

LUNCH MENU 39,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19 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 thin rice noodles with beef, sprouts, carrots and egg 200 g


WTOREK | TUESDAY

Shrimp Rolls - krewetki w cieście spring roll podane z pikantnym sosem limonkowym i słodko-kwaśnym 4 szt.
Shrimp rolls served with spicy lime dip, sweet and sour dip and fresh greens 4 pcs

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


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 ryżowym z kurczakiem, tofu, jajkiem, orzechami 200 g 
Fried rice noodles with chicken, tofu, egg and peanuts


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

PIĄTEK | FRIDAY

Sundried Pork - suszona karkówka w sezamie, ostry sos pomidorowy 120 g
Sundried 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

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,5 zł (200 ml)
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

Lunch is served with free water or lemonade for just 3,5 zł (200 ml)
flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon

*Deser i kawa do wyboru: mango pudding albo smażone banany | espresso, z mlekiem albo czarna
**Choose your dessert: mango pudding or fried banana and coffee: espresso, black or white*

Doliczamy koszt opakowań na wynos. | *We add packaging cost for take-outs.*





LUNCH MENU VEGE 39,5 zł

do lunchu zestaw deser z kawą za 19 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


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


ŚRODA | WEDNESDAY

Smażone spring rolls z warzywami, sos słodko-kwaśny 2 szt.
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

CZWARTEK | THURSDAY

Thai Corn - placki z kukurydzy i czerwonej pasty chili, słodki sos chili 140 g 
Corn fritters with red curry paste served with sweet chili 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

PIĄTEK | FRIDAY

Bulion z makaronem sojowym, tofu, grzybami, kielkami kolendrą 200 ml
Broth with mung 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

Lunche podajemy z wodą GRATIS albo lemoniadą za 3,5 zł (200 ml)
smaki: klasyczna | mango-marakuja | poziomka-arbuz

Lunch is served with free water or lemonade for just 3,5 zł (200 ml)
flavours: classic | mango-passion fruit | wild strawberry-watermelon

*Deser i kawa do wyboru: mango pudding albo smażone banany | espresso, z mlekiem albo czarna

*Choose your dessert: mango pudding or fried banana and coffee: espresso, black or white

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

**OD PONIEDZIAŁKU
DO CZWARTKU**

Bąble bez dna

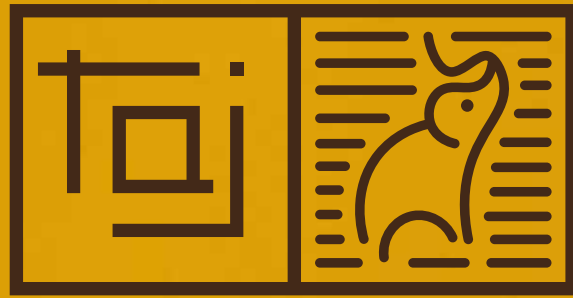
**PŁACISZ RAZ,
I PIJESZ ILE CHCESZ!**

**wino frizzante
bez ograniczeń
do każdego
dania głównego**

38^{zł}

Oferta ważna od poniedziałku do czwartku,
nie łączy się z innymi promocjami. Do dania głównego
włoskie wino musujące z nalewaka na kieliszki
wydawane pojedynczo bez ograniczeń za 38 zł. Szczegóły u obsługi.





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

Naszym stałym Gościom oferujemy kartę upoważniającą do 13% stałego rabatu. Aby ją zdobyć, wystarczy zebrać 8 paragonów z różnych dni, na kwotę minimum 139 zł każdy (po rabatach) i przedstawić je naszej obsłudze.

Our Loyalty Card

You can apply for the Loyalty Card which gives you 13% constant discount at our restaurant. You just need to collect 8 receipts issued on different days for at least 139 zł each (after discounts).

Chcesz fakturę? Poinformuj nas przed wystawieniem rachunku.
If you need an invoice, inform us before billing.

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.



Wi-Fi: tajska guest | Hasło: taj11
Wi-Fi: tajska guest | Password: taj11



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: 79,8 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: 79,8 zł

- Smażone Spring Rolls z warzywami 2 szt.
- Chicken Satay - szaszłyki z kurczaka 4 szt.
- Sundried Pork 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: 89,8 zł

- Smażone Shrimp Rolls z krewetkami 6 szt.
- Fresh Rolls z krewetką i warzywami 4 szt.
- Grillowane kalmary 100 g
- Sosy: pikantny limonkowy, orzechowo-czosnkowy
- Świeże warzywa

Seafood Set: Fried Shrimp Rolls | Fresh Rolls with shrimp and veggies | Grilled calamari | Dips: spicy lime, peanut and garlic | Fresh greens



Zestaw
Wegański

Zestaw
Klasyczny

Zestaw
z Owocami
Morza

Żółte curry



Spring Rolls



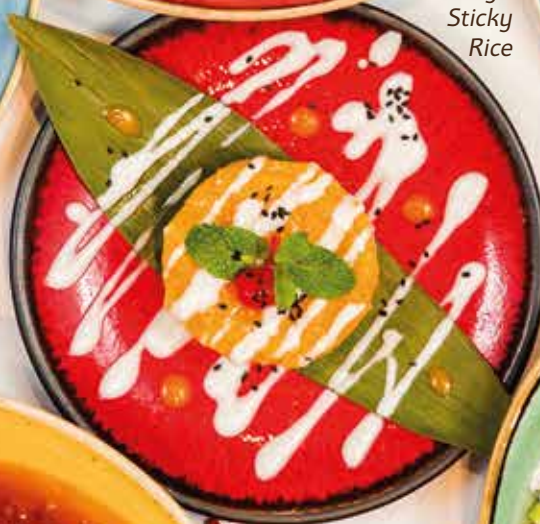
Tofu z woka z nerkowcami



Tom Kha Vege



Mango Sticky Rice



Thai Corn



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>	32,5 zł 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>	32,5 zł 3 szt.
Thai Corn – placki z kukurydzy i czerwonego curry z kaffirem, słodki sos chili  <i>Thai Corn – corn and red curry fritters with kaffir lime leaves, sweet chilli dip</i>	34,5 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>	32,5 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>	32,5 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>	46,5 zł 280 g
Tofu z woka w sosie z czerwonego wina z chili, czosnkiem i imbirem, surówka  <i>Stir-fried tofu in red wine sauce with chilli, garlic and ginger, side salad</i>	45,5 zł 280 g
Tofu z woka w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i warzywami NEW! (papryka, cebula, pomidor, ogórek) <i>Stir fried tofu in sweet and sour sauce with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber)</i>	45,5 zł 280 g
Żółte curry z warzywami i mlekiem kokosowym  <i>Yellow curry with vegetables and coconut milk</i>	45,5 zł 400 ml
Żółte curry z tofu, warzywami, pędami bambusa i mlekiem kokosowym  <i>Yellow curry with tofu, vegetables, bamboo shoots and coconut milk</i>	45,5 zł 400 ml
Sałatka z mango i smażonym tofu, pomidorkami, czerwoną cebulą,  NEW! miętą, orzechami ziemnymi i dressingiem pikantnym <i>Mango and fried tofu salad with cherry tomatoes, red onion, mint, peanuts and spicy dressing</i>	44,5 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>	22,5 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>	29,5 zł + 4 zł 3 pcs



Fresh Rolls



Salatka z kielbaską Naem



Pad Kra Prao



Som Tum



Salatka z owocami morza



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 44,5zł
6 szt.

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

Shrimps satay – szaszłyki z grillowanych krewetek z pikantnymi sosami: zielonym limonkowym i czerwonym cytrynowym 64,5 zł
250 g


Grilled shrimps satay with spicy dips: green lime and red lemon

Khao Soi - wywar na mleku kokosowym z pastą curry, kurczakiem,  **NEW!** 51,5 zł
400 ml


chrupiącym i parowanym makaronem ryżowym, kiełkami mung, musztardowcem, orzechami ziemnymi, cebulą, dymką, kolendrą i limonką

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 i krewetkami parowanymi  **NEW!** 44,5 zł
i suszonymi, fasolnikiem, pomidorkami, orzechami ziemnymi i dressingiem chili 240 g

Som Tum – green papaya with shrimps, asparagus beans, tomatoes, peanuts and chilli dressing


Sałatka z krewetkami, kalmarami i kawałkami smażonego dorsza,  44,5 zł
siekaną wieprzowiną, makaronem sojowym, grzybami shimeji, 240 g

pomidorem, czerwoną cebulą, chili i kolendrą


Salad with shrimps, calamari, cod, pork, soy noodles, shimeji, tomato, onion, chilli and coriander

Sałatka z kiełbaską Naem tradycyjną w północnej Tajlandii, ryżem,  44,5 zł
czerwonym curry, orzechami ziemnymi, chili, czerwoną cebulą, dymką i imbirem 240 g

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

Sałatka z mango i krewetkami, czerwoną cebulą, pomidorkami, miętą,  44,5 zł
orzechami ziemnymi i dressingiem chili na sałacie lodowej 280 g

Mango and shrimps salad with red onion, cherry tomatoes, mint, peanuts and chilli dressing


Yum Zab – sałatka z krewetkami i kalmarami, sałatą, cebulą,  **NEW!** 44,5 zł
szczypiorem, marchewką, kolendrą i parsley z dressingiem chili 240 g

Salad with shrimp and calamari, lettuce, onion, chives, carrot, coriander, Thai parsley and chilli dressing


DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Smażony ryż z krewetkami, mięsem kraba, jajkiem, pomidorem, **NEW!** 48,5 zł
ogórkiem i szczypiorem 380 g

Fried rice with shrimps, crab meat, egg, tomato, cucumber and chives

Pad Kra Prao – drobno siekany kurczak albo wieprzowina z chili  53,5 zł
i tajską bazylią podane z ryżem jaśminowym i jajkiem 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 krewetkami  **NEW!** 59,5 zł
i kalmarami z woka z tajską bazylią, zieloną cebulą, chili i cebulą 320 g

Finely chopped pork, shrimps and calamari stir-fried with Thai basil, green onion, chilli and onion

TAJSKIE JEDZENIE ULICZNE

Beef
soup



Sundried
Pork



Tom Yum
Talay



Tom Kha
Kai



Chicken
Satay



Tom Yum
Kung



Spring
Rolls



PRZYSTAWKI | STARTERS

Parowane pierożki z krewetką i wieprzowiną, słodko-kwaśny sos sojowy NEW!	33,5 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, NEW!	32,5 zł
sos słodko-kwaśny, świeże warzywa: szpinak wodny, azjatycki fasolnik, tajska bazylika, ogórek i sałata	6 szt.
<i>Shrimps with pork fried in spring roll pastry, spicy lime dip, sweet and sour dip, fresh greens</i>	
Grillowane kalmary, pikantny sos limonkowy, świeże warzywa: NEW!	32,5 zł
azjatycki szpinak wodny, azjatycki fasolnik, tajska bazylika, ogórek i sałata	200 g
<i>Grilled calamari, spicy lime dip, fresh greens</i>	
Spring Rolls – smażone naleśniki wiosenne z warzywami, sos słodko-kwaśny	32,5 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	32,5 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	32,5 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	39,5 zł
<i>Tom Yum Po-Taek – coconut milk, lemongrass and galangal soup with a mussel, NEW!</i>	400 ml
<i>shrimps, calamari, shimeji, cherry tomatoes, coriander, chives and dried chilli</i>	
Rosół z pierożkami wonton z farszem krewetkowo-wieprzowym, NEW!	32,5 zł
makaronem sojowym, grzybami shimeji, pak choy i kiełkami fasoli mung	300 ml
<i>Wonton (shrimp and pork) soup with soy noodles, shimeji, pak choy and mung bean sprouts</i>	
Tom Yum Kung – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej  i galangalu z krewetkami, pieczarkami, shimeji, pomidorkami, kolendrą i parsley	32,5 zł
<i>Tom Yum Kung – coconut milk, lemongrass and galangal soup with shrimps, champignons, shimeji, cherry tomatoes, coriander and parsley</i>	300 ml
Tom Kha Kai – na bazie mleka kokosowego, trawy cytrynowej i galangalu  z kurczakiem, pieczarkami, shimeji, pomidorkami, kolendrą i parsley	32,5 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	32,5 zł
i makaronem ryżowym podany z prażonym czosnkiem, orzechami ziemnymi, dymką, kiełkami i kolendrą	300 ml
<i>Beef Soup with beef, pork scratchings, tripe, celery and rice noodles, served with fried garlic, peanuts, green onions, sprouts and coriander</i>	
Tom Yum Talay – bulion z krewetkami, małżami, kalmarami,	32,5 zł
drobno siekaną wieprzowiną, kiełkami fasoli mung, makaronem ryżowym, sosem orzechowym, skwarkami, prażonym czosnkiem i kolendrą	300 ml
<i>Tom Yum Talay – broth with shrimps, mussels, calamari, finely chopped pork, mung bean sprouts, rice noodles, peanut sauce, pork scratchings, fried garlic and coriander</i>	



Salatka z mango i krewetkami (street food)



Pad Thai Kai



Pad Thai Kung



Udon Shanghai



Czerwone curry z krewetkami (owoce morza)



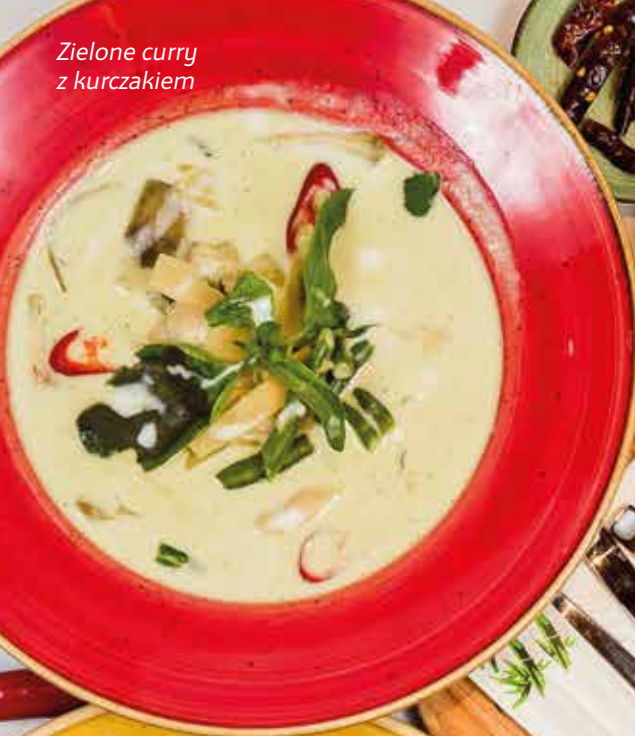
MAKARONY | NOODLES

<p>Pad Thai Duck – smażony makaron ryżowy z kaczką, jajkiem,  NEW! tajską bazylią, zieloną fasolką, cebulą i chili <i>Pad Thai Duck – fried rice noodles with duck, egg, Thai basil, green beans, onion, chilli</i></p>	<p>55,3 zł 350 g</p>
<p>Udon Shanghai z krewetkami, cebulą, papryką, kiełkami mung,  NEW! szczypiorem i kolendrą w słodkim sosie chili <i>Udon noodles with shrimps, onion, bell pepper, mung bean sprouts, chives and coriander in sweet chilli sauce</i></p>	<p>54,3 zł 350 g</p>
<p>Udon Neua – makaron udon z woka z wołowiną, zieloną fasolką, NEW! kiełkami, marchewką i jajkiem <i>Udon Neua – stir-fried udon noodles with beef, green beans, sprouts, carrot and egg</i></p>	<p>54,3 zł 350 g</p>
<p>Pad Thai Kung – smażony makaron ryżowy z krewetkami, tofu, czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kung – fried rice noodles with shrimps, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i></p>	<p>54,3 zł 350 g</p>
<p>Pad Thai Kai – smażony makaron ryżowy z kurczakiem, tofu,  czerwoną cebulą, kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Kai – fried rice noodles with chicken, tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i></p>	<p>53,3 zł 350 g</p>
<p>Pad Thai Tofu – smażony makaron ryżowy z tofu, czerwoną cebulą,  NEW! kiełkami, jajkiem, orzechami ziemnymi i dymką <i>Pad Thai Tofu – fried rice noodles with tofu, red onion, sprouts, egg, peanuts and green onions</i></p>	<p>53,3 zł 350 g</p>

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.

Zielone curry
z kurczakiem



Kurczak w sosie
z nerkowcami



Kurczak w sosie
z tajską bazylią



Czerwone curry
z kurczakiem








Żółte curry
z kurczakiem



Pierś kaczk
w czerwonym curry



DANIA Z DROBIU | CHICKEN AND DUCK

<p>Żółte curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa, tajska bazylią i mlekiem kokosowym </p> <p><i>Yellow curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i></p>	<p>46,8 zł 400 ml</p>
<p>Czerwone albo zielone curry z kurczakiem, zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa, tajska bazylią i mlekiem kokosowym </p> <p><i>Red or green curry with chicken, green beans, aubergine, bamboo shoots, Thai basil and coconut milk</i></p>	<p>46,8 zł 400 ml</p>
<p>Kurczak z woka z orzechami nerkowca i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula)</p> <p><i>Stir-fried chicken with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i></p>	<p>47,8 zł 280 g</p>
<p>Kurczak z woka z tajska bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą </p> <p><i>Stir-fried chicken with Thai basil, green beans, chilli and onion</i></p>	<p>46,8 zł 280 g</p>
<p>Kurczak z woka w słodkim sosie chili z warzywami  NEW! (papryka, marchew, pieczarki, cebula)</p> <p><i>Stir-fried chicken in sweet chilli sauce with vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i></p>	<p>46,8 zł 280 g</p>
<p>Kurczak z woka w sosie słodko-kwaśnym z ananasem i warzywami NEW! (papryka, cebula, pomidor, ogórek)</p> <p><i>Stir-fried chicken in sweet and sour sauce with pineapple and vegetables (bell pepper, onion, tomato, cucumber)</i></p>	<p>46,8 zł 280 g</p>
<p>Pierś z kaczki w czerwonym curry z liczi, pomidorkami, ananasem i mlekiem kokosowym </p> <p><i>Duck breast in red curry with lychee, cherry tomatoes, pineapple and coconut milk</i></p>	<p>61,8 zł 400 ml</p>

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 tajska 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>		53,5 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>		53,5 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>		53,5 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>		53,5 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



Krewetki
z nerkowcami



Okoń
w panang
curry

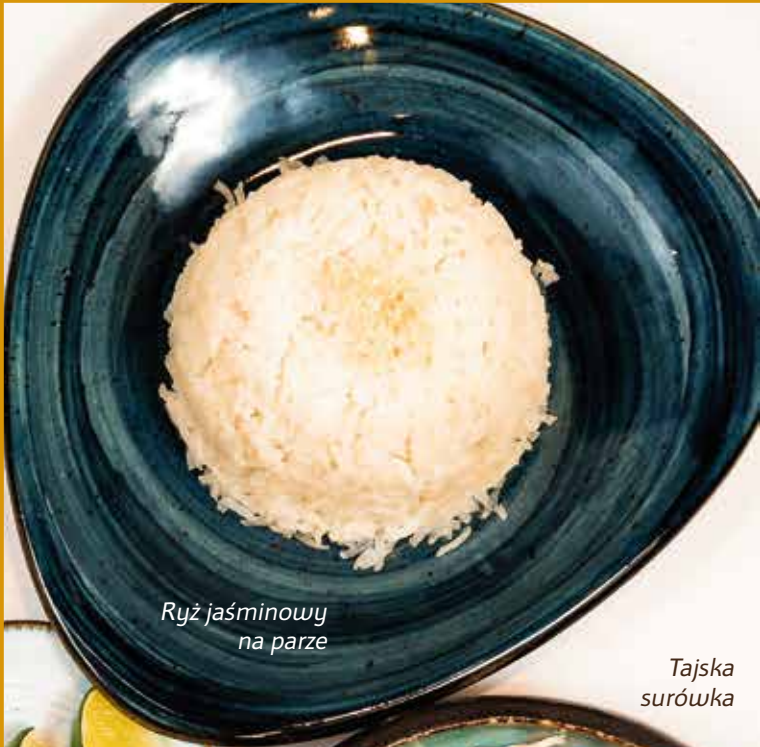


RYBY I OWOCE MORZA | FISH AND SEAFOOD

Kung Phak – krewetki (16/20 lb 8 szt.) z woka z orzechami nerkowca i warzywami (papryka, marchew, pieczarki, cebula)	61,3 zł 330 g
<i>Kung Phak – stir-fried shrimps with cashew nuts and vegetables (bell pepper, carrot, mushroom, onion)</i>	
Żółte curry z krewetkami (16/20 lb 8 szt.), zieloną fasolką, bakłażanem, pędami bambusa i mlekiem kokosowym	61,3 zł 400 ml
<i>Yellow curry with shrimps, green beans, aubergine, bamboo shoots and coconut milk</i>	
Czerwone curry z krewetkami (8/12 lb 3 szt.), makaronem udon, ananasem, pomidorkami koktajlowymi, tajską bazylią i mlekiem kokosowym	73,3 zł 330 g
<i>Red curry with shrimps, udon noodles, pineapple, cherry tomatoes, Thai basil and coconut milk</i>	
Parowany okoń morski w cytrynowym rosole z czosnkiem, chili, kolendrą i limonką	69,3 zł 330 g
<i>Steamed seabass in lemon broth with garlic, chilli, coriander and lime</i>	
Smażony okoń morski w panang curry z mlekiem kokosowym i liśćmi kaffiru	69,3 zł 330 g
<i>Fried seabass in panang curry with coconut milk and kaffir lime leaves</i>	
Smażony okoń morski z mango, trawą cytrynową, kolendrą, czerwoną cebulą, orzechami ziemnymi i nerkowca oraz wiórkami kokosowymi	69,3 zł 330 g
<i>Fried seabass with mango, lemongrass, coriander, red onion, peanuts, cashew nuts and coconut shreds</i>	
Pad Kee Mao Talay – krewetki, kalmary, mule i dorsz z woka z tajską bazylią, zieloną fasolką, chili i cebulą	78,3 zł 350 g
<i>Pad Kee Mao Talay – stir-fried shrimps, calari, mussels and cod with Thai basil, green beans, chilli and onion</i>	
Krewetki, kalmary, mule i dorsz z woka w czerwonym curry z mlekiem kokosowym, zieloną fasolką, pędami bambusa i liśćmi kaffiru	78,3 zł 350 g
<i>Stir-fried shrimps, calamari, mussels and cod in red curry with coconut milk, green beans, bamboo shoots and kaffir lime leaves</i>	
Krab z woka w sosie chili z dodatkiem mleka kokosowego, papryki, cebuli i tajskiej bazylii	78,3 zł 350 g
<i>Stir-fried crabs in chilli sauce with coconut milk, bell pepper, onion and Thai basil</i>	

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

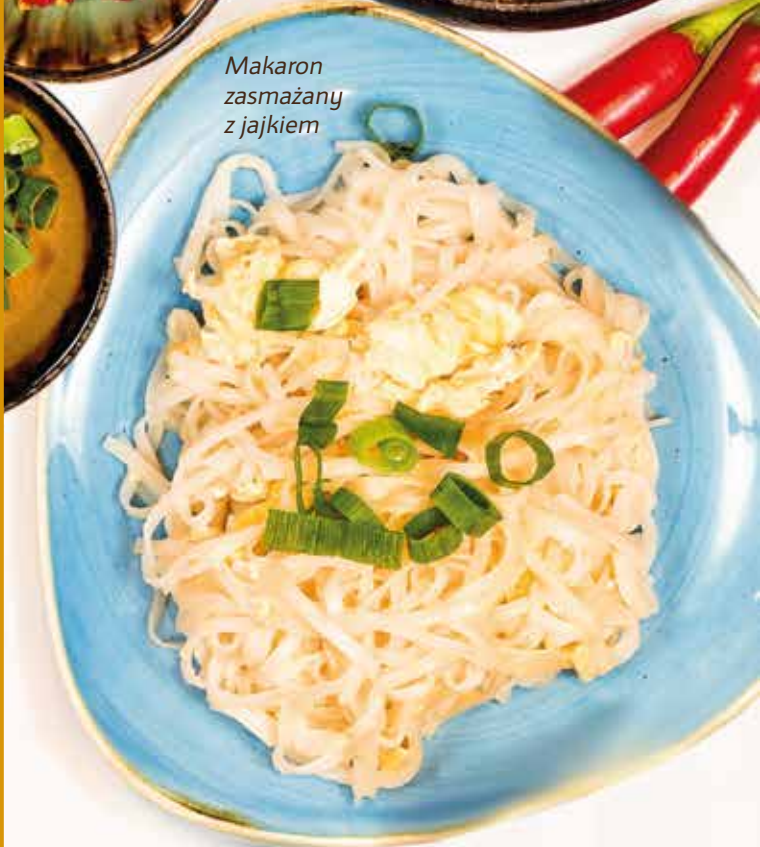
Side dishes are not included in our prices. You can order them separately.



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 <i>Steamed jasmine rice</i>	9,8 zł 150 g
Makaron ryżowy na parze <i>Steamed rice noodles</i>	9,8 zł 150 g
Ryż jaśminowy smażony z jajkiem <i>Jasmine rice fried with egg</i>	11,8 zł 200 g
Makaron ryżowy smażony z jajkiem <i>Rice noodles fried with egg</i>	11,8 zł 200 g
Tajska surówka (kapusta, marchew, rzodkiew, ogórek) <i>Thai side salad (cabbage, carrot, radish, cucumber)</i>	9,8 zł 150 g
Świeże zioła (tajska bazylia, kolendra, dymka, mielone chili i czosnek) <i>Fresh herbs (Thai basil, coriander, green onions, minced chilli and garlic)</i>	9,8 zł 100 g

DESERY | DESSERTS
**DO KAŻDEGO DESERU
 KAWA ZA 1 ZŁ!***

1 ZŁ COFFEE WITH EVERY DESSERT!*

Lody na ciepło – smażone w cieście 29,5 zł
 podane z bakaliami 150 g
 (o dostępne smaki zapytaj obsługę)

*Ice cream deep fried in batter with dried fruit and
 nuts (ask us about available flavours)*

Pudding mango ze śmietanką 22,5 zł
 Mango pudding with cream 100 g

Mango sticky rice – kleisty ryż 22,5 zł
 gotowany w mleku kokosowym 150 g
 podany z mango

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

Smażony banan w cieście 29,5 zł
 podany z sosem kokosowym 3 szt.
 i bitą śmietaną

domów gałkę lodów + 4 zł

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

order with a scoop of ice cream + 4 zł

*Oferta dotyczy kaw: espresso, americano albo flat white.
Offer applies to: espresso, americano or flat white.

Mango
Sticky
Rice

Lody
na ciepło

Mango
pudding

Smażony
banan





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

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



MENU BAROWE

BAR MENU



poniedziałek - czwartek
płacisz raz
i pijesz, ile chcesz

BĄBLE BEZ DNA

beczkowe frizzante
do dania głównego
frizzante bez ograniczeń za 38 zł

Teraz nasze piwa kraftowe TAJ kupisz także na wynos! O szczegóły zapytaj obsługę.

Our TAJ kraft beers are now available to go! Ask your waiter for details.



Lemoniady

Lemonades

Lemoniada klasyczna <i>Classic lemonade</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Tajska lemoniada – Sprite, bazylia, mięta, limonka, chili <i>Thai lemonade – Sprite, basil, mint, lime, chilli</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Mango – marakuja <i>Mango - passionfruit</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Poziomka – arbuz <i>Wild strawberry – watermelon</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Wiśnia – granat <i>Cherry - pomegranate</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Kiwi – zielone jabłko <i>Kiwi - green apple</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Liczi – limonka <i>Lychee – lime</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l
Trawa cytrynowa – mango – świeże chili <i>Lemongrass – mango – fresh chilli</i>	21,5 zł 42,5 zł 400 ml 1l

Mocktaile – koktajle bezalkoholowe

Mocktails – non-alcoholic cocktails

Mercy – gin 0%, syrop z agawy i jagody, syrop grejpfrutowy, sok z limonki <i>Gin 0%, agave syrup, blueberry syrup, grapefruit syrup, lime juice</i>	22,5 zł 100 ml
Negroni Virgin – Martini Floreale 0%, syrop orange spritz, ginger beer <i>Martini Floreale 0%, orange spritz syrup, ginger beer</i>	21,5 zł 100 ml
Aperol Virgin – syrop orange spritz, tonic, woda gazowana <i>Orange spritz syrup, tonic water, sparkling water</i>	21,5 zł 180 ml
Mojito Virgin klasyczne smakowe – woda gazowana, mięta, syrop cukrowy, limonka <i>Mojito virgin classic flavoured - sparkling water, mint, sugar syrup, lime</i>	21,5 zł 22,5 zł 300 ml

Napoje zimne

Cold drinks

Thai Tea Thai Tea Green – mrożona tajska herbata, czarna albo zielona z mlekiem skondensowanym <i>Thai iced tea (black or green) with condensed milk</i>	20,5 zł 400 ml
Koktajl mleczny mango <i>Mango milk cocktail</i>	19,5 zł 400 ml
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy, grejpfrutowy albo mieszany <i>Freshly squeezed juice: orange, grapefruit or mixed</i>	21,5 zł 400 ml
Kombucha (o dostępne smaki zapytaj obsługę) <i>Kombucha (ask your waiter about available flavours)</i>	20,5 zł 330 ml
Thomas Henry (o dostępne smaki zapytaj obsługę) <i>Thomas Henry (ask us about available flavours)</i>	17,5 zł 200 ml
Aloe drink Woda kokosowa <i>Aloe drink Coconu water</i>	19,5 zł 500 ml
Woda filtrowana w karafce z cytryną, limonką i miętą (gazowana niegazowana) <i>Jug of filtered water (sparkling or still) with lemon, lime and mint</i>	11 zł 17,5 zł 500 ml 1l

 ORIGINAL TASTE

 ZERO CUKRU







13 zł
250 ml





zapytaj o dostępne smaki
ask your waiter about available flavours

13 zł
250 ml



niegazowana
still water



gazowana
sparkling water

13 zł | 18,5 zł
330 ml | 750 ml



16 zł
250 ml

Napoje gorące

Hot drinks

Herbata Ronnefeldt (podawana w filiżance)	12,5
<i>Ronnefeldt tea (served in a cup)</i>	<i>180 ml</i>
Herbata Ronnefeldt (podawana w dzbanku)	19 zł
<i>Ronnefeldt tea (served in a teapot)</i>	<i>450 ml</i>
Espresso	11,5 zł
	<i>30 ml</i>
Espresso doppio	14,5 zł
	<i>60 ml</i>
Americano	11,5 zł
	<i>180 ml</i>
Flat white	16 zł
	<i>180 ml</i>
Cappuccino	16 zł
	<i>170 ml</i>
Latte	18 zł
	<i>220 ml</i>
Syrop smakowy do kawy	2,5 zł
	<i>20 ml</i>
Napój roślinny do kawy	2,5 zł
	<i>od 50 ml</i>

piwo kraftowe TAJ

zabierz ze sobą
nasze firmowe

NA WYNOS

piwo kraftowe
TAJ

piwo kraftowe TAJ



Piwa beczkowe

Draught beers

Litovel Premium 5%	14 zł 20 zł 250 ml 400 ml
Grodziska White IPA 5,8%	15 zł 21 zł 250 ml 400 ml

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.

Taj Fruit Pastry Sour – marakuja, pomarańcza, limonka 4%	20,5 zł
<i>Taj Fruit Pastry Sour – passion fruit, orange, lime</i>	<i>0,5l</i>
Taj IPA – wyczuwalna goryczka i bogaty cytrusowo-tropikalny aromat 7%	20,5 zł
<i>Taj IPA – slight bitterness and rich citrus and tropical aroma</i>	<i>0,5l</i>
Taj Pszeniczne – naturalnie mętne o aromacie bananów i goździków 5,6%	19,5 zł
<i>Taj Wheat – naturally cloudy with characteristic banana and cloves aroma</i>	<i>0,5l</i>
Taj APA – lekkie i orzeźwiające z wyczuwalną lecz nienachalną goryczką oraz cytrusowym aromatem 5,6%	19,5 zł
<i>Taj APA – light and refreshing with a slight bitterness and citrus aroma</i>	<i>0,5l</i>
Taj Piernikowe – ciemne piwo z aromatami przypraw korzennych 5,6%	19,5 zł
<i>Taj Gingerbread – dark beer with a slight aroma of spices</i>	<i>0,5l</i>
Taj Bezalkoholowe APA – lekkie i orzeźwiające z aromatycznym dodatkiem herbaty Earl Grey, która wniosła rześką nutę bergamotki i wzbogaciła subtelną teksturę piwa 0,5%	18,5 zł
<i>Taj Non-Alcoholic APA – light and refreshing beer with aromatic Earl Grey tea</i>	<i>0,5l</i>
Singha (piwo tajskie) 5%	18,5 zł
<i>Singha (Thai beer)</i>	<i>330 ml</i>
Galicyskie Flaszowe: APA Pszeniczne 5,6%	19,5 zł
<i>Polish kraft APA or wheat beer</i>	<i>0,5l</i>

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

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

Koktajle klasyczne

Classic cocktails

Aperol Spritz – Aperol, wino musujące, woda gazowana <i>Aperol, frizzante wine, sparkling water</i>	36,5 zł 200 ml
Hugo – syrop z kwiatów bzu, mięta, limonka, wino musujące <i>Eldelflower syrup, mint, lime, frizzante wine</i>	35,5 zł 160 ml
Mai Tai – biały rum, syrop migdałowy, limonka, ciemny rum, triple sec <i>Light rum, almond syrup, lime, dark rum, Triple sec</i>	36,5 zł 200 ml
Porn Star Martini – wódka waniliowa, limonka, marakuja, wino musujące <i>Vanilla vodka, lime, passion fruit, frizzante wine</i>	37,5 zł 140 ml
Espresso Martini – wódka, likier kawowy, espresso <i>Vodka, coffee liqueur, espresso</i>	35,5 zł 100 ml
Long Island Iced Tea – wódka, gin, tequila, rum, triple sec, coca-cola <i>Vodka, gin, tequila, rum, triple sec, coca-cola</i>	40,5 zł 200 ml
Whisky Sour – Grant's, syrop cukrowy, limonka, biało <i>Grant's, sugar syrup, lime, vegg white</i>	35,5 zł 100 ml
Mojito – biały rum, mięta, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana <i>Light rum, mint, lime, sugar syrup, sparkling water</i>	35,5 zł 300 ml
Mojito smakowe (o dostępne smaki zapytaj obsługę) – biały rum, mięta, limonka, puree owocowe, woda gazowana <i>Flavoured mojito (ask us about available flavours) - light rum, mint, lime, fruit puree, sparkling water</i>	37,5 zł 300 ml
Daiquiri – biały rum, limonka, cukier <i>Light rum, lime, sugar</i>	35,3 zł 100 ml
Old Cuban – ciemny rum, mięta, limonka, Angostura, wino musujące <i>dark rum, mint, lime, Angostura, frizzante wine</i>	37,3 zł 120 ml

Koktajle tajskie

Thai cocktails

ChatuChak – Finlandia, Aperol, mango pulpa, syrop poziomkowy, sok z cytryny <i>Finlandia vodka, Aperol, mango pulp, wild strawberry syrup, lemon juice</i>	38,5 zł 120 ml
Koh Lanta – rum, syrop rabarbarowy, sok z cytryny, truskawki, bazylia <i>Rum, rhubarb syrup, lemon juice, strawberries, basil</i>	38,5 zł 120 ml
Taj Spritz – gin, frizzante, syrop wiśniowy, tonik, sok z cytryn <i>Gin, frizzante, cherry syrup, tonic, lemon juice</i>	38,5 zł 240 ml
Bangkok Sour – tequila infuzowana kaffirem, triple sec, puree yuzu, sok z limonki <i>Kaffir infused tequila, triple sec, yuzu puree, lime juice</i>	38,5 zł 110 ml
Phi Phi – wódka mango, syrop trawa cytrynowa i zielone jabłko, bazylia, chili, imbir, sok z cytryny <i>Mango vodka, lemongrass syrup, green apple syrup, basil, chilli, ginger, lemon juice</i>	37,5 zł 120 ml
Coconut Tree – Finlandia kokosowa, Martini Bianco, Ginger Ale, mięta, bazylia, sok z cytryn <i>Finlandia coconut vodka, Martini Bianco, Ginger Ale, mint, basil, lemon juice</i>	37,5 zł 250 ml
Green Forest – gin z kaffirem, syrop kiwi i zielone jabłko, białko, sok z cytryny <i>Gin with kaffir, kiwi syrup, green apple syrup, vegg white, lemon juice</i>	37,5 zł 120 ml

Koktajle tajskie Premium

Thai Premium cocktails

!Krabi! – rum, Thomas Henry Mango, syrop falernum, sok z cytryny <i>Rum, Thomas Henry Mango, falernum syrup, lemon juice</i>	41,5 zł 280 ml
!Budda! – Aperitivo, Campari, gin, Thomas Henry Pink Grapefruit <i>Aperitivo, Campari, gin, Thomas Henry Pink Grapefruit</i>	41,5 zł 280 ml
!Phuket! – Finlandia Botanical Cucumber, Thomas Henry Botanic Tonic, ogórek, mięta, sok z cytryny <i>Finlandia Botanical Cucumber, Thomas Henry Botanic Tonic, cucumber, mint, lemon juice</i>	41,5 zł 280 ml

Wina

Wines

Wino domu białe 11,5% | czerwone 12% 0,5l
House wine white | red 56 zł

Choya Original 10% 25 zł | 77 zł | 110 zł

WINO MUSUJĄCE | SPARKLING WINE

Wino frizzante beczkowe 11,5% 125 ml | 0,75l
22 zł | 113 zł

Prosecco Spumante Extra Dry, Treviso, Włochy 11% 113 zł

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Pinot Grigio, Terrazze Della Luna, Trentino, Włochy 12,5% 125 ml | 0,75l
20 zł | 105 zł

Halka Chardonnay, Broner, Muscaris, Dolnośląskie, Polska 12,5% 21 zł | 110 zł

Riesling Feinherb, Dr Loosen, Mosel, Niemcy 10% 21 zł | 110 zł

Gewurztraminer, Villa Wolf, Pfalz, Niemcy 11,5% 21 zł | 110 zł

Sauvignon Blanc 'Mount Vernon', Lawson's Dry Hills,
Marlborough, Nowa Zelandia 13% 146 zł

WINA CZERWONE | RED WINES

Primitivo 'Il Pumo', San Marzano, Puglia, Włochy 13,5% 125 ml | 0,75l
20 zł | 105 zł

Malbec 'Alamos', Catena Zapata, Uco Valley Mendoza,
Argentyna 13,5% 21 zł | 110 zł

Pinot Noir, Seifried, Nelson, Nowa Zelandia 12,5% 117 zł

Arienzo Crianza, Marques de Riscal, Rioja, Hiszpania 14% 128 zł

Wódka

Vodka

	40 ml 0,7l
Finlandia 40%	13 zł 137 zł
Finlandia smakowa (flavoured vodka) 40%	14 zł 164 zł
Belvedere 40%	27 zł 393 zł
J.A. Baczewski 40%	16 zł 187 zł
J.A. Baczewski smakowa 38% (o dostępne smaki pytaj obsługę)	17 zł 142 zł
J.A Baczewski flavoured vodka (ask your waiter about available flavours)	40 ml 0,5l

Alkohole (40 ml)

Spirits (40 ml)

RUM

Plantation 3 Stars 41,2%	17 zł
Plantation Original Dark 40%	18 zł
Ryoma 7 yo Japanese 40%	39 zł

TEQUILA

Olmecca Blanco 35%	21 zł
Olmecca Gold 35%	22 zł

GIN

Opihr 42,5%	24 zł
Tenjaku 35%	20 zł
Cubical Mango Premium 37,5%	26 zł

BRANDY & COGNAC

Calvados Papidoux VSOP 40%	21 zł
Ferrand 10 Generations 46%	42 zł

WHISKY & WHISKEY

Jameson 40%	17 zł
Toki Suntory 43%	39 zł
Tenjaku 43%	22 zł
Monkey Shoulder 40%	27 zł
Makers Mark 45%	25 zł
Jack Daniel's 40%	21 zł

WERMUTY | VERMOUTH (100 ml)

Martini Bianco 14,4%	22 zł
Martini Rosso 14,4%	22 zł

LIKIERY | LIQUEUR

Jagermeister 35%	18 zł
Choya Kokuto Japanese 14%	18 zł

Whisky Single Malt (40 ml)

AnCnoc 12 yo 40%	37 zł	Finlaggan Red Wine	39 zł
Arran 10 yo 46%	37 zł	Cask Matured 46%	

