



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 & Prosecco Bar i Tawerna Pepe Verde w Manufakturze oraz w restauracjach TAJ w Krakowie i 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 (również przy dzielonym rachunku).

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.

O chęci podzielenia rachunku należy poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia.

If you want to split the bill you need to inform your waiter about that before placing your order.

Opakowanie na wynos płatne 0,50 zł/szt., torba 1 zł/szt.

Take out box: 0,50 zł, paper bag: 1 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 🍲 21 zł
i makaronem sojowym, podane z łagodnym sosem słodko-kwaśnym 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 🍲 21 zł
i galangalu z groszkiem cukrowym, pomidorkami koktajlowymi, 300 ml
pieczarkami, bocznikami i kolendrą
Coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, tomatoes, champignons and oyster mushrooms, coriander
- Sałatka z tofu, pomidorem, ogórkiem, cebulą białą i czerwoną, 🍲 29 zł
dymką, kolendrą i dressingiem chilli na sałacie lodowej 220 g
Tofu salad with iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions, coriander and chilli dressing
- Warzywa z woka z bazylią i groszkiem cukrowym 23 zł
Spicy stir-fried vegetables with snap peas in basil sauce 250 g
- Tofu z woka z kiełkami fasoli mung, papryką peperoni i dymką 🍲 29 zł
Stir fried tofu with mung bean sprouts, peperoni pepper and green onions 240 g
- Tofu z warzywami z woka (papryka, marchew, pieczarki, cebula) 🍲 26 zł
i orzechami nerkowca 240 g
Stir fried tofu with vegetables (bell pepper, carrots, mushrooms, onion) and cashews
- Żółte curry z tofu, fasolką, bakłażanem, pędami bambusa 🍲 29 zł
i mlekiem kokosowym 280 g
Yellow curry with tofu, green beans, eggplant, bamboo shoots and coconut milk
- Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym 🍲 29 zł
Yellow curry with vegetables and coconut milk 280 g
- Mango sticky rice – kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym 19 zł
podany z mango 150 g
Sticky rice cooked in coconut milk and served with mango



Przekąski | Starters

Samosa Chicken – pierożki z kurczakiem i warzywami,  z sosem słodko-kwaśnym <i>Deep fried chicken and vegetable samosas with sweet and sour sauce (5 pieces)</i>	21 zł 5 szt.
Chicken Satay – szaszłyki z kurczaka z sosem orzechowym  <i>Chicken satay with peanut sauce (4 pieces)</i>	21 zł 4 szt.
Sundried Pork – suszona karkówka marynowana w sezamie, sos chilli  <i>Deep fried sundried pork neck marinated in sesame with chilli sauce</i>	21 zł 140 g
Duck rolls – naleśniki wiosenne z kaczką, ogórkiem, marchewką, sałatą,  papryką peperoni i miętą, podane ze słodkim sosem z tamaryndowca <i>Spring rolls with duck, cucumber, carrot, peperoni pepper, lettuce and mint, served with sweet tamarind sauce</i>	24 zł 6 szt. 6 pcs
Seafood rolls – naleśniki wiosenne z krewetką, surimi, ogórkiem, sałatą,  papryką peperoni, marchewką i miętą, podane z sosem majonezowym <i>Spring rolls with shrimp, surimi, cucumber, carrot, peperoni pepper, lettuce and mint, served with mayo sauce</i>	24 zł 6 szt. 6 pcs
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami  i makaronem sojowym, podane z łagodnym sosem słodko-kwaśnym <i>Fried spring rolls with vegetables and soy noodles, served with sweet and sour sauce</i>	21 zł 3 szt. 3 pcs
Crab rolls – smażone naleśniki wiosenne z surimi, cebulą, czosnkiem,  masłem i śmietaną, podane z sosem majonezowym <i>Fried spring rolls with surimi, onion, garlic, butter and cream, with mayo sauce</i>	21 zł 3 szt. 3 pcs
Dodatkowy sos: słodko-kwaśny, majonezowy, orzechowy, chilli, pikantna pasta orzechowa <i>Additional sauces: sweet and sour, mayonnaise, peanut, chilli, spicy peanut paste</i>	2 zł 40 ml

Zupy | Soups

Tom Yam – z krewetkami, pieczarkami i mlekiem kokosowym  <i>Shrimp soup with mushrooms and coconut milk</i>	24 zł 350 ml
Tom Kha Kai – z kurczakiem, pieczarkami i mlekiem kokosowym  <i>Chicken soup with mushrooms and coconut milk</i>	23 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>	22 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>	23 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>	27 zł 350 ml



Sałatki | Salads

Sałatka z kurczakiem i dressingiem chilli 🥥🌿🍴	28 zł
<i>Chicken salad with chilli dressing</i>	285 g
Sałatka z wołowiną i dressingiem chilli 🥥🌿🍴	29 zł
<i>Beef salad with chilli dressing</i>	285 g
Sałatka z mango, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.), orzeszkami i dressingiem chilli 🥥🥥🌿🍴	35 zł
<i>Shrimp and mango salad with peanuts and chilli dressing</i>	235 g
Som Tam – sałatka z zieloną papają, krewetkami (31-40 lb – 6 szt.) i dressingiem chilli 🥥🥥🍴	35 zł
<i>Green papaya and shrimp salad with chilli dressing</i>	230 g

Dania z wołowiny | Beef dishes

Czerwone albo zielone curry z wołowiną, bakłażanem, bambusem, zieloną fasolką, mlekiem kokosowym i bazylią 🍴🍴	43 zł
<i>Red or green curry with beef, eggplant, green beans, coconut milk, bamboo and basil</i>	370 g
Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu 🥥🍴	45 zł
<i>Stir-fried beef in black pepper sauce</i>	375 g
Wołowina z woka w sosie mongolskim 🥥	44 zł
<i>Stir-fried beef in Mongolian sauce</i>	340 g
Wołowina z woka z bazylią i zieloną fasolką 🥥🍴🍴	43 zł
<i>Spicy stir-fried beef with green beans in basil sauce</i>	250 g
Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią 🍴	44 zł
<i>Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil</i>	280 g
Wołowina z woka w sosie czosnkowym 🌿	43 zł
<i>Stir fried beef in garlic sauce</i>	250 g
Wołowina z woka w sosie chilli z cebulką 🥥🥥🍴	43 zł
<i>Stir-fried beef in chilli sauce with onions</i>	250 g
Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chilli, czosnkiem i imbirem podana z tajską surówką 🌿🍴	44 zł
<i>Stir fired beef in red wine with chilli, garlic and ginger served with Thai style side salad</i>	280 g



Dania z wieprzowiny | Pork dishes

- Wieprzowina z woka z bazylią i zieloną fasolką 🍄🍴 39 zł
Spicy stir-fried pork with basil and green beans 310 g
- Kra Prao Moo Khai Dao – drobno siekana wieprzowina z woka 🍴 39 zł
w sosie z bazylii, podana z jajkiem poszetowym na sposób tajski 370 g
Finely chopped stir-fried pork with basil served with Thai style poached egg
- Wieprzowina z woka z grzybami w sosie mongolskim 🍄 39 zł
Stir-fried pork with mushrooms in Mongolian sauce 370 g
- Smażona wieprzowina w sosie czosnkowym 39 zł
Stir-fried pork with garlic sauce 300 g

Jagnięcina | Lamb

- Massaman lamb – tajskie curry z jagnięciny z ziemniakami, 🍄🍴 49 zł
ananasem, pomidorami, orzechami nerkowca, cebulą i anyżem 360 g
Massaman lamb curry with potatoes, pineapple, tomatoes, cashews, onion and anise

Dania z drobiu | Poultry dishes

- Kurczak z woka z bazylią i zieloną fasolką 🍄🍴 39 zł
Stir-fried chicken with green beans in basil sauce 325 g
- Kurczak z woka z warzywami i orzechami nerkowca 🍄🍴 40 zł
Stir-fried chicken with vegetables and cashews 320 g
- Kurczak z woka w sosie chilli z cebulką 🍴🍄 39 zł
Stir-fried chicken in chilli sauce with onions 320 g
- Kurczak z woka z warzywami i ananasem w sosie słodko-kwaśnym 🍄 39 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 🍄🍴 39 zł
Stir-fried chicken with vegetables in black pepper sauce 320 g
- Żółte 🍴 albo zielone albo czerwone 🍴🍴 curry z kurczakiem, 39 zł
bakłażanem, zieloną fasolką, bambusem, mlekiem kokosowym i bazylią 375 g
Yellow, 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 🍴🍴 49 zł
Red curry with roast duck, lychees, cherry tomatoes and pineapple 360 g
- Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina 🍴 49 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  	49 zł 310 g
Krewetki z woka z warzywami (papryka, marchewka, pieczarki, cebula) i orzechami nerkowca  	49 zł 400 g
Żółte curry z krewetkami (16-20 lb; 6 sztuk), bakłażanem, zieloną fasolką, mlekiem kokosowym, bambusem i bazylią 	51 zł 350 g
Smażony okoń morski w tajskim sosie chilli  	48 zł 300 g
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą, cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi    	48 zł 330 g
Smażony okoń morski w panang curry z mlekiem kokosowym i liśćmi kaffiru 	48 zł 330 g
Parowany okoń morski z sosem słodko-ostrym z chili, czosnkiem, limonką i kolendrą  	47 zł 380 g
Pad Kee Mao Talay – owoce morza z woka  	51 zł 350 g
Owoce morza w paście z czerwonego curry 	69 zł 350 g

Makarony | Noodles

Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem  	43 zł 300 g
Pad Thai z kaczką – smażony makaron ryżowy z kaczką  	44 zł 280 g
Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami  	45 zł 280 g
Pad Thai Neua – smażony makaron ryżowy „nitki” z wołowiną, kiełkami, marchewką i jajkiem  	43 zł 220 g
Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu 	41 zł 280 g



Dla dzieci | Kids menu

Pierś z kurczaka z frytkami	16 zł
<i>Fried chicken breast with chips</i>	230 g

Dodatki | Sides

Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy gotowany na parze	8 zł
<i>Steamed jasmine rice or rice noodles</i>	175 g

Ryż jaśminowy albo makaron ryżowy smażony z jajkiem	9 zł
<i>Jasmine rice or rice noodles fried with egg</i>	230 g

Tajska surówka	8 zł
<i>Thai style side salad</i>	150 g

Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, mielone chili i czosnek, dymka)	8 zł
<i>Fresh herbs (Thai basil, coriander, minced chilli and garlic, green onions)</i>	100 g

Prażynki krewetkowe (na wynos)	5 zł
<i>Prawn crackers (to go)</i>	40 g

Desery | Desserts

Mango pudding	19 zł
<i>Mango pudding</i>	100 g

Mango sticky rice – kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym podany z mango	20 zł
<i>Sticky rice cooked in coconut milk and served with mango</i>	150 g

Lody na gorąco – smażone w cieście (o dostępne smaki zapytaj obsługę)	19 zł
<i>Deep fried ice cream in pastry (ask your waiter about available flavours)</i>	120 g

Smażony banan z sosem kokosowym	22 zł
<i>Deep-fried banana with coconut sauce</i>	250 g



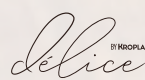
Napoje gorące | Hot drinks

Herbata Ronnefeldt (w filiżance w dzbanku) <i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	200 ml 450 ml	10 zł 14 zł
Espresso Espresso doppio	30 ml 60 ml	8 zł 12 zł
Kawa czarna Kawa biała <i>Black coffee Flat white</i>	200 ml	8 zł 9 zł
Cappuccino	170 ml	10 zł
Latte	200 ml	12 zł
Latte smakowe (karmel, kokos) <i>Flavored latte (caramel, coconut)</i>	200 ml	13 zł

Koktajle kawowe | Coffee based cocktails

Espresso, Kahlua, syrop kokosowy, bita śmietana (na gorąco) <i>Espresso, Kahlua, coconut syrup, whipped cream (hot)</i>	22 zł 400 ml
Espresso, limonka, tonic, karmelizowana limonka (na zimno) <i>Espresso, lime, tonic, caramelized lime (iced)</i>	22 zł 400 ml
Espresso, mleko, lody śmietankowe, puree jagodowe (na zimno) <i>Espresso, milk, ice cream, blueberry puree (iced)</i>	22 zł 400 ml

Napoje zimne | Cold drinks

		8 zł 250 ml	
		KINLEY® różne smaki various flavours 8 zł 250 ml	
	różne smaki various flavours		różne smaki various flavours 8 zł 250 ml
 ŻYWIEC ZDRÓJ®		niegazowana gazowana still water sparkling water	8 zł 12 zł 300 ml 700 ml
 BURN® ENERGY DRINK			10 zł 250 ml
 Kropla Beskidu®	niegazowana still water	 Delice BY KROPLA	gazowana sparkling water 8 zł 10 zł 330 ml 750 ml
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy albo grejpfrutowy Freshly squeezed orange or grapefruit juice			16 zł 19 zł 300 ml 400 ml
Woda filtrowana w butelce (niegazowana, gazowana) Bottled filtered water (still, sparkling)			8 zł 425 ml
Woda filtrowana w dzbanku z cytryną, limonką i miętą (niegazowana, gazowana) Jug of water (still, sparkling) with lemon, lime and mint			14 zł 1 l

Napoje orzeźwiające | Cold & refreshing drinks

SMOOTHIE

20 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

17 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

19 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

17 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

14 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

13,50 zł | 9 zł
0,5 l | 0,3 l



Litovel Pszeniczny
Wheat beer

13,50 zł | 9 zł
0,5 l | 0,3 l

Litovel Free
Non-alcoholic beer

13,50 zł | 9 zł
0,5 l | 0,3 l

Piwa butelkowe | Bottled beer

Singha (tajskie piwo)
Thai beer

15 zł
0,33 l

Litovel Cerny Citron

14 zł
0,5 l

Litovel Miodowy
Honey beer

14 zł
0,5 l

Holba Polotmava (półciemne)
Semi-dark beer

14 zł
0,5 l

Piwa bezalkoholowe | Non-alcoholic beer

Litovel Free

14 zł
0,5 l

Litovel Pomelo Free

14 zł
0,5 l

Litovel Cerny Citron Free

14 zł
0,5 l

Koktajle tajskie | Thai cocktails

Chiang Mai – rum, sok z limonki, yuzu, trawa cytrynowa, imbir, białko 28 zł
Rum, lime juice, yuzu, lemongrass, ginger, egg white

Pattaya – wódka, syrop limonkowy, marakuja, syrop żurawinowy, 38 zł
Sprite, piwo Singha
Vodka, lime syrup, passion fruit, cranberry syrup, Sprite, Singha beer

Khon Kæn – tequila, sok z limonki, grejpfrut, yuzu, 28 zł
syrop różowy grejpfrut, soda, sól
Tequila, lime syrup, grapefruit, yuzu, pink grapefruit syrup, soda, salt

In Bangkok – wódka, mango, liczi, limonka 28 zł
Vodka, mango, lychee, lemon, soda

Yala – rum, limonka, mrożone truskawki, syrop kokosowy, Sprite 28 zł
Rum, lime, frozen strawberries, coconut syrup, Sprite

Patani – gin, syrop mango spicy, bazylia, limonka, Prosecco 28 zł
Gin, mango spicy syrup, basil, lime, Prosecco

Chon Buri – wódka, marakuja, limonka, chilli, imbir, Sprite 28 zł
Vodka, passion fruit, lime, chilli, ginger, Sprite

Dokładne gramatury koktajli dostępne są u obsługi.

Ask your waiter about cocktail's gramme.

Koktajle klasyczne | Classic cocktails

Mai Tai - rum biały i ciemny, syrop migdałowy, Cointreau, limonka <i>White and dark rum, almond syrup, Cointreau, lime</i>	27 zł
Caipirinha - Cachaca, limonka, cukier trzcinowy <i>Cachaca, lime, cane sugar</i>	27 zł
Whisky Sour - whisky, syrop cukrowy, sok z limonki, angostura, białko <i>Grant's whisky, sugar syrup, lime juice, angostura, egg white</i>	27 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>	27 zł
Margarita Frozen (truskawka, kiwi) - Tequila, Cointreau, sok z limonki, puree owocowe, owoce <i>Margarita Frozen (strawberry, kiwi) - Tequila, Cointreau, lime juice, fruit puree, fruit</i>	27 zł
Cosmopolitan - wódka limonkowa, Cointreau, sok z limonki, syrop żurawinowy <i>Lime vodka, Cointreau, lime juice, cranberry syrup</i>	27 zł
Hurricane - rum biały i ciemny, marakuja, pomarańcza, limonka, grenadyna <i>White and dark rum, passion fruit, orange, lime, grenadine</i>	27 zł
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, woda gazowana <i>Aperol, Prosecco, sparkling water</i>	27 zł

Dokładne gramatury koktajli dostępne są u obsługi.

Ask your waiter about cocktail's gramme.

Alkohole (40 ml) | Spirits (40 ml)

WÓDKA | VODKA

Soplica	8 zł
Orzech, malina, pigwa, porzeczka, śliwka, truskawka, jagoda, cytryna z miodem <i>Nuts, raspberry, quince, blackcurrant, strawberry, blueberry, lemon and honey</i>	
Żubrówka z trawą biała	8 zł
<i>Żubrówka vodka with bison grass white</i>	
Bols Platinum	9 zł
Cachaca	9 zł
J.A.Baczewski	9,50 zł 90 zł 120 zł 40 ml 0,5l 0,7l
J.A.Baczewski smakowa:	9,50 zł
jeżyna, morela, ovovit (wódka jajeczna), pomarańcza, wiśnia <i>Flavored vodka: blackberry, apricot, egg, orange, cherry</i>	
Belveder	18,50 zł 300 zł 40 ml 0,7 l

WHISKY

Grant's	13 zł
Ballantine's Finest	13 zł
Johnnie Walker Red Label	13 zł
Johnnie Walker Black Label	18 zł
Johnnie Walker Double Black	22 zł
Grant's Ale Cask Reserve, Grant's 8 yo	13 zł
Grant's 12y	20 zł
Monkey Shoulder	26 zł

BOURBON & WHISKEY

Jim Beam	14 zł
Jim Beam Red Stag	15 zł
Jim Beam Black	16 zł

KONIAKI & BRANDY | COGNACS & BRANDY

Remy Martin VSOP	27 zł
Metaxa 5*	12 zł
Metaxa 7*	14 zł

RUM

Bacardi Superior Carta Blanca	10 zł
Bacardi Black	12 zł

GIN

J.A.Baczewski Dry Gin	8 zł
Bombay Sapphire Gin	13 zł
Hendrick's Gin	22 zł

TEQUILA

Sierra Silver	15 zł
Sierra Reposado	16 zł
Olmeca Silver	16 zł
Olmeca Gold	17 zł

LIKIERY | LIQUEURS

Bailey's Irish Cream	9 zł
Campari	9 zł
Jagermeister	10 zł
Aperol 	10 zł
Cointreau	14 zł

WHISKY SINGLE MALT

Aberlour 15 y	40 zł
An cnoc 12 y	30 zł
Ardbeg 10 y Camouflage	30 zł
Auchentoschan American Oak	30 zł
Balvenie	25 zł
Bruichladdich Laddie Classic	26 zł
Coal ila 12 y	28 zł
Glen Moray 16 y	35 zł
Glenfiddich 12 years old	25 zł
Glenfiddich 15 years old	30 zł
Glenfiddich 18 years old	40 zł
Glenlivet 18 y	45 zł
Glenmorangie lasanta 12 y	28 zł
Glenmorangie quinta ruban	30 zł
Kavalan	45 zł
Laphroaig 10 y	26 zł
Strathisla 12 y	30 zł
Tomintoul 12 y porto	30 zł
Tomintoul 12 y sherry	26 zł



Glenfiddich.



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

