowe | Bottled beer

Singha (tajskie piwo)

Thai beer

20,5 zł

0,33 l

Litovel Cerny Citron

20,5 zł

0,5 l

Litovel Miodowy

Honey beer

20,5 zł

0,5 l

Holba Polotmava (półciemne)

Semi-dark beer

20,5 zł

0,5 l

Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Litovel Free

20,5 zł

0,5 l

Litovel Pomelo Free

20,5 zł

0,5 l

Litovel Cerny Citron Free

20,5 zł

0,5 l

Wina | Wines

Choya silver

500 ml 78,5 zł

Wina musujące | Sparkling wines

Scudo Argento Prosecco Ektry Dry (Włochy)

125 ml | 750 ml 19,5 zł | 106 zł

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

Brut Nature Dom Jantoń (Polska)

750 ml

169,5 zł

Najczystsze oblicze wina musującego. Zero dosage z mocnym wydźwiękiem.

Demi-Sec Dom Jantoń (Polska)

750 ml

169,5 zł

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

Cava Reserva Brut (Hiszpania)

750 ml

132,5 zł

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

Wina białe | White wines

| | | | |
|---|-----------------|-------------------|--|
| Sapatio Sachino (Gruzja) | 125 ml 750 ml | 15,5 zł 82,5 zł | <i>Aromaty słodkich owoców, suszonych gron i orzechów włoskich, wytrawne ale łagodne.</i> |
| Rocca Ventosa Pinot Grigio (Włochy) | 125 ml 750 ml | 18,5 zł 96 zł | <i>Zapach uzeka świeżością owoców i białych kwiatów, zrównoważone i średniej budowy.</i> |
| Kendermanns Classic Riesling (Niemcy) | 750 ml | 111 zł | <i>Zapach świeży i czysty, z aromatami gruszek, cytryn i miodu. Wytrawne, lekko mineralne.</i> |
| Salto de Bierge Chardonnay/Gewurztraminer (Hiszpania) | 750 ml | 105 zł | <i>Orzeźwiająca z aromatami owoców tropikalnych i kwiatów. Intensywne i pełne w smaku.</i> |
| 'Yelcho' Sauvignon Blanc Reserva (Chile) | 125 ml 750 ml | 18,5 zł 102 zł | <i>Wyraźny zapach cytrusów, ananasa i gruszki, nuty mineralne, orzeźwiająca.</i> |
| Domaine Gayda Viognier (Francja) | 750 ml | 112,5 zł | <i>Silne, z nutami dojrzałych moreli, brzoskwiń i kwiatów akacji, zrównoważone i eleganckie.</i> |
| Yeya Moscatel/Chardonnay (Hiszpania) | 125 ml 750 ml | 24,5 zł 141 zł | <i>Eteryczne, odświeżające, z nutami białych kwiatów, cytrusów i miodu. Pełne i rześkie.</i> |
| Beauty in Chaos Chardonnay (USA) | 750 ml | 141 zł | <i>Aromaty świeżego jabłka, brzoskwini i tarty gruszkowej z delikatnymi nutami wanilii.</i> |
| Sileni Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) | 750 ml | 154 zł | <i>Zrównoważone z intensywną nutą tropikalną i akcentami liści porzeczek oraz pokrzywy.</i> |

Wina czerwone | Red wines

| | | | |
|--|-----------------|--------------------|--|
| Santa Carolina Cellar Selection Cabernet Sauvignon (Chile) | 750 ml | 82,5 zł | <i>Aromaty czerwonych owoców, malin, truskawek i kwiatów, smak ciepły, świeży i rześki.</i> |
| Sapatio Sachino (Gruzja) | 125 ml 750 ml | 15,5 zł 82,5 zł | <i>W bukietcie nuty owoców i pieprzu, na podniebieniu bogate, słodkawe, łagodne.</i> |
| Passimora Nero d'Avola Appassimento (Włochy) | 125 ml 750 ml | 24,5 zł 125,5 zł | <i>Aromaty porzeczek, fig i granatów z nutami suszonych śliwek i konfitury z dzikiej róży.</i> |
| Richland Black Shiraz (Australia) | 750 ml | 112,5 zł | <i>Słodkie nuty dębiny, czekolady, powideł śliwkowych oraz gałki muskatołowej.</i> |
| Salto de Bierge Merlot/Tempranillo (Hiszpania) | 750 ml | 105 zł | <i>Zapach zdominowany przez wiśnie, czereśnie i śliwki. Usta soczyste i owocowe.</i> |
| Baron de Ley 'Club Privado' (Hiszpania) | 750 ml | 125,5 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 | 26,5 zł 141 zł | <i>Nuty czerwonych owoców z łagodnymi taninami i owocowym posmakiem.</i> |
| Primitivo di Manduria (Włochy) | 750 ml | 154 zł | <i>Złożony bukiet z aromatami dojrzałych owoców. Dobrze zbudowane, o miękkich taninach.</i> |
| Gnarly Head Old Vine Zinfandel (USA) | 750 ml | 164 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 <i>Rum, lime juice, yuzu, lemongrass, ginger, egg white</i> | 38 zł |
| Pattaya – wódka, syrop limonkowy, marakuja, syrop żurawinowy, Sprite, piwo Singha <i>Vodka, lime syrup, passion fruit, cranberry syrup, Sprite, Singha beer</i> | 46 zł |
| Khon Kæn – tequila, sok z limonki, grejpfrut, yuzu, syrop różowy grejpfrut, soda, sól <i>Tequila, lime syrup, grapefruit, yuzu, pink grapefruit syrup, soda, salt</i> | 38 zł |
| In Bangkok – wódka, mango, liczi, limonka <i>Vodka, mango, lychee, lemon, soda</i> | 38 zł |
| Yala – rum, limonka, mrożone truskawki, syrop kokosowy, Sprite <i>Rum, lime, frozen strawberries, coconut syrup, Sprite</i> | 38 zł |
| Patani – gin, syrop mango spicy, bazylia, limonka, Prosecco <i>Gin, mango spicy syrup, basil, lime, Prosecco</i> | 38 zł |
| Chon Buri – wódka, marakuja, limonka, chilli, imbir, Sprite <i>Vodka, passion fruit, lime, chilli, ginger, Sprite</i> | 38 zł |

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> | 31 zł |
| Cuba Libre – rum, Coca-Cola, limonka <i>Rum, Coca-Cola, lime</i> | 31 zł |
| Whisky Sour - whisky, syrop cukrowy, sok z limonki, angostura, białko <i>Whisky, sugar syrup, lime juice, angostura, egg white</i> | 36 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> | 36 zł |
| Margarita – Tequila, Cointreau, sok z cytryny <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i> | 36 zł |
| Pornstar Martini Marakuja - wódka, Prosecco, syrop waniliowy, syrop marakuja, sok z limonki <i>Vodka, Prosecco, vanilla syrup, passion fruit syrup, lime juice</i> | 36 zł |
| Sex on the beach - wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy Cappy, syrop żurawinowy <i>Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice</i> | 36 zł |
| Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, woda gazowana <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i> | 36 zł |

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

Alkohole (40 ml) | Spirits (40 ml)

WÓDKA | VODKA

| | | | | | |
|---|-------------|---------------------|-------------------------------|--|---------|
| Soplica | | | | | 15,5 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 | | | | | 16,5 zł |
| <i>Żubrówka vodka with bison grass white</i> | | | | | |
| Bols Platinum | | | | | 16,5 zł |
| Cachaca | | | | | 16,5 zł |
| J.A. Baczewski | J.A. | 40 ml 0,5l 0,7l | 17,5 zł 135,5 zł 169,5 zł | | |
| J.A. Baczewski smakowa: BACZEWSKI | | | | | 16,5 zł |
| jeżyna, morela, ovovit (wódka jajeczna), pomarańcza, wiśnia | | | | | |
| <i>Flavored vodka: blackberry, apricot, egg, orange, cherry</i> | | | | | |
| Jakob Haberfeld żytnia ziemniaczana miodowa | | 40 ml 0,5l | 17,5 zł 171,5 zł | | |
| <i>Polish craft rye or potato or honey vodka</i> | | | | | |
| Belveder | | 40 ml 0,7l | 21,5 zł 336,5 zł | | |

WHISKY

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|---------|
| Grant's | | | | | 18,5 zł |
| Ballantine's Finest | | | | | 18,5 zł |
| Jack Daniel's | | | | | 20,5 zł |
| Johnnie Walker Red Label | | | | | 17,5 zł |
| Johnnie Walker Black Label | | | | | 22,5 zł |
| Johnnie Walker Double Black | | | | | 26,5 zł |
| Grant's Ale Cask, Grant's Sherry Cask | | | | | 18,5 zł |
| Grant's 12y | | | | | 26,5 zł |
| Monkey Shoulder | | | | | 30,5 zł |

BOURBON & WHISKEY

| | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|---------|
| Jim Beam | | | | | 18,5 zł |
| Jim Beam Red Stag | | | | | 19,5 zł |
| Jim Beam Black | | | | | 20,5 zł |

KONIAKI & BRANDY | COGNACS & BRANDY

| | | | | | |
|------------------|--|--|--|--|---------|
| Remy Martin VSOP | | | | | 31,5 zł |
| Metaxa 5* | | | | | 18,5 zł |
| Metaxa 7* | | | | | 20,5 zł |

RUM

| | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|---------|
| Bacardi Superior Carta Blanca | | | | | 17,5 zł |
| Bacardi Black | | | | | 18,5 zł |

GIN

| | |
|-----------------------|---------|
| J.A.Baczewski Dry Gin | 17,5 zł |
| Bombay Sapphire Gin | 18,5 zł |
| Bulldog | 25,5 zł |
| Hendrick's Gin | 27,5 zł |

BULLDOG
LONDON DRY GIN

TEQUILA

| | |
|------------------|---------|
| Sierra Silver | 19,5 zł |
| Sierra Reposado | 20,5 zł |
| Olmeca Silver | 20,5 zł |
| Olmeca Gold | 21,5 zł |
| Espolon Blanco | 23,5 zł |
| Espolon Reposado | 24,5 zł |

ESPOLÓN

LIKIERY | LIQUEURS

| | |
|--|---------|
| Bailey's Irish Cream | 17,5 zł |
| Campari | 17,5 zł |
| Jagermeister | 17,5 zł |
| Aperol | 17,5 zł |
| Cointreau | 18,5 zł |
| Jakob Haberfeld Wiśniówka Orzechówka | 17,5 zł |

APEROL
SPRITZ

WHISKY SINGLE MALT

| | |
|------------------------------|---------|
| An cnoc 12 y | 34,5 zł |
| Ardbeg 10 y Camouflage | 34,5 zł |
| Auchentoschan American Oak | 34,5 zł |
| Balvenie | 31,5 zł |
| Bruichladdich Laddie Classic | 40 zł |
| Coal ila 12 y | 31,5 zł |
| Glen Moray 16 y | 40 zł |
| Glenfiddich 12 years old | 28,5 zł |
| Glenfiddich 15 years old | 34,5 zł |
| Glenfiddich 18 years old | 46 zł |
| Glenlivet 18 y | 51 zł |
| Glenmorangie lasanta 12 y | 31,5 zł |
| Glenmorangie quinta ruban | 34,5 zł |
| Kavalan | 51 zł |
| Laphroaig 10 y | 29,5 zł |
| Tomintoul 12 y porto | 34,5 zł |
| Tomintoul 12 y sherry | 29,5 zł |

 **Glenfiddich.**



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

