



Sawasdee krab/ka

**“Kin Khao Reu Yang / Have you eaten yet?”
is the English equivalent of “How are you?” and
perhaps the most frequently heard of Thai greetings**

Inspired by the success of our pop-up Thai tabletop buffet concept; Thai Kitchen was created to ensure that everyone’s favourite Thai dishes were readily available every day for our guests. Explore the flavours from the Land of Smiles, with an appetising journey through Thailand’s four regional cuisines

◆ Northern or Lanna ◆

With influence from neighbouring Myanmar, Khao Soi (curried noodle soup) is a popular dish

◆ North-eastern or Isan ◆

Influenced by Laos, dishes are spicy, sweet, sour and salty. Famous dishes include Som Tam (green papaya salad) and Gai Yang (grilled chicken)

◆ Central ◆

The home of Royal cuisine which originated in the royal palace, involves elaborate and complex techniques. Birthplace of the world famous Kaeng Khiew Wan (green curry), and the beloved Tom Yum Kung (hot and sour shrimp soup)

◆ Southern ◆

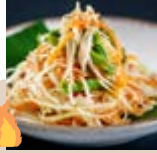
Flavours influenced from neighbouring Malaysia/Indonesia, characterised by its spice, sharpness and sour tamarind. Gaeng Massaman is unusual amongst Thai curries, with rich and tangy flavours, not overly spicy

Flavourful origins



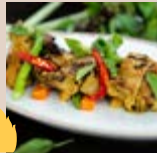
Khao Soi

Northern style curried noodle soup with chicken and deep-fried egg noodles



Som Tam

Green papaya salad with peanuts, tomatoes, chilli and beans



Gai Yang

Grilled chicken, steamed vegetables, spicy chilli dressing, served with steamed Jasmine rice

Northern

North-eastern or Isan

Central



Pad Thai

Stir-fry rice noodles with ground peanuts, green onions and bean sprouts, in light sweet and sour tamarind sauce



Gaeng Kiew Wan

Classic green curry, served with steamed Jasmine rice



Tom Yum

A Thai traditional hot and sour broth seasoned with lemongrass, mushrooms, lime juice and cilantro

Southern



Gaeng Massaman

Classic Massaman curry, served with steamed Jasmine rice

 Less Spicy

 Medium Spicy

 Thai Spicy

* All prices in Qatari Riyals

 Spicy  Vegetarian  Gluten Free  Contains Fish
 Contains Dairy  Contains Nuts

SPECIAL DIETARY NEEDS

Should you have any specific dietary requirements, including any allergies please inform a team member

Thai Kitchen

Starter

Satay 🍢 🌿 Half dozen satay skewers, served with rich peanut sauce	39 Chicken	55 Beef	
Por Pia 🥟 Deep fried spring rolls, served with sweet chilli sauce	30 Vegetable	30 Chicken	35 Shrimp
Peek Gai Tord 🍗 🐟 Fried chicken wings tossed with yum sauce, scallions and ground toasted rice	35		
Goong Choop Pang Tord 🍤 🐟 Prawn tempura, served with sweet chilli and yum sauce	55		

Soup

Tom Yum 🍌 🌿 🐟 A Thai traditional hot and sour broth seasoned with lemongrass, mushrooms, lime juice and cilantro	35 Vegetable	35 Chicken	45 Shrimp	45 Mix Seafood
Tom Kha 🍌 🌿 🐟 Coconut broth spiced with galangal, lime leaves, lemongrass, cilantro and lime juice	35 Vegetable	35 Tofu	45 Chicken	45 Shrimp
Tom Jud Tao Hoo Pak Ruam 🍃 Vegetable clear soup with soft tofu	35			



Thai Kitchen

Main

Gaeng Kiew Wan 🌶️🐟 Classic green curry, served with steamed Jasmine rice	60 Vegetable	65 Chicken	75 Beef	79 Shrimp	75 Mix Seafood
Gaeng Phed 🌶️🐟 Classic red curry, served with steamed Jasmine rice	60 Vegetable	65 Chicken	75 Beef	79 Shrimp	75 Mix Seafood
Gaeng Massaman 🌶️🐟🥜 Classic Massaman curry, served with steamed Jasmine rice	60 Vegetable	65 Chicken	75 Lamb	79 Shrimp	75 Mix Seafood
Pad Prik Gaeng Nua 🌶️🐟 Stir-fry beef with homemade chilli paste, long beans and sesame seeds, served with steamed Jasmine rice	85				
Pla Muk Tord Kra Tiem Prik Thai 🐟 Squid with fried garlic, served with steamed Jasmine rice	75				
Gai Pad Med Mamuang 🌶️🐟🥜 Tender chicken tossed with dehydrated chilli, cashew nuts, onion and spring onion, served with steamed Jasmine rice	70				
Pad Kaprao 🌶️🐟 A Thai favourite, spicy stir-fry with basil and chilli, one of the most popular dishes in the kingdom, served with steamed Jasmine rice	70 Chicken	75 Shrimp			
Khao Pad 🍃 Jasmine fried rice, served with cucumbers, tomatoes and spring onions	50 Vegetable	55 Tofu	60 Chicken	65 Shrimp	
Pad Pak Ruam Mit 🐟 Mixed vegetables with oyster sauce and soya sauce	45				
Gai Yang 🌶️🐟 Grilled chicken, steamed vegetables, spicy chilli dressing, served with steamed Jasmine rice	80				
Pad Pak Boong 🐟 Stir-fry morning glory with chilli and garlic	45				
Pla Kra Pong Tord Nam Pla 🌶️🐟 Deep fried fish, served with mango salad & steamed jasmine rice	65				
Pad Prew Wan Thai sweet and sour stir-fry, served with steamed Jasmine rice	60 Vegetable	65 Chicken	70 Fish	75 Shrimp	

Noodle

Pad Thai 🌶️🐟🥜 Stir-fry rice noodles with ground peanuts, green onions and beansprouts, in light sweet and sour tamarind sauce	50 Vegetable	55 Tofu	60 Chicken	65 Shrimp	
Guay Tiew Kua Gai 🥚🐟🥜 Stir-fry flat rice noodles with eggs, chicken, vegetables and Thai soy sauce	55				
Khao Soi 🌶️🥚🐟 Northern style curried noodle with chicken and deep-fried egg noodles	60				

Thai Kitchen

Salad

- Laab Gai** 🌶️ 🐟 45
Minced chicken seasoned with lime juice, onions and scallions, served with mint and ground toasted rice
- Som Tam** 🌶️ 🐟 🥥 35 50 50
Green papaya salad with peanuts, tomatoes, chilli and beans
Vegetable Shrimp Mix Seafood
- Yum Woon Sen** 🌶️ 🐟 35 45 50 50
Glass noodle salad with tomatoes, chilli, onions, lime, and peanuts
Vegetable Chicken Shrimp Mix Seafood
- Yum Nua Yang** 🌶️ 45
Grilled beef strip-loin seasoned with lime juice, onions and scallions, served with mint and ground toasted rice

Dessert

- Thai Sweet "Tub Tim Grob"** 🌿 45
Delicious water chestnuts with coconut milk and crushed ice
- Khao Niew Mamuang** 🌿 🌾 45
Sticky rice with mango and coconut cream
- Thai Fruit Salad** 🌿 🌾 35
Exotic Asian fruits with coconut milk



Arabic Corner

inspired by The Mezze House



Hummus Bil Lahm



Babaganoush



Lamb Kibbeh



Soup

Lentil Soup  30
Yellow lentil, roasted cumin,
lemon wedges, croutons

Traditional Harrira  30
Chickpeas, lentils, diced lamb,
tomatoes, lemon wedge

Cold Appetiser

Fattoush  35
Lettuce, cucumber, red radish,
cherry tomatoes, pomegranate,
molasses, fried bread

Hummus    30
Chickpeas paste, tahina, olive oil

Babaganoush   30
Roasted eggplant, tomato, onion,
parsley, pomegranate, lemon,
olive oil

Tabbouleh  35
Parsley, tomato, onion, burghul,
lemon, olive oil

Warak Enab  45
Stuffed grape leaves, tomato, rice

Hummus Bil Lahm   45
Chickpeas paste, tahina,
sauteed lamb, pine nuts, olive oil

Mutabel   30
Roasted eggplant, tahini, yoghurt

Hot Appetiser

Grilled Halloumi    40
Rocket salad, pomegranate molasses,
Arabic pickles

Cheese Sambusek   35
Akawi cheese samosa, pomegranate,
molasses

Spinach Fatayer   35
Wilted spinach, onion, lemon juice

Lamb Kibbeh   40
Burghul and minced meat, pine
nuts, garlic sauce

Cheese Rokakat   35
Akkawi cheese, phyllo pastry

Arabic Corner

inspired by The Mezze House

Grill

Shish Taouk 🌿 🍷 70

Chicken thigh, orange marinade, grilled vegetables, garlic sauce

Lamb Kofta 🍷 80

Minced lamb kebab, grilled vegetables, garlic sauce

Lamb Chops 🌿 🍷 95

4 lamb chops, onion, parsley sumac, salad, grilled vegetables, garlic sauce

Grilled King Prawns 🐟 🍷 140

4 king prawns, dill leaves marination, grilled vegetables, herb butter sauce

Oriental Mix Grill Platter 🍷 180

Shish taouk, lamb kofta, lamb chops, shish kebab, grilled vegetables, oriental rice, garlic sauce

Dessert

Cheese Kunafa 🌿 🍷 45

Soft cheese, pistachios, rose petals

Baklawa 🌿 🍷 45

Pistachios, almonds, walnuts



Lamb Chops



Grilled King Prawns



Oriental Mix Grill Platter



Cheese Kunafa

Burgers and Sandwiches

inspired by Bondi Burgers

All sandwiches and burgers are served with
French fries or side salad

Burger (Fresh Patty)

Your choice of potato classic bun or gluten free bun
Pickled beetroot or grilled pineapple available

Classic Beef



Grilled 100% Angus beef patty, herb mayo, iceberg lettuce and tomato salsa

45

Classic Cheese



Grilled 100 % Angus beef patty, herb mayo, iceberg lettuce, tomato salsa and aged cheddar

49

The Mighty BONDI



Two grilled 100% Angus beef patties, crispy bacon, herb mayo, coleslaw, tomato salsa, dill pickle and aged cheddar

60

Chicken & Cheese



Grilled chicken, herb mayo, tomato salsa and aged cheddar

40



Portobello Mushroom



BONDI Plant Based Cheeseburger



The Mighty BOND I



Burgers and Sandwiches

inspired by Bondi Burgers

All sandwiches and burgers are served with French fries or side salad

Burger (Fresh Patty)

Your choice of potato classic bun or gluten free bun
Pickled beetroot or grilled pineapple available

Regular / Spicy

BONDI Plant Based Cheeseburger   40
Grilled vegetables, herb mayo, tomato salsa, guacamole, coleslaw and aged cheddar


BONDI Keto Burger   49
Grilled 100 % Angus meat patty, guacamole, jalapeno mayo and aged cheddar

Portobello Mushroom    45
Grilled portobello mushrooms, caramelised onions, guacamole, jalapenos and chimichurri

Arabic Twist   49
Grilled 100% Angus meat patty, grilled halloumi, jalapeno hummus, grilled eggplant, pickle vegetables and iceberg lettuce

BONDI Kids  25
Grilled 100% Angus beef patty, mayo, ketchup, iceberg lettuce and sliced tomatoes

Grilled Halloumi Sandwich   50
Roasted peppers, grilled halloumi, rocket lettuce and pomegranate molasses

Ciabatta Club Sandwich  60
Grilled chicken, beef bacon, fried egg, tomatoes, lettuce, gruyere cheese in ciabatta bread

Side

Classic Fries	20	Mac and Cheese	35
Onion Rings	20	Rosemary and Sea Salt Fries	20
Cheesy Fries	25	Green Salad	20



Mac and Cheese



Onion Rings

Inspired by your favourite

International corner



Tomato Caprese



Cream of Mushroom



Bolognese


Salad and Soup


Caesar Salad  35 40 45
Crunchy romaine lettuce, parmesan shaves, caesar dressing, garlic croutons and anchovies
Chicken Shrimps

Greek Salad  35
Cucumber, onions, cherry tomatoes, peppers, kalamata olives and feta cheese

Tomato Caprese  45
Roma tomato, basil, bocconcini, rocket lettuce and balsamic vinegar

Zero carb seasonal mesclun salad  45
Mixed lettuce, radicchio, farm cherry tomatoes, cucumber and balsamic dressing

Chicken & Rocket salad  45
Paillard style chicken breast served with wild rocket, cherry tomatoes, pesto, almond nibbles and pomegranate dressing

Shrimp and Avocado  45
Grilled shrimps, fattoush salad, avocado and coriander

Country Style Tomato Soup  30
With olive oil and croutons


Cream of Mushroom  30
With toasted hazelnut and truffle oil

Pasta (choose one)
Penne, spaghetti, macaroni, gluten free penne


Sauce (choose one)

Arrabiata  55
Spicy tomato sauce

Pomodoro  55
Tomato sauce

Alfredo  60
Creamy chicken and mushroom

Bolognese  65
Traditional meat ragout

Carbonara  70
Veal bacon, egg yolk with cream

Inspired by your favourite

International corner

Pizza

- Margherita** 🍷 35
Mozzarella, parmigiana reggiano, fresh basil and tomato sauce
- Verde Portobello mushroom and chicken** 🍄 🍗 45
Caramelised onions, spinach and basil pesto
- Chicken Tikka** 🍷 45
Tandoor marinade slice chicken breast, mozzarella, tomato sauce and jalapenos
- Bufalina** 🍷 40
Buffalo mozzarella, fresh basil and tomato sauce
- Shrimps & Garlic** 🍷 🍤 55
Gulf shrimps, tomato sauce, red chilli and mozzarella
- Charcuterie** 🍷 55
Beef pepperoni, turkey ham, beef bacon, mozzarella, swiss cheese, tomato sauce and olives

Add extra topping

Beef Pepperoni	5	Double Cheese	4	Jalapenos	2
Grilled Chicken	5	Grilled Mushrooms	3	Black Olives	2
Grilled Shrimps	8	Roasted Peppers	3	Sundried Tomatoes	3
Smoked Salmon	8	Rocket Lettuce	8	Grilled Zucchini	5

Grill

Tenderloin 200gms	155
Ribeye 220gms	170
Chicken Breast	75
Hammour 200gms	120
Salmon 200gms	130
Prawns "U16" (6 no's)	140

All meats and seafood are served with a choice of 1 sauce and 2 accompaniments

Sauces: Mushroom jus, grain mustard and peppercorn, lemon caper butter and homemade steak sauce

Accompaniments: Mashed potatoes, French fries, potato wedges, steamed vegetables and steamed rice

Additional Side

Sweet Potato Fries	30	French Fries	20
Grilled Asparagus	30	Steamed Jasmine Rice	20
Creamy Spinach	25	Steamed Basmati Rice	15
Sauteed Mushrooms	25	Potato Wedges	25
Steamed Broccoli	25	Green Salad	25



Margherita



Salmon

Inspired by your favourite

International corner



Umm Ali



Red Velvet Slice

Traditional Qatari

Thareed		50
<i>Chicken and vegetable stew, served with Arabic bread</i>		
Machboos		70
<i>Rice and lamb cooked together with mild spices</i>		
Balaleet		40
<i>Sweet vermicelli with fried egg</i>		
Vegetable Saloona		40
<i>Stew made with vegetables, cooked in fragrant tomato sauce</i>		
Umm Ali	 	35
<i>Puff pastry and milk pudding</i>		

Dessert

Cheesecake	 	35
<i>Fresh berries, granola and maple syrup</i>		
Warm Chocolate Brownie	 	35
<i>Peanut butter and chocolate shavings</i>		
Red Velvet Slice		35
<i>Caramelised apple, pineapple and honey</i>		
Ice Cream per Scoop	 	15
<i>Vanilla, chocolate or strawberry</i>		
Cheese Platter	  	55
<i>Selection of 4 cheeses, served with walnuts, crackers and homemade chutney</i>		

Beverages

Hot Beverage

Espresso	20	Flat White	25
Espresso Double	25	Cappuccino	25
Americano	25	Cafe Latte	25
Turkish Coffee	25	Add Flavour	5
Macchiato	25	<i>Vanilla, caramel, chocolate, almond, hazelnut</i>	
Cortado	25	Hot Chocolate	25
		Selection of Tea	20

Beverages

Cold Beverage

Iced Thai Tea (Cha Yen) <i>Thai black tea, condensed milk and syrup</i>	35	Carbonated Drinks <i>Coke, sprite, fanta, diet coke, coke zero</i>	18
Kafae Boran (Ancient Iced Coffee) <i>Black coffee, condensed milk and cream</i>	35	Still Water <i>Voss 375ml</i>	25
Chilled Juices <i>Orange, apple, pineapple, mango</i>	20	<i>Voss 800ml</i>	35
Fresh Juices <i>Orange, pineapple, watermelon, carrot</i>	30	<i>Acqua panna 500ml</i>	18
		Sparkling Water <i>San pellegrino 250ml</i>	18
		<i>San pellegrino 750ml</i>	25
		<i>Voss 800ml</i>	35

Signature Mocktail

Thai Touch <i>Kaffir lime, sweet basil, lemongrass, palm sugar and soda</i>	35
Tamarind Crush <i>Tamarind, honey, lemongrass, lemon juice and sparkling water</i>	35
Mandarin Nojito <i>Mandarin, mint, syrup and ginger ale</i>	35
Nam Lychee <i>Litchi, sugarcane and grape juice</i>	35
Thai Mango Fizz <i>Mango, basil, syrup, chilli and soda</i>	35

Signature Cocktail

Mai Thai <i>Spicy Thai red chilli, Grand Marnier, dark rum, lemon, pineapple juice and Thai coconut milk</i>	80
Sabai Sabai <i>Thai whiskey, lemon, sweet Thai basil syrup and soda</i>	99
Phuket Essence <i>Gin, triple sec and lemongrass syrup</i>	80
Pattaya Passion <i>White rum, lime chunks, passion fruit pulp and passion syrup</i>	80
Passion and Lemongrass Caipirinha <i>Cachaca, passion fruit pulp, lime chunks and lemongrass</i>	80
Mamuang Martini <i>Mango puree, vodka and dry vermouth</i>	80



Mandarin Nojito



Sabai Sabai

Alcoholic Beverages

Sparkling & Champagne

	GLASS	BOTTLE
Moët and Chandon Brut Imperial NV		1,500
Jacobs Creek Sparkling		375
Freixenet, Cordon Negro, Brut, Spain	75	330

Prosecco

	GLASS	BOTTLE
Prosecco di Conegliano Glera, Conegliano, Italy		750

Red Wine

	GLASS	BOTTLE
Casa Silva Reserva Merlot, Colchagua Valley, Chile		400
Don Cristobal		399
Bouchard Pinot Noir		375
Chianti Fontella DOCG Sangiovese, Tuscany, Italy		350
Heritage Vin de Pays Merlot, Pays d'Oc, France		299
HW J.P. Chenet Cabernet-Syrah, Pays d'Oc, France		250
Calvet Varietals Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, France		250
Calvet Varietals Merlot, Pays d'Oc, France	45	250
Romio Nero D'Avola di Sicilia, Italy	45	250
KWV Classic Shiraz, Western Cape, South Africa	45	250
Tall Horse Shiraz, Western Cape, South Africa	45	250

White Wine

	GLASS	BOTTLE
Cardinal Richard Muscadet, Loire Valley, France		599
Mouton Cadet Blanc Sauvignon Blanc, Bordeaux, France		525
Montes Limited Edition Sauvignon Blanc, Leyda Valley, Chile		399
Canaletto Pinot Grigio, Delle Venezie, Italy		350
Konigsmosel Riesling, Mosel, Germany		299
KWV Sauvignon Blanc, Western Cape, South Africa	45	225
Romio Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy	50	249
La Mura Grillo di Sicilia, Italy		275
J.P. Chenet Dry White Colombard-Chardonnay, Vin de France	50	250
Calvet Varietals Chardonnay, Vin de Pays, France	50	250
KWV Chenin Blanc, Western Cape, South Africa	50	250

Rose Wine

	GLASS	BOTTLE
M. Chapoutier, "Beaurevoir" Grenache, Tavel, France		599
Colegiata Rosado Tinta de Toro, Toro, Spain		350
Torres de Casta Rose Tempranillo, Catalunya, Spain		349
Rose d'Anjou Cabernet Franc, Vin De Loire, France	55	275

Alcoholic Beverages

Vodka

	GLASS	BOTTLE
Grey Goose Original	79	1,800
Absolut Blue Label Vodka	45	1,100
Stolichnaya Vodka	40	750

Whisky

	GLASS	BOTTLE
Chivas Regal 12 YO	79	1,899
J.W. Black Label	75	1,799
Jack Daniels	59	1,399
J.W. Red Label	49	1,000

Gin

	GLASS	BOTTLE
Bombay Sapphire	50	1,099
Hendricks	50	899
Gordons	40	899

Rum

	GLASS	BOTTLE
Bacardi Gold	79	899
Bacardi Black	75	899
Havana Club 3 Year Old	59	850
Captain Morgan Jamaica Rum	49	850

Tequila

	GLASS	BOTTLE
Jose Cuervo Traditional	55	999
Jose Cuervo Gold	50	850
Jose Cuervo Silver	50	850

Cognac

	GLASS	BOTTLE
Hennessy VS	70	1,599
Courvoisier VS	60	1,299
Armagnac Napoleon	45	899

Aperitif

GLASS
45

Liqueur

GLASS
50

Beer

	1 Btl	6 btl's	12 btl's
Kingfisher Bottles	45	250	460
Budweiser Bottles	45	250	460
Heineken Bottles	45	250	460
Corona Bottles	45	250	460

المشروبات الكحولية

كوب	زجاجة
79	1,800
45	1,100
40	750

كوب	زجاجة
79	1,899
75	1,799
59	1,399
49	1,000

كوب	زجاجة
50	1,099
50	899
40	899

كوب	زجاجة
79	899
75	899
59	850
49	850

كوب	زجاجة
55	999
50	850
50	850

كوب	زجاجة
70	1,599
60	1,299
45	899

كوب
45

كوب
50

١٢ زجاجة	٦ زجاجات	١ زجاجة
460	250	45
460	250	45
460	250	45
460	250	45

فودكا

أبسولوت بلو ليبل
أبسولوت بلو ليبل
ستوليشنايا

ويسكي

شيفاز ريغال ١٢ عاماً
جونى ووكر بلاك ليبل
جاك دانييلز
جونى ووكر رد ليبل

جين

بومباي سافاير
هندريكس
غوردونز

رم

باكاردى غولد
باكاردى بلاك
هافانا كُلب ٣ أعوام
كابتن مورغان جامايكارم

تكيلا

خوسيه كويرفو تراديشينال
خوسيه كويرفو غولد
خوسيه كويرفو سيلفر

كونياك

هينيسي في. إس
كور فوازييه في إس
آرمينياك نابوليون

فاتح للشهية

ليكيور

بيرة

كينغ فيشر
بدوايزر
هاينكين
كورونا

المشروبات الكحولية

سباركلينغ وشامبانيا

كوب	زجاجة
	1,500
	375
75	330

مويت أند شاندون بروت إمبريال
جاكوبس كريك سباركلينج
فريشنيت، كورد ٦ نيغرو، بروت، إسبانيا

بروسيكو

كوب	زجاجة
	750

بروسيكو كونيليانو جليرا، كونيليانو، إيطاليا

النبيلة الأحمر

كوب	زجاجة
	400
	399
	375
	350
	299
	250
	250
45	250
45	250
45	250
45	250

كاسا سيلفاري ريزيرفا ميرلوت، كولتشافا فالي، تشيلي
دون كريستوبال
بوشار بينو نوار
تشيانتي فونتيللا د.و.س.ج سانجيو فيسي، توسكانا، إيطاليا
هيريتيج فين دي باي ميرلو، دوك، فرنسا
إتش دبليو جيه بي شينيه كابيرنيه-سيراه، فرنسا
كالفيه فاريتالز، كابيرنيه سوفينيون، فرنسا
روميو نيرو دافولا دي سيسيليا، إيطاليا
روميو نيرو دافولا دي سيسيليا، إيطاليا
كيه دبليو في كلاسيك شيراز، ويسترن كيب، جنوب إفريقيا
تول هورس شيراز، وسترن كيب، جنوب إفريقيا

النبيلة الأبيض

كوب	زجاجة
	599
	525
	399
	350
	299
45	225
50	249
45	275
50	250
50	250
50	250

كاردينال ريتشارد مسكاديت، لوار فالي، فرنسا
موتون كاديت بلان سوفينيون بلان، بوردو، فرنسا
مونتيس ليميتد إديشن سوفينيون بلان، ليدا فالي، تشيلي
كاناليتو بينوت غريجو، ديلي فينيزي، إيطاليا
كونيغسموسيل ريسلينج، موسيل، ألمانيا
كيه دبليو في سوفينيون بلان، ويسترن كيب، جنوب إفريقيا
روميو بينوت غريجو، فريولي-فينيزيز غوليا، إيطاليا
لا ميورا غريللو دي سيسيليا، إيطاليا
جي بي شينيه دراي وايت كولومبارد شاردونيه، فين دو فرانس
كالفيت فاريتالز شاردونيه، فين دي باي، فرنسا
كيه دبليو شينين بلانك، ويسترن كيب، جنوب إفريقيا

النبيلة الوردي

كوب	زجاجة
	599
	350
	349
55	275

أم شابوتي، «بيور فوار» غريناش، تافيل، فرنسا
كوليجياتا روسادو تنتا دي تورو، تورو، إسبانيا
توريس دي كاستا روزيه تيمبرانيلو، كاتالونيا، إسبانيا
روزيه دونجو كابيرنيه فرانك، فين دي لوار، فرنسا

المشروبات

المشروبات الباردة

18	المشروبات الغازية	35
	كوكاكولا، سبررايت، فانتا، دايت كولا، كوكاكولا زيرو	
25	مياه معدنية	35
35	فوس ٣٧٥ مل	
18	فوس ٨٠٠ مل	
18	اكوابانا ٥٠٠ مل	
18	مياه فوارة	30
25	سان بيلغرينو ٢٥٠ مل	
35	سان بيلغرينو ٧٥٠ مل	
	فوس ٨٠٠ مل	

شاي تايلاندي مثلج (تشاين)
شاي أسود تايلندي، حليب مكثف وشراب محلي

كافي بوران (قهوة مثلجة ومعتقة)
قهوة سوداء وحليب مكثف وقشدة

عصائر مبردة
برتقال، تفاح، أناناس، مانجو

عصائر طازجة
برتقال، أناناس، بطيخ، جزر

موكتيلات خاصة

35
اللمسة التايلاندية
ليمون، كافير، ريحان، عشبة الليمون، سكر النخيل وماء الصودا

35
تاماريند كراش
تمر هندي، عسل، عشبة الليمون، عصير ليمون وماء فوار

35
ماندرين نوجيتو
يوسفي، لنعناع، شراب محلي، وشراب الزنجبيل

35
نام ليتشي
عصير ليتشي وقصب السكر وعصير عنب

35
تاي مانغو فيز
مانجو، ريحان، شراب، فلفل حار وماء الصودا

كوكتيلات خاصة

80
ماي تاي
فلفل أحمر تايلاندي حار، جراند مارنييه، روم غامق، ليمون، عصير أناناس، وحليب جوز الهند التايلاندي

99
ساباي ساباي
ويسكي تايلندي، ليمون، شراب الريحان التايلاندي الحلو، وماء الصودا

80
بوكيت إسبنس
جين، تربل سيك وشراب الليمون

80
باتايا باشون
روم أبيض، قطع ليمون، لب فاكهة الباشون وشراب الباشون

80
كايبيرينها بفاكهة الباشون وعشب الليمون
كاشاكا، لب فاكهة الباشون، وقطع الليمون الأخضر، وعشب الليمون

80
مامونغ مارتيني
مهروس المانغو مع فودكا ودراري فيرموث



ماندرين نوجيتو



ساباي ساباي

ستوحى ما هو مفضل لديك

الركن العالمي

أطباق قطرية تقليدية

- 50 **ثريد**
مرق الدجاج والخضروات، يقدم مع الخبز العربي
- 70 **مكبوس (كبسة)**
أرز ولحم ضأن مطبوخ مع بهارات خفيفة
- 40 **بلاليط**
شعيرية حلوة مع بيض مقلي
- 40 **صالونة خضار**
يخنة خضار مطبوخة بصلصة الطماطم العطرية
- 35 **أم علي**
طبق حلو معد من رقائق الخبز والحليب



أم علي

الحلويات

- 35 **تشيز كيك**
تقدم مع التوت الطازج، غرانولا وشراب القيقب
- 35 **براوني الشوكولاتة الدافئة**
تقدم مع زبدة الفول السوداني وشوكولاتة مبشورة
- 35 **شريحة ريد فيلفيت**
تقدم مع تفاح، أناناس وعسل الكراميل
- 15 **آيس كريم بالسكوب**
بنكهة الفانيليا، الشوكولاتة، أو الفراولة
- 55 **طبق أجبان مشكلة**
تشكيلة من 4 أنواع من الجبن، تقدم مع الجوز، وبسكويت مقرمش، وصلصة



شريحة ريد فيلفيت

المشروبات

المشروبات الساخنة

25	فلات وايت	20	إسبريسو
25	كابتشينو	25	دبل إسبرسو
25	كافيه لاتييه	25	أميريكانو
5	نكهات اضافية	25	قهوة تركية
25	فانيليا، كراميل، شوكولاتة، لوز، بندق	25	ماكياتو
25	شوكولاتة ساخنة	25	كورتادو
20	شاي		

ستوحى ما هو بفضل لديك

الركن العالمي



مارجريتينا

2	هلايينو	4
2	زيتون أسود	3
3	طماطم مجففة	3
5	كوسة مشوية	8



سمك السالمون

25	بطاطس مقلية (فرنش فرايز)	30
20	أرز الياسمين المطهو بالبخار	30
15	أرز بسمتي مطهو بالبخار	25
25	بطاطس ويدجز	25
25	سلطة خضراء	25

بيتزا

35	 بيتزا مارغريتا موتزاريللا ، بارميجيانا ريجيانو ، ريحان طازج وصلصة طماطم
45	 دجاج و فطر بور تيللو فيردي بصل مكرمل ، سبانخ و ريحان بيستو
45	 دجاج تيكا تندور تتييلة شرائح موتزاريللا ، صوص طماطم و هلايينو
40	 بوفالينا موتزاريللا بافلو ، ريحان طازج و صوص طماطم
55	 جمبري مع ثوم روبيان خليجي ، صوص طماطم ، فلفل احمر و موتزاريللا
55	 شاركوتيري بيبروني لحم بقري ولحم ديك رومي ولحم بقري مقعد وجبن موتزاريللا وجبنة سويسرية وصوص طماطم وزيتون

إضافات

5	طبقتين من الجبن	5	بيبروني بقري
5	فطر مشوي	5	دجاج مشوي
8	فلفل مشوي	8	روبيان مشوي
8	جرجير	8	سلمون مدخن

مشويات

155	تندرلويين ٢٠٠ جرام
170	ريب آي ٢٢٠ جرام
75	صدر دجاج
120	هامور ٢٠٠ جرام
130	سمك السالمون ٢٠٠ جرام
140	قريدس (٦ حبات)

يتم تقديم جميع اللحوم والمأكولات البحرية مع صلصة واحدة وطبقتين جانبيين من اختيارك

الصلصات: الفطر ، حبة الخردل ، الفلفل ، زبدة الليمون و صلصة ستبك محلية الصنع

الأطباق الجانبية: بطاطس مهروسة، بطاطس مقلية، بطاطس ويدجز، خضروات مطهوه على البخار وأرز مطهو على البخار

الأطباق الجانبية

30	بطاطا حلوة مقلية
30	الهليون المشوي
25	سبانخ بالكريمة
25	الفطر المقلي
25	بروكولي مطهو بالبخار

ستوحى ما هو مفضل لديك

الركن العالمي

السلطات والشوربات

- 45 جميري
40 دجاج
35 سلطة سيزر  
خس روماني مقرمش، جبنة بارميزان، صلصة سيزر، خبز محمص بالثوم والأنشوفة
- 35 سلطة يونانية   
خيار، بصل، طماطم كرزية، فلفل حلو، زيتون كالاماتا، جبنة فيتا
- 45 سلطة كابريزي    
طماطم، ريحان، جبنة بوكونسيني، خس، جرجير، وخل بلسميك
- 45 صفر كارب موسمي سلطة  
توفو طري، كينوا، خضروات صحية مع السمسم والصويا
- 45 سلطة دجاج و جرجير  
صدر دجاج على طريقة بيلارد يقدم مع جرجير بري، طماطم كرزية، بيستو، لوز يقضم وتبيلة الرمان
- 45 روبيان و افوكادو  
روبيان مشوي، سلطة فتوش، أفوكادو وكزبرة
- 30 شوربة طماطم على الطريقة الريفية 
تقدم مع زيت الزيتون وقطع الخبز المحمص
- 30 شوربة كريم الفطر   
تقدم مع البندق المحمص وزيت الكماة

الباستا (اختر نوعاً واحداً)

بيني، سباغيتي، مكاروني، بيني خالية من الغلوتين

صلصة (اختر واحدة)

- 55 أرابياتا   
صلصة طماطم حارة
- 55 بومودورو  
صلصة طماطم
- 60 ألفريجو 
دجاج بالكريمة و مشروم
- 65 بولونيزي 
راغو اللحم التقليدي
- 70 كاربونارا 
لحم بقرى مقعد، صفار البيض مع كريمة



سلطة كابريزي



شوربة كريم الفطر



بولونيزي

برجر وسندويشات

مستوحاة من بونداي برغر

تقدّم مع البطاطس المقلية أو سلطة جانبية

البرغر (فطيرة طازجة)

تقدم مع اختيارك من خبز البطاطا التقليدي أو الخبز الخالي من الغلوتين كما نقدم لك خياراً ما بين مخلل الشمندر أو الأناناس المشوي

عادي / حار

- 40 بونداي تشيز برغر نباتي   خضروات مشوية، مايونيز بالأعشاب، صلصة طماطم، غواكامولي، كول سلو وجبنة شيدر معتقة
- 49 بونداي كيتو برغر   قطعة مشوية من لحم الأنجوس 100٪، غواكامولي، هلابينو، مايونيز وجبن شيدر معتق
- 45 فطر بور توبيللو    فطر بور توبيللو مشوي، بصل محمر، غواكامولي، هلابينو وتشيميتشوري
- 49 النكهة العربية   قطعة مشوية من لحم الأنجوس 100٪، حلوه مشوي، حمص بالهالينيو، باذنجان مشوي، خضروات مخللة، وخس آيسبرج
- 25 بونداي كيدز   قطعة مشوية من لحم الأنجوس 100٪، مايونيز، كاتشب، خس آيسبرج وشرائح طماطم
- 50 ساندويتش حلومي مشوي   فلفل مشوي، حلوه مشوي، خس، جرجير، ودبس الرمان
- 60 تشيباتا كلوب ساندويتش   صدر دجاج مشوي، لحم بقري مقدد، بيض مقلي، طماطم، خس، جبن غروير بخبز تشيباتا

الأطباق الجانبية

- | | | | |
|----|--|----|--------------|
| 35 | مكرونات بالجبن | 20 | بطاطس مقلية |
| 20 | سلطة خضراء | 20 | حلقات البصل |
| 20 | بطاطس مقلية مع عشبة اكليل الجبل وملح البحر | 25 | بطاطس بالجبن |



برجر وسندويشات

مستوحاة من بونداي برغر

تقدّم مع البطاطس المقلية أو سلطة جانبية

البرغر (فطيرة طازجة)

تقدم مع اختيارك من خبز البطاطا التقليدي أو الخبز الخالي من الغلوتينكما نقدم لك خياراً ما بين مخلل الشمندر أو الأناناس المشوي

45

لحم بقري كلاسيكي  قطعة مشوية من لحم الأنجوس 100% مايونيز بالأعشاب، خس آيسبيرج، وصلصة الطماطم

49

جبين كلاسيكي  قطعة مشوية من لحم الأنجوس 100% مايونيز بالأعشاب، خس آيسبيرج، صلصة طماطم وجبن شيدر معتق

60

مايتي بونداي  قطعتان من لحم الأنجوس 100% لحم مقدم مقرمش، مايونيز بالأعشاب، كول سلو، صلصة

40

دجاج وجبنة  دجاج مشوي، مايونيز بالأعشاب، صلصة طماطم وجبن شيدر معتق



الركن العربي

مستوحاة من بيت الميزة



شرائح لحم الضأن



روبيان مشوي



كنافة بالجبنه



مشويات شرقية مشكله

مشويات

- 70 شيش طاووق  فخذ دجاج، تتبيلة برتقال، خضروات مشوية، صلصة الثوم
- 80 كفتة لحم  كباب لحم مفروم، خضروات مشوية، صلصة الثوم
- 95 شرائح لحم الضأن  ٤ قطع من لحم الضأن، بصل، بقدونس، سماق، سلطة، خضروات مشوية، صلصة الثوم
- 140 روبيان كبير مشوي  ٤ حبات من الروبيان الكبير، متبلة بأوراق الشبت، تقدم مع خضروات مشوية وصلصة الزبدة بالأعشاب
- 180 مشويات شرقية مشكله  شيش طاووق، كفتة لحم، ريش خروف، شيش كباب، خضروات مشوية، أرز شرفي، صلصة الثوم

الحلويات

- 45 كنافة بالجبنه  بالجبن الطري والفسنق وبتلات الورد
- 45 بقلولة  بالفستق واللوز والجوز

الركن العربي

مستوحاة من بيت الميزة

الحساء (الشوربة)

30 شوربة العدس
عدس أصفر مع الكمون المحمص وشراخ
الليمون والخبز المحمص

30 حريرة تقليدية
حمص، عدس، لحم الضأن، طماطم، شراخ ليمون

المقبلات الباردة

35 فتوش
فس، خيار، فجل أحمر، طماطم كرزية، رمان،
دبس الرمان، وخبز مقلي

30 حمص
بالطحينة وزيت الزيتون

30 بابا غنوج
بادنجان مشوي، طماطم، بصل، بقونس،
رمان، ليمون، زيت الزيتون

35 تبولة
بقونس، طماطم، بصل، برغل، ليمون، زيت الزيتون

45 ورق عنب
ورق عنب محشي بالطماطم والأرز

45 حمص باللحم
حمص بالطحينة، لحم مقلي، صنوبر، زيت الزيتون

30 متبل
بادنجان مشوي، طحينة، لبن

المقبلات الساخنة

40 حلومي مشوي
مع سلطة جرجير، دبس الرمان، ومخلل عربي

35 سمبوسك جبن
سمبوسة جبن عكاوي، رمان، دبس الرمان

35 فطائر السبانخ
سبانخ، بصل، عصير ليمون

40 كبة ضأن
برغل محشو باللحم المفروم والصنوبر ويقدم مع
صلصة الثوم

35 رقائق الجبنعكاوي
معجنات هشة محشوة بجبن عكاوي



حمص



بابا غنوج



كبة ضأن

السطح التايلاندي

السلطات

45

لاب غاي

دجاج مفروم متبل بعصير الليمون والبصل والبصل الأخضر، ويقدم مع أوراق نعناع والأرز المحمص المطحون

50

ماكولات بحرية

50

روبيان

35

خضروات

سوم تام

سلطة البابايا الخضراء مع الفول السوداني والطماطم والفلفل والفاصوليا

50

ماكولات بحرية

50

روبيان

45

دجاج

35

خضروات

يم وون سين

سلطة الشعيرية الشفافة مع الطماطم والفلفل الحار والبصل والليمون والفول السوداني

45

يم نوا

لحم بقري متبل بعصير الليمون والبصل والبصل الأخضر، ويقدم مع أوراق نعناع والأرز المحمص المطحون

الحلويات

45

الحلوى التايلاندية "تب تيم غروب"

حلوى شهية مصنوعة من الكستناء وحليب جوز الهند والشلج المجروش

45

كاو نيو مامانغ

أرز دبق مع شرائح المانغو وكريمة جوز الهند

35

سلطة الفاكهة التايلاندية

فاكهة آسيوية مع حليب جوز الهند



لاب غاي



سوم تام



كاو نيو مامانغ

السطح التايلاندي

الأطباق الرئيسية

60 الخضروات
65 دجاج
75 لحم بقري
79 روبيان
75 مأكولات بحرية

جاينغ كيو وان  
كاري أخضر كلاسيكي، يقدم مع أرز الياسمين المطهو على البخار

60 الخضروات
65 دجاج
75 لحم بقري
79 روبيان
75 مأكولات بحرية

جاينغ فيد  
كاري أحمر كلاسيكي، يقدم مع أرز الياسمين المطهو على البخار

60 الخضروات
65 دجاج
75 عدس
79 روبيان
75 مأكولات بحرية

جاينغ ماسامان  
كاري ماسامان الكلاسيكي، يقدم مع أرز الياسمين على البخار

85

باد بريك نوا  
لحم بقري مقلي مع معجون الفلفل الحار المعد في مطابخنا، والفاصولياء الطويلة وبذور سمسم، يقدم مع أرز ياسمين المطهو على البخار

75



بلا موك تورد كرا تيم بريك تاي 
حبار مع الثوم المقلي، يقدم مع أرز ياسمين المطهو على البخار

70

غاي باد ميد ماموانغ  
دجاج طري مقلي مع الفلفل الحار المجفف، الكاجو، والبصل والبصل الأخضر، يقدم مع أرز ياسمين المطهو على البخار

75
روبان

70
دجاج

باد كابران  
أحد أكثر الأطباق التايلاندية شعبية في المملكة، اختياريك من الدجاج أو الروبيان المقلي مع أوراق الريحان التايلاندي، يقدم مع أرز ياسمين المطهو على البخار

65
روبان

60
دجاج

55
توفو

50
الخضروات

كاو باد 
أرز ياسمين مقلي، يقدم مع الخيار والطماطم و البصل الأخضر

45

باد باك روام ميت 
خضروات مشكلة مع صلصة المحار وصلصة الصويا

80

غاي يانغ  
دجاج مشوي مع صلصة الفلفل الحار ويقدم مع الخضروات وأرز الياسمين المطهية بالبخار

45

باد باك بونغ 
أوراق نباتة "مورنغ غلوري" التايلاندية المقلية مع الفلفل الحار وثوم

65

بلا كرا بونغ تورد نام بلا  
سمك مقلي يقدم مع سلطة المانجو وأرز الياسمين

75
روبان

70
سمك

65
توفو

60
خضروات

باد بريو وان
طبق حلو وحامض، مقلي على الطريقة التايلاندية ويقدم مع أرز الياسمين المطهو على البخار

المعكرونة

65
روبان

60
دجاج

55
توفو

50
خضروات

باد تاي  
معكرونة الأرز المقلية مع الفول السوداني المطحون والبصل الأخضر والفاصولياء، في صلصة تمر هندي حلوة وحامضة

55

غواي تيو كوا غاي  
معكرونة الأرز المقلية مع البيض والدجاج والخضروات وصلصة الصويا التايلاندية

60

كاو سوي  
حساء المعكرونة بالكاري على الطريقة الشمالية مع الدجاج والبيض المقلي

السطح التايلاندي

المقبلات

55	39	ساتاي	٦ أسياخ حسب اختيارك تقدم مع صلصة الفول السوداني الغنية
لحم بقري	دجاج		
35	30	بور بيا	سبرينغ رولز مقلية، تقدم مع الصلصة الحارة والحلوة
روبيان	دجاج		
	30	بيك غاي تورد	أجنحة دجاج مقلية مع صلصة يام، والبصل الأخضر والأرز المحمص المطحون
	الخضروات		
	35	غونغ تشوب بانغ تورد	روبيان مقلي على طريقة تمبورا ويقدم مع الصلصة الحارة والحلوة
	55		

الشوربة

45	45	35	35	توم يام	مرق تايلندي تقليدي حار وصامض متبل مع عشب الليمون والفطر وعصير الليمون والكزبرة
ماكولات بحرية	روبيان	دجاج	الخضروات		
45	45	35	35	توم كا	مرق جوز الهند متبل مع جذور غلانغال وأوراق الليمون وعشب الليمون وعصير الليمون والكزبرة
روبيان	دجاج	توفو	الخضروات		
			35	توم جود تاو هوو باك روام	شوربة الخضار مع التوفو الطري



بور بيا



توم يام

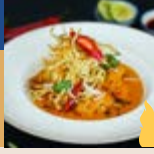


ساتاي

أصول النكهات

كاو سوي

حساء المعكرونة بالكاري على الطريقة الشمالية مع الدجاج والبيض المقلي



سوم تام

سلطة البابايا الخضراء مع الفول السوداني والطماطم والفلفل والفاصوليا



المطبخ الشمالي (لأنا)

غاي يانغ

دجاج مشوي مع صلصة الفلفل الحار ويقدم مع الخضروات وأرز الباسمين المطهية بالبهار



مطبخ منطقة الشمال الشرقي (إيسان)

مطبخ المنطقة الوسطى

باد تاي

معكرونة الأرز المقلية مع الفول السوداني المطحون والبصل الأخضر والفاصوليا، في صلصة تمر هندي حلوة وحامضة



جاينغ كيو وان

كاري أخضر كلاسيكي، يقدم مع أرز الباسمين المطهو على البخار



توم يام

مرق تايلندي تقليدي حار وحامض متبل بعشب الليمون والفطر وعصير الليمون والكزبرة



مطبخ المنطقة الجنوبية

جاينغ ماسامان

كاري ماسامان الكلاسيكي، يقدم مع أرز الباسمين على البخار



حار قليلاً

متوسط الحرارة

حار تايلندي

جميع الأسعار بالريال القطري

حار 🌶️ نباتي 🌿 خال من الغلوتين 🌾 يحتوي على السمك 🐟 يحتوي على المكسرات 🥜 يحتوي على منتجات الألبان 🥛

الاحتياجات الغذائية الخاصة

في حال كان لديك أي متطلبات غذائية محددة، بما في ذلك أي حساسية، يرجى ابلاغ موظفينا



المطبخ التايلاندي

سواسدي كراب / كا

"كين كاو ريو يانغ" أي هل أكلت بعد؟
هي العبارة المرادفة للعبارة العربية "كيف حالك؟"
وربما أكثر ما يسمع من التحيات التايلاندية

لقد اسوحينا فكرة المطبخ التايلاندي من النجاح الذي لاقاه مفهوم البوفيه التايلاندي فوق الطاولة الذي اشتهرنا به، لذا فقد أنشأنا المطبخ التايلاندي لنحرص على أن تكون الأطباق التايلاندية المفضلة للجميع متاحة بسهولة وبشكل يومي لضيوفنا، اكتشف النكهات المختلفة من أرض الابتسامات، في رحلة تأخذك عبر المطابخ الاقليمية التايلاندية الأربع

◆ المطبخ الشمالي (الآن) ◆

يتأثر مطبخ المنطقة الشمالية بمطبخ دولة ميانمار المجاورة، وبعد طبق كاو سوي (حساء المعكرونة بالكاري) من أكثر الأطباق شهرة في شمال تايلاند

◆ مطبخ منطقة الشمال الشرقي (إيسان) ◆

يتأثر المطبخ في الأقاليم الشمالية الشرقية بالأطباق القادمة من لاوس، حيث تبرز النكهات الحارة والحلوة والحامضة والمالحة، من الأطباق الشهيرة من هذه المناطق هي سلطة سوم تام (سلطة البابايا الخضراء) وغازي يانغ (الدجاج المشوي)

◆ مطبخ المنطقة الوسطى ◆

منبع المطبخ الملكي الذي نشأ في القصر الملكي التايلاندي، حيث تكمن تقنيات طهي معقدة تهتم بأدق التفاصيل، وهو المطبخ الذي انطلق منه طبق كاينغ كيو وان (الكاري الأخضر) الشهير عالمياً، بالإضافة إلى توم يام كونغ (حساء الروبيان الحار والحامض) المحبب

◆ مطبخ المنطقة الجنوبية ◆

تتأثر نكهات مطبخ هذه المنطقة بالدول المجاورة مثل ماليزيا واندونيسيا، وتتميز بالتوابل الحارة الحادة ونكهة التمر الهندي الحامضة، ويعتبر طبق جاينغ ماسامان غير شائع بين أطباق الكاري التايلاندية، بنكهاته الغنية والمنعشة والتي لا تعتبر حارة بشكل كبير