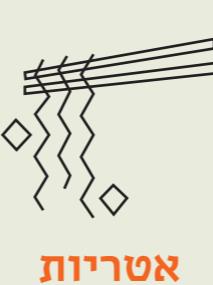


לפני הכל

82/74/64	פָּאֵד תַּאי	טופו / עוף / בקר / שרימפס מוקפץ עם אטריות אורז דקות, גזר, ביצה, בצל ירקון, נבטים, שום, ג'יניג'ר, רוטב דגים וכוסברה.
82/76/74/66	פָּאֵד סִיאָו	טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס מוקפץ עם אטריות אורז רחבות מושחתות עם ברוקולי, ביצה, בצל ירקון, בזיליקום, באק צ'יו, שום וג'יניג'ר.
82/74/64	פָּאֵד קוֹטִיאָו	טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס מוקפץ עם אטריות חיטה ברוטב מתתקתק עם ביצה, בצל ירקון, באק צ'יו וنبيטים.
76	קוֹטִיאָו פָּאֵד פְּלָה	אטריות חיטה מוקפצות עם קוביות דג מטוגנות וקארוי צהוב, חלב קוקוס, ברוקולי, בצל ירקון ולبن, שמנפינויו, שום, ג'יניג'ר, ננען, בזיליקום, כוסברה, כפיר לים וגלנגל.
82	קוֹטִיאָו פָּאֵד גָּאנְג	אטריות חיטה מוקפצות עם שרימפס וקארוי אדום, חלב קוקוס, ברוקולי, בצל ירקון ולبن, שמנפינויו, שום, ג'יניג'ר, צ'ילי, ננען, בזיליקום, כוסברה, כפיר לים וגלנגל.
82/76/67	גָּאנְג לְאוֹנְג	טופו / עוף / דג / שרימפס בתבשיל קארוי צהוב, חלב קוקוס, פפאיה, בטטה, בצל לבן וירוק, ברוקולג, מגולד, קשיין, בזיליקום, שום, לימון וג'יניג'ר.
76/67	גָּאנְג מָאָסְמָן	טופו / עוף / בקר בתבשיל קארוי מאסמן, חלב קוקוס, קינמון, הל, תפוחי אדמה, בצל, מגולד, בוטנים, כפיר לים, למון גראם, גלנגל, ג'יניג'ר ושום.
76/67	גָּאנְג קִיאָו וּן	טופו / עוף / דג בתבשיל קארוי ירקון, חלב קוקוס, חצצלים, ברוקולג, מגולד, למון גראם, כפיר לים, גלנגל, בזיליקום, בצל ירקון, ג'יניג'ר צ'ילי ושום.
82/76/67	גָּאנְג גָּאַטִּי הַד	טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס בתבשיל קארוי אדום, חלב קוקוס, בצל, מגולד, שמנפינויו, למון גראם, כפיר לים, גלנגל, בזיליקום, בצל ירקון, ג'יניג'ר ושום.
82/74/66	פָּאֵד פָּאֵק	טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס מוקפץ עם גזר, גמהה, ברוקולי, בצל, באק צ'יו, שום, שמנפינויו ואגוזי קשיו ברוטב מתתקתק, מוגש עם אורז.
76	פְּלָה פָּאֵד פָּאֵק	קוביות דג ים בטיגון עמוק, מוקפצות ברוטב שיטאקי וסוויה מתתקתק עם גמהה, גזר, עגבניות שרי, ברוקולי, בצל לבן וירוק, שמנפינויו וקשיו. מוגש עם אורז.
82/72/66	פָּאֵד קְפָּאּו	פרגית קצוצה / בקר קצוץ / Redefine Meat / שרימפס צלויים בוקע עם רוטב שיטאקי, שום, צ'ילי, בצל, שעוועית ירקה, שום ובזיליקום. מוגש עם אורז וביצת עין רכה מעל.
82/76/72/64	קָאוֹ פָּאֵד (פְּרִידִיד רִיּוֹס)	טופו / עוף / בקר קצוץ / דג / שרימפס מוקפץ עם אורז ברוטב שיטאקי, שום, ביצה, גזר, בצל לבן וירוק עם כוסברה מעל.
119	פְּלָה נָאָן סִיאָו	דג שלם מאודה עם ציר עוף, סוויה, רוטב דגים, שום, סלרי, לימון וכוסברה. מוגש עם מטבל בוטנים פיננטי ואורז.
112	פְּלָה טּוֹטּוֹ	דג שלם מטוגן עד פרוכות בקמח תבלינים, מוגש עם שאלוות קריספי לצד אורז ומטבל פיננטי.
45	פָּאֵד תַּאי יְלָדִים	טופו / עוף מוקפץ עם אטריות אורז דקות וביצה.
45	גָּאַי טּוֹטּוֹ	רצוועות עוף קריספיות בטיגון עמוק, מוגש עם אורז.
45	פָּאֵד קוֹטִיאָו	טופו / עוף מוקפץ עם אטריות חיטה וביצה.
45	פְּרִידִיד רִיּוֹס	טופו / עוף מוקפץ עם אורז וביצה.



אטריות



קָאָרִי
מוגש עם אֲוֹרֶז



אֲוֹרֶז



דָּגִים



יְלָדִים

הסום תאם של צ'אנג בה

רצועות פרוכות של פפאיה ירקה טריה כתושות בכלי המוסתרי עם עגבניות שרי, שעועית ירקון, בוטנים, שום, סוכר דקלים, רוטב דגים וצ'ילי. מוגש עם סטייקי ריס.



יבְשָׂה

יאָם גָּאָלָם

סלט מרענן של כרוב לבן, כרוב סגול, גזר, עגבניות שרי, נבטים ובצל ירקון, ברוטב על בסיס בוטנים, שום, סוכר דקלים, לימון, סוויה ושמן שומ羞ם.

לָאָב גָּאָי

פרגית קצוצה צליה בתיבול מסורתי עם כוסברה, ננען, שאלוות ומלפפון ברוטב לימון, רוטב דגים וצ'ילי, מוגש בתוך עלה חסה אייסברג.

פָּאֵד קִירָאָו

ברוקולי, באק צ'יו, בצל ירקון, אספרגוס ושום מוקפצים ברוטב שיטאקי מתתקתק, מוגש עם סטייקי ריס.

הסְּפִירְינְג רֹול שְׁלְ צִ'אָג

אג'ROL (2 יחידות) בעבודת ידי במילוי של ירקות ואטריות שעועית.

פִּיגְ גָּאָי טּוֹטּוֹ

כנפירים קריספיות בטיגון עמוק, מוגש עם רוטב צ'ילי מותק.

יאָם נָה

רצועות בקר עם מלפפונים, כוסברה, ננען, בצל ירקון, שאלוות, שעועית ירקה בתיבול מתתקתק וחחריף.

סָאִי הָוָה

נקניקיות בקר מצ'אנג מאיר (2 יחידות) בתיבול צפון תאילנדי עם קארוי אדום, צ'ילי חריף, שום, ג'יניג'ר, כוסברה, כפיר לים ובצל ירקון.



יְמָן

יאָם פְּלָה

קוביות פילה דג ים צרבות קלות, מוגש עם עשב תיבול של כוסברה, ננען, שאלוות, מלפפון ובצל ירקון ברוטב לימון, רוטב דגים וצ'ילי קלווי.

לָאָב פְּלָה

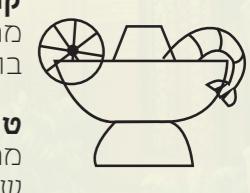
דג צליוי וקצוץ עם כוסברה, ננען, שאלוות, מלפפון וקריספי שום ברוטב לימון, רוטב דגים וצ'iley, מוגש בתוך עלה חסה אייסברג.

יאָם גָּוָגָן

שרימפס צליוי בוקע עם סוויה בהירה וכוכבים, מוגשים בסלט של שעועית ירקה, שרוי, שאלוות, בצל ירקון, כוסברה, ננען, ג'יניג'ר ושום ברוטב מבוסס על רוטב דגים, סוכר דקלים, צ'ילי ולימון.

יאָם סֻוּם או (בְּעֻוָּנָה)

נתחי שרימפס ברוטב סוויה מתתקתק, בזיליקום, סלרי, ננען, בצל ירקון, פומלה, שעועית ירקה, ירקה, עגבניות שרי, בוטנים ובצל מטוגן ברוטב לימון, שום, רוטב דגים וסוויה בהירה.



מְרָקִים

קוֹטִיאָו גָּאָי

מרק צח עם קציצות עוף מתובלות, אטריות אורז, נבטים, באק צ'יו, גזר, שום קריספי, בוטנים וכוסברה.

טוֹם יָם

מרק חריף וחמצץ מסורתי עם עוף / שרימפס קצוץ דג, עגבניות שרי, בצל לבן, סלרי, מטוגן, בצל ירקון, ננען וכוסברה. מוגש בתוספת אורז.

טוֹם קָה גָּאָי

טוֹפוֹ / עוף / דג / שרימפס במרק חמוץ עם חלב קוקוס, ציר עוף, ברוקולי, שמןפינויו, שרי, בצל ירקון, כפיר לים, רוטב דגים, לימון, בצל לבן, ננען, כוסברה. מוגש בתוספת אורז.

Chang Ba

אוכל רחוב תאילנדי



קוקטיילים	מיד אין בNEGOK קוקטייל מרענן על בסיס של רום לבן בשילוב של נונגו, מלפפון ולימום.
קואסן מרגו	קוקטייל על בסיס טקילה ג'לייאנו בשילוב של פסיפלורה, ג'יניגר, למון גראס ולימון.
<hr/>	
שתיה קלה	קולה / קולה זירו ספריויט / ספריויט זירו תה ירק יסמין מיץ ענבים מים מינרלים סודה תאילנדית מי טונייק
<hr/>	
המרעננים שלנו	קראביס ג'יניגר ביר משקה אלכוהולי קליל ומרענן בעל טעם ספריסי של ג'יניגר טרי מתובלן בהדרים.
בירות	קופרברג סיידר פסיפלורה תפוז סיידר אלכוהולי אקזוטי, הדרי וטורפי של פסיפלורה ותפוז.
ריננות	צ'אנג בקבוק סינגה בקבוק
אלכוהול	יין לבן מדרום אפריקה שנין בלאן, אולד רואד יין לבן מגරמניה גוורצטראמין, אקטניבורג יין אדום מאוסטרליה שראד קברנה סובייניון, קורל רוף
	אווזו מטססה ויסקי תאילנדי "הונג תונג"
	ג'ין וויטלי ניל למון גראס
	טקילה מילגרו
	גלאנו
	רום נגריטה
	תוספת טונייק/סודה