

LUNCH MENU 46,8 zł

lunch bez deseru 39,8 zł

PON - PT 12:00 - 16:00 | MON - FRI 12:00 PM - 4:00 PM

PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Tom Kha Kai z kurczakiem, pieczarkami i mlekiem kokosowym 200 ml 
Tom Kha Kai with chicken, mushrooms and coconut milk 200 ml

Pad Thai Neua - makaron ryżowy "nitki" z wołowiną, warzywami, jajkiem 200 g
Fried vermicelli rice noodles with beef, sprouts, carrot and egg 200 g

Mango Pudding ze śmietanką 100 g | *Mango pudding with sweet cream 100 g*

WTOREK | TUESDAY

Krewetki w cieście spring roll, pikantny sos limonkowy i słodko-kwaśny 140 g
Deep fried dried pork with spicy tomato sauce 140 g

Kurczak z woka z warzywami, cebulą i orzechami nerkowca 200 g
Stir fried chicken with vegetables and cashew nuts 200 g

Matcha Tiramisu 350 ml | *Matcha Tiramisu 350 ml*

ŚRODA | WEDNESDAY

Chicken satay - szaszłyki z kurczaka, dip orzechowy i na bazie octu 3 szt.
Chicken satay served with peanut sauce and vinegar based dip 3 pcs

Pad Thai Kai - makaron ryżowy z kurczakiem, tofu, jajkiem i orzechami 200 g 
Fried rice noodles with chicken, tofu, egg and peanuts

Mango Pudding ze śmietanką 100 g | *Mango pudding with sweet cream 100 g*

CZWARTEK | THURSDAY

Parowane pierożki z farszem krewetkowo-wieprzowym 3 szt.
Steamed wontons with pork and shrimp, sweet and sour soy sauce dip 2 pcs

Żółte curry z kurczakiem, warzywami i mlekiem kokosowym 200 g 
Yellow curry with chicken, vegetables and coconut milk 200 g

Matcha Tiramisu 350 ml | *Matcha Tiramisu 350 ml*

PIĄTEK | FRIDAY

Sundried Pork - suszona karkówka w sezamie, ostry sos pomidorowy 120 g
Deep fried dried pork with spicy tomato sauce 120 g

Drobno siekana wieprzowina z chili i bazylią, podana z jajkiem 200 g 
Finely chopped pork with chilli and Thai basil, served with egg 200 g

Mango Pudding ze śmietanką 100 g | *Mango pudding with sweet cream 100 g*

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,8 zł (200 ml)
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

Lunch is served with free water or lemonade for just 3,8 zł (200 ml)
flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon

Doliczamy koszt opakowań na wynos.
We add packaging cost to take-outs.

LUNCH MENU VEGE 46,8 zł

lunch bez deseru 39,8 zł

PON - PT 12:00 - 16:00 | MON - FRI 12:00 PM - 4:00 PM

PONIEDZIAŁEK | MONDAY

Tom Kha na mleku kokosowym z warzywami i grzybami 200 ml 
Tom Kha with sweet peas, tomatoes, enoki mushrooms and coconut milk 200 ml

Warzywa z woka z tajską bazylią, chili i cebulą 200 g 
Stir fried vegetables with Thai basil 200 g

Mango Chia na mleku kokosowym 280 ml | *Mango Chia with coconut milk 280 ml*

WTOREK | TUESDAY

Smażone pierożki samosa z warzywami, sos słodko-kwaśny 3 szt.
Fried samosa dumplings with vegetables served with sweet and sour sauce 3 pcs

Tofu z woka z ananasem i warzywami w sosie słodko-kwaśnym 200 g
Stir fried tofu with pineapple and vegetables in sweet and sour sauce 200 g

Mango sticky rice – ryż kleisty z mango 150 ml | *Mango sticky rice 150 ml*

ŚRODA | WEDNESDAY

Smażone spring rolls z warzywami, sos słodko-kwaśny 140 g
Fried spring rolls with vegetables served with sweet and sour sauce 2 pcs

Żółte curry z tofu i mlekiem kokosowym 200 g 
Yellow curry with tofu and coconut milk 200 g

Mango Chia na mleku kokosowym 280 ml | *Mango Chia with coconut milk 280 ml*

CZWARTEK | THURSDAY

Thai Corn - placki z kukurydzy i czerwonego curry, słodki sos chili 3 szt. 
Corn fritters with red curry served with sweet chilli sauce 140 g

Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili 200 g 
Stir fried tofu in red wine sauce with chili 200 g

Mango sticky rice – ryż kleisty z mango 150 ml | *Mango sticky rice 150 ml*

PIĄTEK | FRIDAY

Bulion z makaronem sojowym, tofu, grzybami, kiełkami kolendry 200 ml
Broth with bean sprouts, soy noodles, tofu, pak choy, shimeji and shitake 200 ml

Tofu z woka z orzechami nerkowca i warzywami 200 g
Stir fried tofu with vegetables and cashew nuts 200 g

Mango Chia na mleku kokosowym 280 ml | *Mango Chia with coconut milk 280 ml*

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,8 zł (200 ml)
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

Lunch is served with free water or lemonade for just 3,8 zł (200 ml)
flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon

MENU SEZONOWE | SEASONAL MENU



Larb Tofu (na zimno) 39 zł | 280 g

siekane tofu z kolendrą, cebulą, szczypiorkiem, miętą, limonką i chili 🌿
Chopped tofu with coriander, onion, green onions, mint, lime and chilli (cold)

Pad Kra Prao Hed 38 zł | 250 g

grzyby (shitake, shimeji, pieczarki) z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą, czosnkiem i chili 🌿

Stir-fried mushrooms with Thai basil, green beans, onion, garlic and chilli



Ba Mee Kiew 39 zł | 400 g

bulion z wontonami (3 szt.), makaronem ramen, siekaną wieprzowiną, kiełkami mung, pak choi, orzeszkami, kolendrą, szczypiorkiem i chili 🌿
Broth with wontons (3 pcs), ramen noodles, chopped pork, cabbage, peanuts, mung bean sprouts, coriander, green onions and chilli



Tum Tang 44 zł | 380 g

ogórkowa sałatka z krewetkami parowanymi (4 szt. 16/20 lb) i suszonymi, pomidorkami koktajlowymi i orzechami ziemnymi 🌿

Cucumber salad with steamed (4 pcs 16/20 lb) and dried shrimps, tomatoes, peanuts



Sen Lek Pad Khee Mao 56 zł | 420 g

smażony makaron ramen z krewetkami (3 szt. 16/20 lb), kalmarem, małżą (3 szt.), pędami bambusa, tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą, czosnkiem i chili 🌿

Fried ramen noodles with shrimps (3 pcs 16/20 lb), calamari, mussels (3 pcs), bamboo shoots, Thai basil, green beans, onion, garlic and chilli



Pad See Ew Kai 54 zł | 420 g

smażony makaron ryżowy szeroki z kurczakiem, brokułem, marchwią, groszkiem cukrowym i jajkiem

Fried wide rice noodles with chicken, broccoli, carrot, sweet peas and egg



RibEye Massaman 67 zł | 400 g

curry z wołowiną, mlekiem kokosowym, ziemniakami, orzechami nerkowca i ziemnymi, cynamonem i anyżem 🌿

Massaman curry with beef, coconut milk, potatoes, cashews, peanuts, cinnamon and anise



NAPOJE SEZONOWE

SEASONAL DRINKS

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Non-alcoholic drinks

Bubble T.A.J. _____

zielona herbata, kulki bubble, syrop Giffard mango, limonka

Green tea, bubbles, Giffard mango syrup, lime

22 zł | 300 ml

Passion Free _____

gin 0%, puree Giffard marakuja, limonka, soda

gin 0%, Giffard passion fruit puree, lime, soda

32 zł | 120 ml

DRINKI Z ALKOHOLEM

Seasonal cocktails

Dark Dot. _____

Jagermeister, syrop Giffard truskawka, sok jabłkowy, mięta

Jagermeister, Giffard strawberry syrup, apple juice, mint

41 zł | 120 ml

Summer T.A.J. _____

whiskey Bushmills Original, puree Giffard ananas, syrop Giffard trawa cytrynowa,

Bushmills Original whiskey, Giffard lemongrass syrup,

Giffard pineapple puree

41 zł | 120 ml

SakAro _____

sake, Montenegro Amaro, Ginger Beer

Fever Tree, limonka

sake, Montenegro Amaro, Ginger Beer Fever Tree, lime

41 zł | 120 ml





MENU



O potrzebie otrzymania faktury prosimy poinformować przed wystawieniem rachunku.

If you need an invoice you need to inform your waiter before billing.



TAJ – autentyczna kuchnia tajska

Specjalnością naszej restauracji jest klasyczna kuchnia tajska. Nasz szef kuchni i cały jego zespół pochodzą z Tajlandii. To oni dbają o autentyczność dań i receptur.

TAJ – authentic Thai cuisine

We specialize in classic Thai cuisine. Our chef and his team are all from Thailand. On our menu you'll find Thai street food and traditional home cooking.

Karta Stałego Gościa

Zbierz 8 paragonów z różnych dni na kwotę min. 139 zł każdy (po rabatach) i odbierz kartę upoważniającą do **13% stałego rabatu**.

Korzystaj z rabatu w restauracjach TAJ w Krakowie i Katowicach oraz w naszych restauracjach w Łodzi: Al Dente, Galicja, Hot Spoon i Tawerna Pepe Verde.

Our Loyalty Card

*Collect 8 receipts from different days for at least 139 zł each (after discounts) and get our Loyalty Card which gives you **13% constant discount** at TAJ restaurants in Cracow and Katowice.*



Lista alergenów dostępna jest u obsługi.
Full list of allergens is available at the bar.

Dla grup od 6 osób do rachunku doliczamy serwis - 10% wartości zamówienia.
For groups of 6 or more we add 10% service charge.

Chcesz podzielić rachunek? Poinformuj nas przed złożeniem zamówienia.

If you want to split the bill inform us before placing your order.


lekko pikantne
slightly spicy


średnio pikantne
medium spicy


ostre
spicy


ostrość Thai style
Thai style spicy

ZESTAWY PRZYSTAWEK STARTER SETS

(dla 2 osób | for 2 people)

Zestaw Wegański: 84,3 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Pierożki Samosa Phak z warzywami 4 szt.
- Thai Corn - plackuszki z kukurydzy 4 szt.
- Sosy: słodko-kwaśny, słodki chili
- Tajska surówka

Vegan Set: Fried Spring Rolls with veggies | Fried samosas with veggies | Corn and red curry fritters | Dips: sweet and sour, sweet chilli | Thai side salad

Zestaw Klasyczny: 84,3 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Chicken Satay - szaszłyki z kurczaka 4 szt.
- Sundried Pork - suszona karkówka 80 g
- Sosy: słodko-kwaśny, orzechowy, pikantny pomidorowy
- Tajska surówka

Classic Set: Fried Spring Rolls with vegetables | Chicken Satay | Sundried Pork | Dips: sweet and sour, peanut, spicy tomato | Thai side salad

Zestaw z Owocami Morza: 97,5 zł

- Smażone Shrimp Rolls z krewetkami i wieprzowiną 6 szt.
- Fresh Rolls z krewetką i warzywami 4 szt.
- Pierożki z farszem krewetkowo-wieprzowym 6 szt.
- Sosy: pikantny limonkowy, orzechowo-czosnkowy
- Świeże warzywa

Seafood Set: Fresh Rolls with shrimp and veggies | Pork and shrimp dumplings | Fried Shrimp Rolls with pork

Dips: spicy lime, peanut and garlic | Fresh greens



Żółte
curry

Spring
Rolls

Tofu z woka
z nerkowcami

Tom Kha
Vege

Thai
Corn

Mango
Sticky
Rice

Tofu z woka
w sosie winnym

Bulion
warzywny



DANIA WEGAŃSKIE | VEGAN FOOD

PRZYSTAWKI | STARTERS

Samosa Phak – smażone pierożki z warzywami, sos słodko-kwaśny <i>Samosa Phak – fried dumpling with vegetable filling, sweet and sour dip</i>	34,5zł 5 szt.
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami i makaronem sojowym, łagodny sos słodko-kwaśny <i>Spring Rolls – fried spring rolls with vegetables and soy noodles, sweet and sour dip</i>	34,5 zł 3 szt.
Thai Corn – placki z kukurydzy i czerwonego curry z kaffirem, słodki sos chili 	35,5 zł 6 szt.

ZUPY | SOUPS

Tom Kha – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu  z groszkiem cukrowym, pomidorkami, pieczarkami, shimeji, kolendrą i parsley <i>Tom Kha – coconut milk, lemongrass and galangal soup with snap peas, cherry tomatoes, mushrooms, shimeji, coriander and parsley</i>	34,5 zł 300 ml
Bulion warzywny z kiełkami fasoli mung, makaronem sojowym, tofu, kapustą pak choi, grzybami shimeji i shitake oraz kolendrą <i>Vegetable broth with mung bean sprouts, soy noodles, tofu, pak choy, shimeji, shitake and coriander</i>	33,5 zł 300 ml

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Tofu z woka z nerkowcami i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried tofu with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	46,8 zł 280 g
Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem, surówka 	46,8 zł 280 g
Tofu z woka w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i warzywami (papryka, cebula, pomidor, ogórek) <i>Stir fried tofu in sweet and sour sauce with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber)</i>	46,8 zł 280 g
Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym 	46,8 zł 400 ml
Żółte curry z tofu, warzywami, pędami bambusa i mlekiem kokosowym 	46,8 zł 400 ml
Salatka z mango i smażonym tofu, pomidorkami, czerwoną cebulą, miętą, orzechami ziemnymi i dressingiem pikantnym 	45,8 zł 280 g

DESERY | DESSERTS

Mango sticky rice – kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym z mango <i>Mango sticky rice – sticky rice cooked in coconut milk with mango</i>	24,8 zł 150 g
Smażony banan w cieście podany z sosem kokosowym domów gałkę lodów <i>Banana fried in batter served with coconut sauce (order with a scoop of ice cream + 4 zł)</i>	30,8 zł + 4 zł 3 pcs

Fresh
Rolls

Salátka
z kiéľbaską
Naem

Pad Kra
Prao

Som Tum

Salátka
z mango i krewetkami

Pad Ka Prao
Surf&Turf



TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE | THAI STREET FOOD

Tradycyjne potrawy tajskiej kuchni ulicznej. Dania nie podlegają żadnym modyfikacjom.

Traditional Thai street food prepared according to authentic recipes. We don't customize these dishes.

PRZYSTAWKI I ZUPY | STARTERS AND SOUPS

Fresh Rolls – naleśniki wiosenne z krewetką, sałatą, marchewką i ogórkiem, sos orzechowo-czosnkowy 44,8 zł
6 szt.

Fresh Rolls with shrimp, lettuce, carrot and cucumber, peanut-garlic dip

Khao Soi - wywar na mleku kokosowym z pastą curry, kurczakiem, chrupiącym i parowanym makaronem ryżowym, kielkami mung, musztardowcem, orzechami ziemnymi, cebulą, dymką, kolendrą i limonką 53,8 zł
400 ml

Khao Soi – coconut milk, curry and peanuts soup with chicken, fried and steamed noodles, mung bean sprouts, pickled mustard greens, red onion, green onion, coriander and lime

SAŁATKI | SALADS

Som Tum – sałatka z zieloną papają, krewetkami parowanymi (4 szt. 16/20lb) i krewetkami suszonymi, fasolnikiem, pomidorkami, orzechami ziemnymi i dressingiem chili 45,8 zł
240 g

Som Tum – green papaya with shrimps (4 pcs 16/20lb), asparagus beans, tomatoes, peanuts and chilli dressing

Sałatka z kiełbaską Naem tradycyjną w północnej Tajlandii, ryżem, czerwonym curry, orzechami ziemnymi, chili, czerwoną cebulą, dymką i imbirem 45,8 zł
240 g

Salad with Thai Naam sausage, rice, red curry, peanuts, chilli, red onions, green onions and ginger

Sałatka z mango i krewetkami (4 szt. 16/20lb), czerwoną cebulą, pomidorkami, miętą, orzechami ziemnymi i dressingiem chili na sałacie lodowej 45,8 zł
280 g

Mango and shrimps (4 pcs 16/20lb) with red onion, cherry tomatoes, mint, peanuts and chilli dressing

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Smażony ryż z krewetkami (6 szt. 16/20lb), jajkiem, pomidorem, ogórkiem i szczypiorem 52,8 zł
380 g

Fried rice with shrimps (6 pcs 16/20lb), egg, tomato, cucumber and chives

Pad Kra Prao – drobno siekany kurczak albo wieprzowina z chili i tajską bazylią podane z ryżem jaśminowym i jajkiem 55,8 zł
350 g

Pad Kra Prao – finely chopped pork or chicken with chilli and Thai basil, jasmine rice and fried egg

Pad Ka Prao Surf&Turf – drobno siekana wieprzowina z kalmarami i krewetkami (2 szt. 16/20lb) z woka z tajską bazylią, zieloną cebulą, chili i cebulą 61,8 zł
320 g

Finely chopped pork, shrimps (2 pcs 16/20lb) and calamari stir-fried with Thai basil, green onion, chilli and onion



Beef
soup



Sundried
Pork



Rosół
z pierożkami



Pierogi
na parze



Chicken
satay



Tom Kha
Kai



Spring
Rolls



Tom Yum
Kung

PRZYSTAWKI | STARTERS

Parowane pierożki z krewetką i wieprzowiną, słodko-kwaśny sos sojowy NEW!	34,5 zł
<i>Steamed wontons with shrimp and pork filling, sweet and sour soy sauce dip</i>	6 szt.
Krewetki w cieście z dodatkiem wieprzowiny, ostry sos limonkowy, sos słodko-kwaśny, świeże warzywa: szpinak wodny, azjatycki fasolnik, tajska bazylia, ogórek i sałata	34,5 zł
<i>Shrimps with pork fried in spring roll pastry, spicy lime dip, sweet and sour dip, fresh greens</i>	6 szt.
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami, sos słodko-kwaśny	34,5 zł
<i>Spring Rolls – fried spring roll with vegetables and soy noodles, mild sweet and sour dip</i>	3 szt.
Chicken satay – szaszłyki z kurczaka, pikantny sos orzechowy i na bazie octu	34,5 zł
<i>Chicken satay – chicken skewers, spicy peanut dip and vinegar based dip</i>	4 szt.
Sundried Pork – suszona karkówka w sezamie, pikantny sos pomidorowy	34,5 zł
<i>Sundried Pork – deep fried dried pork in sesame, spicy tomato dip</i>	140 g

ZUPY | SOUPS

Tom Yum Po-Taek – na mleku kokosowym z trawą cytrynową, galangalem, małą krewetkami, kalmarami, shimeji, pomidorkami, kolendrą, dymką i chili	40,5 zł
<i>Tom Yum Po-Taek – coconut milk, lemongrass and galangal soup with a mussle, shrimps, calamari, shimeji, cherry tomatoes, coriander, chives and dried chilli</i>	400 ml
Rosół z pierożkami wonton z farszem krewetkowo-wieprzowym, makaronem sojowym, grzybami shimeji, pak choy i kiełkami fasoli mung	34,5 zł
<i>Wonton (shrimp and pork) soup with soy noodles, shimeji, pak choy and mung bean sprouts</i>	300 ml
Tom Yum Kung – na mleku kokosowym z trawą cytrynową, galangalem z krewetkami (3 szt. 16/20lb), pieczarkami, shimeji, pomidorami, kolendrą, parsley	34,5 zł
<i>Tom Yum Kung – coconut milk, lemongrass and galangal soup with shrimps (3 pcs 16/20lb), champignons, shimeji, cherry tomatoes, coriander and parsley</i>	300 ml
Tom Kha Kai – na mleku kokosowym z trawą cytrynową, galangalem, z kurczakiem, pieczarkami, shimeji, pomidorkami, kolendrą i parsley	34,5 zł
<i>Tom Kha Kai – coconut milk, lemongrass and galangal soup with chicken champignons, shimeji, cherry tomatoes, coriander and parsley</i>	300 ml
Beef Soup – bulion z wołowiną, skwarkami, flaczkami, selerem naciowym i makaronem ryżowym podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą	34,5 zł
<i>Beef Soup with beef, pork scratchings, tripe, celery and rice noodles, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>	300 ml



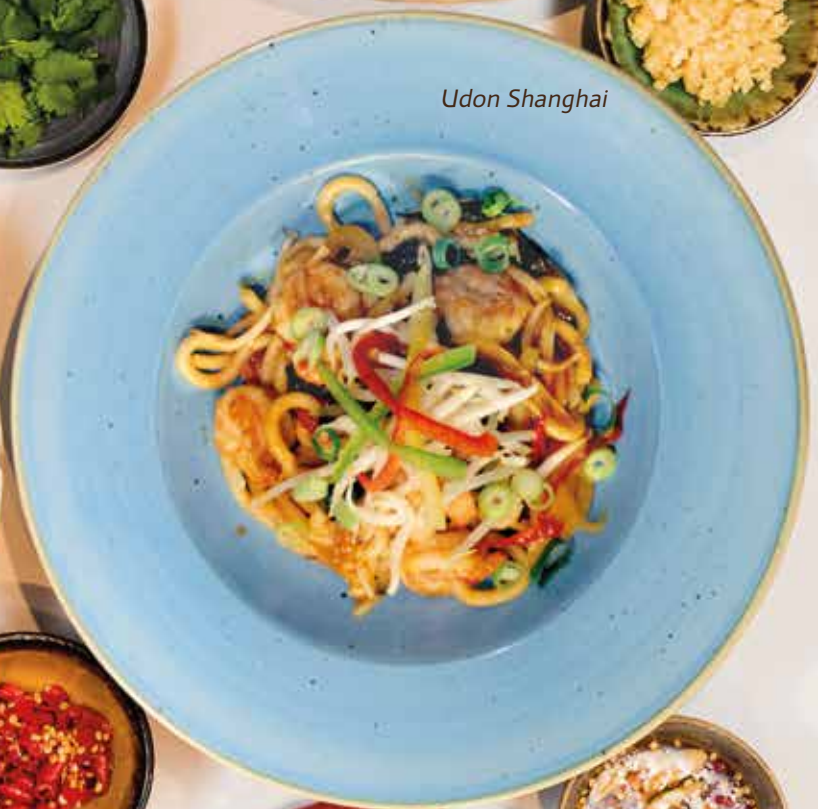
Salatka
z mango
i krewetkami
(street food)



Pad Thai
Kai



Pad Thai
Kung



Udon Shanghai



Pad Thai
Tofu



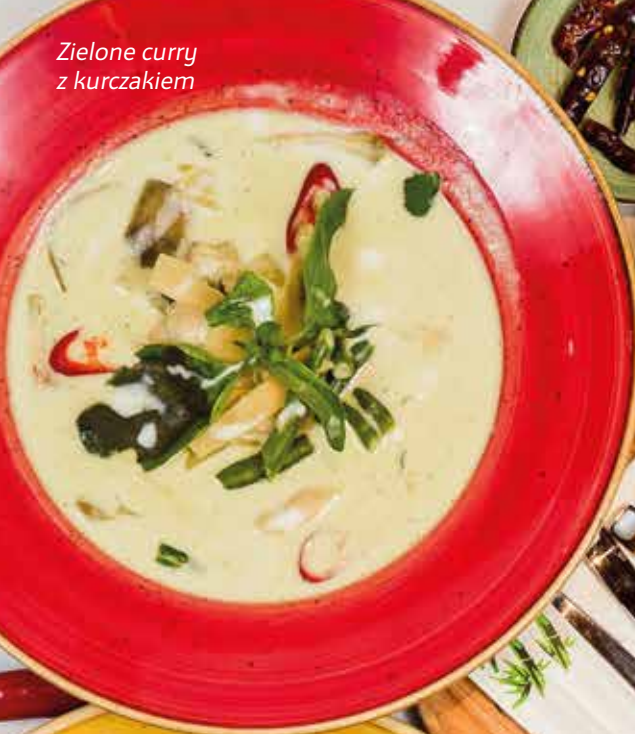
Pad Thai Duck



MAKARONY | NOODLES

Pad Thai Duck – smażony makaron ryżowy z kaczką, jajkiem,  tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą i chili <i>Pad Thai Duck – fried rice noodles with duck, egg, Thai basil, green beans, onion, chilli</i>	56,3 zł 350 g
Udon Shanghai z krewetkami (5 szt. 16/20lb), cebulą, papryką,  NEW! kielkami mung, szczypiorem i kolendrą w słodkim sosie chili <i>Udon noodles with shrimps (5 pcs 16/20lb), onion, bell pepper, mung bean sprouts, chives and coriander in sweet chilli sauce</i>	55,3 zł 350 g
Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami (5 szt. 16/20lb), tofu, czerwoną cebulą, kielkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kung – fried rice noodles with shrimps (5 pcs 16/20lb), tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i>	55,3 zł 350 g
Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem, tofu,  czerwoną cebulą, kielkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kai – fried rice noodles with chicken, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i>	54,3 zł 350 g
Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu, czerwoną cebulą,  kielkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Tofu – fried rice noodles with tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i>	54,3 zł 350 g

Zielone curry
z kurczakiem



Kurczak w sosie
z nerkowcami



Kurczak w sosie
z tajską bazylią



Czerwone curry
z kurczakiem



Żółte curry
z kurczakiem



Pierś kaczki
w czerwonym curry



DANIA Z DROBIU | CHICKEN AND DUCK

Żółte curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa,  tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Yellow curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>	48,5 zł 400 ml
Czerwone albo zielone curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem,  pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Red or green curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>	48,5 zł 400 ml
Kurczak z woka z orzechami nerkowca i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried chicken with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	48,5 zł 280 g
Kurczak z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą  <i>Stir-fried chicken with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	48,5 zł 280 g
Kurczak z woka w słodkim sosie chili z warzywami  (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried chicken in sweet chilli sauce with vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	48,5 zł 280 g
Kurczak z woka w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i warzywami (papryka, cebula, pomidor, ogórek) <i>Stir-fried chicken in sweet and sour sauce with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber)</i>	48,5 zł 280 g
Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami,  ananasem i mlekiem kokosowym <i>Duck breast in red curry with lychee, cherry tomatoes, pineapple and coconut milk</i>	64,5 zł 400 ml

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
 Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.



Wołowina w sosie
z tajską bazylią



Wołowina w sosie
z czarnego pieprzu



Czerwone curry
z wołowiną



Zielone curry
z wołowiną



Wołowina w sosie
winnym



Panang curry
z wołowiną

DANIA Z WOŁOWINY | BEEF DISHES

Panang curry z wołowiną – delikatna, kokosowa pasta curry  z mlekiem kokosowym, liśćmi kaffiru oraz tajską bazylią <i>Beef panang curry – mild curry with coconut milk, kaffir lime leaves and Thai basil</i>	55,5 zł 280 g
Czerwone albo zielone curry z wołowiną, zieloną fasolką, bakłażanem,  pędami bambusa, tajską bazylią i mlekiem kokosowym <i>Red or green curry with beef, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i>	55,5 zł 400 ml
Wołowina z woka w sosie z czarnego pieprzu z warzywami  (papryka, marchew, pieczarki, cebula) <i>Stir-fried beef in black pepper sauce with vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	55,5 zł 280 g
Wołowina z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą  <i>Stir-fried beef with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	55,5 zł 280 g
Wołowina z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem  i imbirem podana z tajską surówką <i>Stir-fried beef in red wine sauce with chilli, garlic and ginger served with Thai side salad</i>	55,5 zł 240 g

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami.
Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.



Owoce morza
w czerwonym curry



Smażony
okoń
z mango



Pad Kee
Mao Talay



Parowany
okoń



Żółte curry
z krewetkami



Okoń
w panang
curry

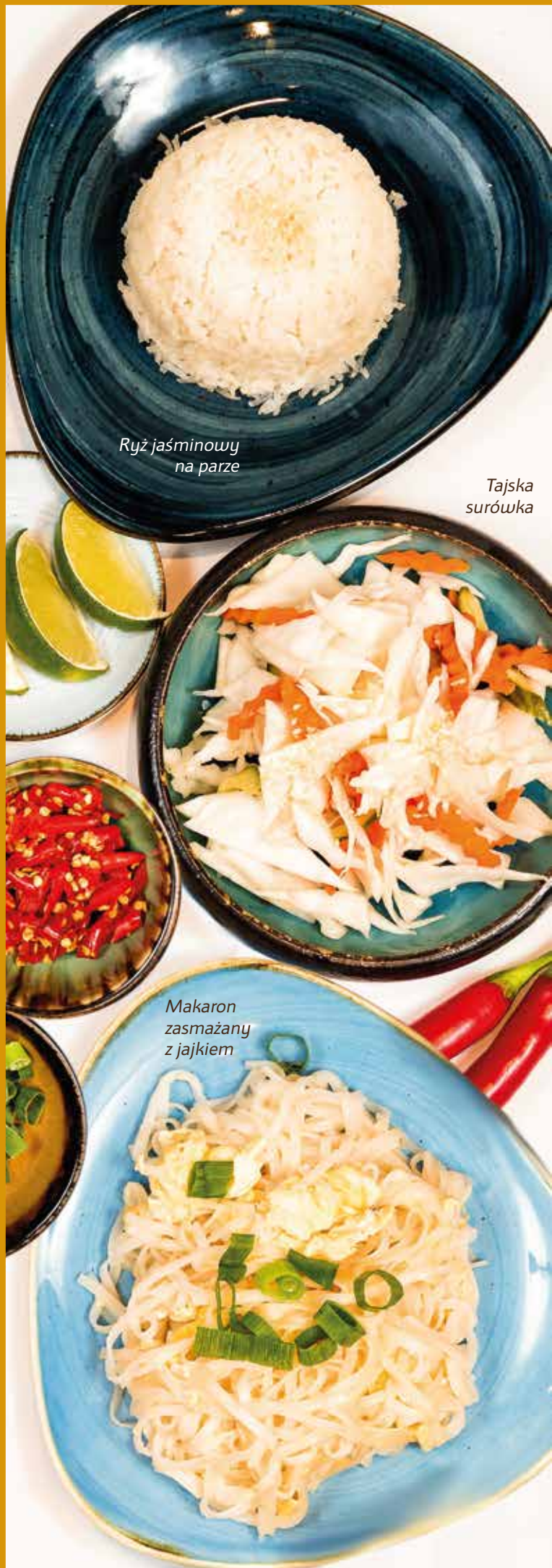


RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

Żółte curry z krewetkami (8 szt. 16/20lb), zieloną fasolką, bakłażanem,  pędami bambusa i mlekiem kokosowym 63,5 zł <i>Yellow curry with shrimps (8 pcs 16/20lb), green beans, aubergine, bamboo shoots and coconut milk</i> 400 ml	
Parowany okoń morski w cytrynowym rosole z czosnkiem,  chili, kolendrą i limonką 71,5 zł <i>Steamed seabass in lemon broth with garlic, chilli, coriander and lime</i> 330 g	
Smażony okoń morski w panang curry z mlekiem kokosowym i liśćmi kaffiru  <i>Fried seabass in panang curry with coconut milk and kaffir lime leaves</i> 71,5 zł 330 g	
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą,  czerwoną cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi 71,5 zł <i>Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onion, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i> 330 g	
Pad Kee Mao Talay – krewetki (4 szt. 16/20lb), kalmary, mule (4 szt.) i dorsz z woka  z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą 79,5 zł <i>Pad Kee Mao Talay – stir-fried shrimps (4 pcs 16/20lb), calamari, mussels (4 pcs) and cod with Thai basil, green beans, chilli and onion</i> 350 g	
Krewetki (4 szt. 16/20lb), kalmary, mule (4 szt.) i dorsz z woka w czerwonym curry  z mlekiem kokosowym, zieloną fasolką, pędami bambusa i liśćmi kaffiru 79,5 zł <i>Stir-fried shrimps (4 pcs 16/20lb), calamari, mussels (4 pcs) and cod in red curry with coconut milk, green beans, bamboo shoots and kaffir lime leaves</i> 350 g	

Ceny dań nie uwzględniają dodatków – możecie zamówić je zgodnie z preferencjami. Dzięki temu jesteśmy „less waste” i nie marnujemy ogromnych ilości jedzenia.

Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.



Ryż jaśminowy
na parze

Tajska
surówka

Makaron
zasmażany
z jajkiem

DODATKI | SIDES

(podawane tylko do dań głównych
| served with main courses)

Ryż jaśminowy na parze	9,8 zł
<i>Steamed jasmine rice</i>	150 g
Makaron ryżowy na parze	9,8 zł
<i>Steamed rice noodles</i>	150 g
Ryż jaśminowy smażony z jajkiem	12,3 zł
<i>Jasmine rice fried with egg</i>	200 g
Makaron ryżowy smażony z jajkiem	12,3 zł
<i>Rice noodles fried with egg</i>	200 g
Tajska surówka	9,8 zł
(kapusta, marchew, rzodkiew, ogórek)	150 g
<i>Thai side salad (cabbage, carrot, radish, cucumber)</i>	
Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, dymka, mielone chili i czosnek)	9,8 zł
<i>Fresh herbs (Thai basil, coriander, green onions, minced chilli and garlic)</i>	100 g

DESERY | DESSERTS

Lody na ciepło – smażone w cieście 30,8 zł
podane z bakaliami 150 g

*Ice cream deep fried in batter with dried fruit
and nuts*

Smażony banan w cieście 30,8 zł
podany z sosem kokosowym 3 szt.

i bitą śmietaną

+ gałka lodów + 4 zł

*Banana fried in batter served with coconut sauce
and whipped cream*

+ a scoop of ice cream + 4 zł

Matcha Tiramisu 25,8 zł

mascarpone z matchą, 350 g

biszkopty nasączone kawą

*Matcha Tiramisu – matcha mascarpone cream,
ladyfingers soaked in coffee*

Mango Chia na mleku kokosowym 25,8 zł

Mango chia pudding with coconut milk 280 g

Lody ze świeżym mango 24,8 zł

smaki do wyboru: 3 kulki

Bounty | Matcha | Czekolada 220 g

*Ice cream with fresh mango
(flavours: Bounty | matcha | chocolate)*

Mango sticky rice – kleisty ryż 24,8 zł

gotowany w mleku kokosowym 150 g

podany z mango

*Mango sticky rice – sticky rice cooked
in coconut milk served with mango*

Pudding mango ze śmietanką 24,8 zł

Mango pudding with cream 100 g

Mango
Sticky
Rice

Lody
na ciepło

Mango
pudding

Mango
pudding

Smażony
banan





Dołącz do nas na IG: @taj.krakow FB: @taj.krakow.kazimierz

Follow us! IG: @taj.krakow FB: @taj.krakow.kazimierz



Wi-Fi: tajska guest | Hasło: taj11

Wi-Fi: tajska guest | Password: taj11



MENU BAROWE

BAR MENU



NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

Herbata Ronnefeldt (filizanka dzbanek)	14 21 zł
<i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	<i>170 ml 350 ml</i>
Espresso	12 zł
	<i>30 ml</i>
Espresso doppio	15 zł
	<i>60 ml</i>
Americano	15 zł
	<i>170 ml</i>
Flat white	16 zł
	<i>170 ml</i>
Cappuccino	16 zł
	<i>170 ml</i>
Latte	19 zł
	<i>220 ml</i>
Matcha Latte	19zł
	<i>220 ml</i>
Syrop smakowy do kawy	3,5 zł
	<i>20 ml</i>
Napój roślinny do kawy	3,5 zł
	<i>od 50 ml</i>

LEMONIADY | LEMONADES

Cytryna – limonka – mięta	24 zł 39 zł
<i>Lemon – lime – mint</i>	<i>400 ml 1l</i>
Mango – marakuja	24 zł 39 zł
<i>Mango – passionfruit</i>	<i>400 ml 1l</i>
Liczi – yuzu	24 zł 39 zł
<i>Lychee – yuzu</i>	<i>400 ml 1l</i>
Poziomka – wiśnia	24 zł 39 zł
<i>Wild strawberry – cherry</i>	<i>400 ml 1l</i>
Zielone jabłko – trawa cytrynowa	24 zł 39 zł
<i>Gree apple – lemongrass</i>	<i>400 ml 1l</i>



NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Mango Lassi 22 zł
Mango lassi 400 ml

Iced Thai Coffee z syropem z pandanu, bubble lime i mlekiem kokosowym 22 zł
Iced Thai Coffee with pandan syrup, bubble lime and coconut milk 300 ml

Iced Bubble Tea mango 22 zł
Iced Bubble Tea mango 300 ml

Świeżo wyciskany sok pomarańcza | grejpfrut | mix 22 zł
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit or mixed 400 ml

Kombucha 19zł
Kombucha 250 ml

Woda filtrowana z cytryną, limonką i miętą 13 zł | 19 zł
(gazowana | niegazowana) 500 ml | 1l
Filtered water (sparkling or still) with lemon, lime and mint

     15 zł
250 ml

  15 zł
250 ml

 niegazowana 15 zł
still water 330 ml  gazowana
sparkling water

 17 zł
250 ml

 Fever Tree - Ginger Beer | Raspberry&Rhubarb 15 zł
Fever Tree drinks - Ginger Beer | Raspberry&Rhubarb 200 ml

KOKTAJLE TAJSKIE | THAI COCKTAILS



MM'LEMONADE

gin, syrop mango i marakuja, sok z cytryny
*gin, mango and passion fruit syrup,
lemon juice | 200 ml*

41 zł



PAT PHONG

whisky, likier ziołowy Amaro, Aperol,
syrop poziomkowy, sok z limonki, wege białko
*whisky, Amaro herbal liqueur, Aperol,
wild strawberry syrup, lime juice, Vegg white | 120 ml*

41 zł



TAJ SPRITZ

gin, frizzante, syrop wiśniowy, tonik, sok z cytryny
gin, frizzante, cherry syrup, tonic, lemon juice | 250 ml

41 zł



PHI PHI

rum infuzowany kaffirem, syrop trawa cytrynowa
i zielone jabłko, bazylia, chili, imbir, sok z cytryny
*kaffir infused rum, lemongrass syrup,
apple syrup, basil, chilli, ginger, lemon juice | 260 ml*

41 zł



BANGKOK SOUR

Tarsier Calamansi Citrus Gin, triple sec, puree yuzu,
sok z limonki
*Tarsier Calamansi Citrus Gin, triple sec,
yuzu puree, lime juice | 110 ml*

41 zł



CHOYA LIME SPRITZ

Choya Silver, frizzante, sok z limonki
Choya Silver, frizzante, lime juice | 200 ml

41 zł

KOKTAJLE KLASYCZNE | CLASSIC COCKTAILS

Aperitivo Spritz 200 ml | Hugo 220 ml | Mai Tai 200 ml | Porn Star Martini 140 ml | Whisky Sour 100 ml

39 Zł

MOCKTAILE – KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE 0% MOCKTAILS – NON-ALCOHOLIC COCKTAILS 0%



MERCY

gin 0%, syrop z agawy i wiśniowy,
syrop grejpfrutowy, sok z limonki

*Gin 0%, agave syrup, cherry syrup,
grapefruit syrup, lime juice | 100 ml*

32 zł



NEGRONI VIRGIN

Giffard Bitter 0%, syrop orange spritz, ginger beer
Giffard Bitter 0%, orange spritz syrup, ginger beer | 100 ml

32 zł



APEROL VIRGIN

syrop orange spritz, tonic, woda gazowana
orange spritz syrup, tonic, sparkling water | 180 ml

32 zł



CHILI'ZONE

ginger beer, bazylia, mięta, chili,
syrop z kwiatu bzu i jabłkowy
*ginger beer, basil, mint, chilli,
elderflower syrup, apple syrup | 90 ml*

32 zł

KOKTAJLE TAJSKIE PREMIUM THAI PREMIUM COCKTAILS



!KRABI!

gin Cubical Mango, Fever Tree Raspberry&Rhubarb
syrop migdałowy, sok z limonki
*gin Cubical Mango, Fever Tree Raspberry&Rhubarb,
almond syrup, lime juice | 280 ml*

49 zł



!FLYING TUK TUK!

Tarsier Gin Oriental Pink, tequila, syrop
poziomkowy, Singha Beer

*Tarsier Gin Oriental Pink, tequila,
wild strawberry syrup, Singha*

54 zł

PIWA BECZKOWE | DRAUGHT BEERS

Stella Artois 5%	250 ml 400 ml	16 zł 21 zł
Hoegaarden White 4,9%	250 ml 400 ml	16 zł 21 zł

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEERS

PIWA TAJ – kolekcja piw, która łączy pasję do kuchni tajskiej z zamiłowaniem do piw kraftowych. Stworzona specjalnie dla nas przez browar Jan Olbracht z Piotrkowa Trybunalskiego. **Tego w sklepie nie kupisz! Taj? Must try!**

*TAJ beer - collection of beers combining our passion for Thai cuisine with our love of craft beer.
Created in Jan Olbracht craft brewery especially for our restaurant.*

PIWA BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEERS

Taj Bezalkoholowe Smakowe – orzeźwiające połączenie brzoskwini, NEW! marakui, limonki, jabłka i mango 0,0%	22 zł 0,5l
<i>Taj Non-Alcoholic Flavoured – refreshing with peach, passion fruit, lime, apple and mango aromas</i>	
Taj Bezalkoholowe APA – orzeźwiające z dodatkiem herbaty Earl Grey, która wniosła rześką nutę bergamotki i wzbogaciła subtelną teksturę piwa 0,5%	22 zł 0,5l
<i>Taj Non-Alcoholic APA – light and refreshing beer with aromatic Earl Grey tea</i>	

PIWA ALKOHOLOWE | ALCOHOLIC BEERS

Taj Fruit Pastry Sour – marakuja, pomarańcza, limonka 4%	22 zł
<i>Taj Fruit Pastry Sour – passion fruit, orange, lime</i>	
Taj IPA – wyczuwalna goryczka i bogaty cytrusowo-tropikalny aromat 7%	22 zł
<i>Taj IPA – slight bitterness and rich citrus and tropical aroma</i>	
Taj APA – lekkie i orzeźwiające z wyczuwalną lecz nienachalną 5,6% goryczką oraz cytrusowym aromatem	22 zł
<i>Taj APA – light and refreshing with a slight bitterness and citrus aroma</i>	
Taj Pszeniczne – naturalnie mętne o aromacie bananów i goździków 5,6%	22 zł
<i>Taj Wheat – naturally cloudy with characteristic banana and cloves aroma</i>	
Taj Piernikowe – ciemne piwo z aromatami przypraw korzennych 5,6%	22 zł
<i>Taj Gingerbread – dark beer with a slight aroma of spices</i>	
Galicyskie Flaszowe: APA Pszeniczne 5,6%	22 zł
<i>Polish kraft APA or wheat beer</i>	
Singha (piwo tajskie) 5%	18 zł
<i>Singha (Thai beer)</i>	

Piwa TAJ możesz kupić także na wynos! O szczegóły zapytaj obsługę.

TAJ beers are available to go! Ask your waiter for offers details.

WINA DOMU | HOUSE WINES

125 ml | 0,5l

Białe 12% | Czerwone 12%

57 zł

Choya Original 10%

24 zł | 79 zł



WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

125 ml | 0,75l

Prosecco Extra Dry, Villa Bellucci,
Veneto, Włochy 11%

79 zł

Frederic Chopin Brut, Compagne Francaise des Grands Vins,
Alzacja, Francja 10,5%

14 zł | 69 zł



WINA BIAŁE | WHITE WINES

125 ml | 0,75l



Colombard, Chenin Blanc, White Malaga semi-dry, Monsoon Valley,
Hua Hin, Tajlandia 12%

Polecamy do Som Tum, zielonego curry i jako aperitiv

26 zł | 143 zł

Chardonnay, Octavo Arte, Castilla La Mancha, Hiszpania 12%
Polecamy do zup z mlekiem kokosowym, przekąsek, okonia i jako aperitiv

14 zł | 69 zł



Pinot Grigio Organic, Grifone, Sycylia, Włochy 12%

Polecamy do przekąsek, bulionów i dań z drobiu

14 zł | 69 zł

Sauvignon Blanc Reserva, Santa Carolina, Leyda Valley, Chile 13%
Polecamy do dań w sosie słodko-kwaśnym, Pad Kra Prao i jako aperitiv

89 zł



Gewurztraminer, Kaltern, Górna Adyga, Włochy 14,5%

Polecamy do dań ostrych, przekąsek i sałatek

139 zł

WINA CZERWONE | RED WINES

125 ml | 0,75l



Shiraz, Dornfelder, Pokdum, Monsson Valley, Hua Hin, Tajlandia 12%

Polecamy do smażonych okoni morskich, zielonego i czerwonego curry

26 zł | 143 zł

Merlot, Octavo Arte, Castilla La Mancha, Hiszpania 13%
Polecamy do dań z nerkowcami i curry z kaczką

14 zł | 69 zł



Primitivo Organic, Zensa, Apulia, Włochy 13,5%

Polecamy do dań ostrych oraz w sosie z czerwonego wina

19 zł | 99 zł

Malbec, Gaucho Club, Salta, Argentyna 14%
Polecamy do dań z tajską bazylią, żółtego curry i wołowiny w sosie z pieprzu

99 zł



WÓDKA | VODKA

J.A. Baczewski 40%	40 ml 0,7l	17 zł 189 zł
Jonston Wasabi 40%	40 ml 0,7l	39 zł 359 zł
Belvedere 40%	40 ml 0,7l	29 zł 399 zł
J.A. Baczewski wiśniówka 38%	40 ml 0,5l	18 zł 149 zł
J.A Baczewski cherry vodka		

ALKOHOLE AZJATYCKIE | ASIAN SPIRITS

WÓDKA CHINY	Dragon & Jade Chinese Baijiu 40%	40 ml 0,5l	39 zł 359 zł
RUM TAJLANDIA	Shakara 12yo 45,7%	40 ml	29 zł
LIKIER JAPONIA	Sakari Yuzu 8%	40 ml	22 zł
WHISKY JAPONIA	Nikka from the Barrel 51,4%	40 ml	41 zł

ALKOHOLE (40 ml) | SPIRITS (40 ml)

RUM

Planteray 3 Stars 41,2%	19 zł
Planteray Original Dark 40%	20 zł

TEQUILA

Jose Cuervo Silver 35%	19 zł
Jose Cuervo Reposado 38%	19 zł
Koch El Mezcal Joven 47%	31 zł
Artesanal Silver	

GIN

Cubical Mango Premium 37,5%	27 zł
Opihr 42,5%	25 zł
Tenjaku 35%	22 zł
Tarsier Oriental Pink 40%	29 zł
Tarsier Khao San 41,2 %	29 zł
Tarsier Calamansi Citrus 40%	29 zł

BRANDY & COGNAC

Calvados Boulard VSOP 40%	31 zł
Ferrand 10 Generations 46%	42 zł

WHISKY & WHISKEY

Bushmills Original 40%	18 zł
Bushmills Black Bush 8yo 40%	24 zł
Buffalo Trace Bourbon 40%	26 zł
Jameson 40%	18 zł
Toki Suntory 43%	39 zł
Tenjaku 43%	23 zł
Jack Daniel's 40%	23 zł

VERMUTY | VERMOUTH (100 ML)

Gamondi Bianco 14,4%	23 zł
Gamondi Rosso 14,4%	23 zł

LIKIERY | LIQUEUR

Jagermeister 35%	19 zł
Amaro Gamodni (ziołowy) 27%	22 zł
Aperitivo Gamodni 13,5%	22 zł



WHISKY SINGLE MALT (40 ml)

Finlaggan Red Wine Cask Matured 46%	41 zł
AnCnoc 12 yo 40%	37 zł