

Chang Ba

אוכל רחוב תאילנדי



קוקטיילים

- 42 מייד אין בנגקוק . קוקטייל מרענן על בסיס של רום לבן בשילוב של נענע, מלפפון וליים.
- 44 קוואסן מרגו . קוקטייל על בסיס טקילה וגליאנו בשילוב של פסיפלורה, ג'ינג'ר, למון גראס ולימון.

שתייה קלה

- 14 קולה / קולה זירו .
- 14 ספרייט / ספרייט זירו .
- 14 תה ירוק יסמין .
- 14 מיץ ענבים .
- 11 מים מינרלים .
- 11 סודה תאילנדית .

המרעננים שלנו

- 27 קראבי'ס ג'ינג'ר ביר 🍷 . מרענן קליל ומרענן בעל טעם ספייסי של ג'ינג'ר טרי מתובלן בהדרים.
- 27 קופרברג ג'ין פסיפלורה תפוז . מרענן קליל ומרענן בעל טעם ספייסי של ג'ינג'ר טרי מתובלן בהדרים.

בירות

- 28 צ'אנג בקבוק .
- 28 סינגה בקבוק .

יינות

- 112/30 יין לבן מדרום אפריקה שנין בלאן, דאגלס גרין .
- 114/33 יין לבן מגרמניה גוורצטרמינר, ואכטנבורג .
- 128/34 יין אדום מאוסטרליה שיראז קברנה סוביניון, קורל ריף .

אלכוהול

- 30/17 אוזו קזניסו .
- 26/15 וויסקי תאילנדי "הונג תונג" .
- 32/18 ג'ין וויטלי ניל למון גראס .
- 36/18 טקילה רוסטר רוחו .
- 22/13 גליאנו .
- 24/14 רום נגריטה .
- 8 תוספת מי טוניק / סודה .

לפני הכל

הסוּם טאָם של צ'אַנג בה 🌿🍴🍴🍴
 רצועות פריכות של פפאיה ירוקה כתושות בכלי המסורתי עם עגבניות שרי, שעועית ירוקה, בוטנים, שום, לימון, סוכר דקלים, רוטב דגים וציילי. מוגש עם סטיקי רייס.



יבשה

יאם גא לאם 🌿🍴🍴
 סלט מרענן של כרוב לבן, כרוב סגול, גזר, עגבניות שרי, נבטים ובצל ירוק ברוטב על בסיס בוטנים, שום, סוכר דקלים, לימון, סויה ושמן שומשום.

לאב גאי 🍴🍴
 סלט פרגית קצוצה וצלוחיה בתיבול מסורתי עם כוסברה, נענע, שאלוט ומלפפון ברוטב לימון, פיש סוס וציילי, מוגש בתוך עלה חסה אייסברג.

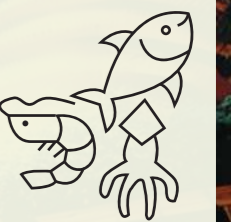
פאד פאק קיאו 🌿🍴
 ברוקולי, באק צ'וי, בצל ירוק, אספרגוס ושום מוקפצים ברוטב שיטאקי מתקתק. מוגש עם סטיקי רייס.

הספרינג רול של צ'אַנג 🌿🍴
 אגרוול (2 יחידות) בעבודת יד במילוי של כרוב לבן, גזר, בצל ירוק, שמפיניון, שום, ג'ינג'ר ואטריות שעועית.

פיג גאי טוט
 כנפיים קריספיות בטיגון עמוק, מוגשות עם רוטב צ'ילי מתוק.

יאם נה
 סלט רצועות בקר מטוגנות עם מלפפונים, כוסברה, נענע, בצל ירוק, שאלוט ושעועית ירוקה ברוטב מבוסס על פיש סוס, סוכר דקלים, צ'ילי, שום ולימון.

סאי הואה 🍴🍴
 נקניקיות בקר מצי'אנג מאי (2 יחידות) בתיבול צפון תאילנדי עם קארי אדום, צ'ילי חריף, שום, ג'ינג'ר, כוסברה, כפיר ליים ובצל ירוק.



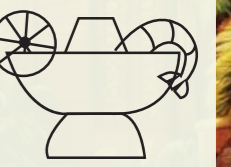
ים

יאם פלה 🍴
 קוביות פילה דג ים צרובות קלות, מוגשות בסלט עשבי תיבול של כוסברה, נענע, שאלוט, מלפפון ובצל ירוק ברוטב לימון, רוטב דגים, סוכר דקלים ואורז קלוי.

לאב פלה 🍴🍴
 דג צלוי וקצוץ עם כוסברה, נענע, שאלוט, מלפפון וקריספי שום ברוטב לימון, רוטב דגים וציילי, מוגש בתוך עלה חסה אייסברג.

יאם גונג 🍴🍴🍴
 שרימפס צלוי בווק עם סויה בהירה וכרוכום, מוגשים בסלט של שעועית ירוקה, שרי, שאלוט, בצל ירוק, כוסברה, נענע, ג'ינג'ר ושום ברוטב מבוסס על רוטב דגים, סוכר דקלים, צ'ילי ולימון.

יאם סום או (בעונה)
 נתחי שרימפס ברוטב סויה מתקתק, בזיליקום, סלרי, נענע, בצל ירוק, פומלה, שעועית ירוקה, עגבניות שרי, בוטנים ובצל מטוגן ברוטב לימון, סוכר דקלים, שום, רוטב דגים וסויה בהירה.



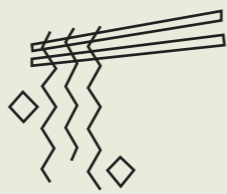
מרקים

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

סום יאם 🍴🍴🍴
 מרק חריף וחמוץ מסורתי עם עוף / שרימפס וקוביות דג, עגבניות שרי, בצל לבן, סלרי, שמפיניון, צ'ילי, גלנגל, כפיר ליים, רוטב דגים, לימון, בצל ירוק, נענע וכוסברה. מוגש בתוספת אורז.

סום קה גאי
 טופו / עוף / דג / שרימפס במרק חמצמץ עם חלב קוקוס, ציר עוף, ברוקולי, שמפיניון, שרי, בצל ירוק, כפיר ליים, גלנגל, בצל לבן, נענע, בזיליקום, שום, ג'ינג'ר וכוסברה. מוגש בתוספת אורז.

קוטיאו נוקנוק
 רצועות בקר במרק צח עם אטריות חיטה, שמפיניון, סלרי, שום קריספי ופלפל שחור.



אטריות



קארי

מוגש עם אורז



אורז



דגים



ילדים

פאד תאי
 טופו / עוף / בקר / שרימפס מוקפץ עם אטריות אורז דקות, גזר, ביצה, בצל ירוק, נבטים, שום, ג'ינג'ר, פיש סוס וכוסברה.

פאד סייאו 🌿
 טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס מוקפץ עם אטריות אורז רחבות מושחמות עם ברוקולי, ביצה, בצל ירוק, בזיליקום, באק צ'וי, שום וג'ינג'ר.

פאד קוטיאו 🌿
 טופו / עוף / בקר / שרימפס מוקפץ עם אטריות חיטה ברוטב מתקתק עם ביצה, בצל ירוק, באק צ'וי ונבטים.

קוטיאו פאד פלה 🍴🍴
 אטריות חיטה מוקפצות עם קוביות דג מטוגנות, קארי צהוב, חלב קוקוס, ברוקולי, בצל ירוק ולבן, שמפיניון, שום, ג'ינג'ר, נענע, בזיליקום, כוסברה, כפיר ליים וגלנגל.

קוטיאו פאד גאנג 🍴🍴🍴
 אטריות חיטה מוקפצות עם שרימפס וקארי אדום, חלב קוקוס, ברוקולי, בצל ירוק ולבן, שמפיניון, שום, ג'ינג'ר, צ'ילי, נענע, בזיליקום, כוסברה, כפיר ליים וגלנגל.

גאנג לאונג 🌿🍴🍴
 טופו / עוף / דג / שרימפס בתבשיל קארי צהוב, חלב קוקוס, פפאיה, בטטה, בצל לבן וירוק, ברוקולי, מנגולד, קשיו, בזיליקום, שום, לימון וג'ינג'ר.

גאנג מאסמן 🌿🍴
 טופו / עוף / בקר בתבשיל קארי מאסמן, חלב קוקוס, קינמון, הל, תפוחי אדמה, בצל, מנגולד, בוטנים, כפיר ליים, למון גראס, גלנגל, ג'ינג'ר ושום.

גאנג קיאו וון 🌿🍴🍴
 טופו / עוף / דג בתבשיל קארי ירוק, חלב קוקוס, חצילים, ברוקולי, מנגולד, למון גראס, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, בצל ירוק, ג'ינג'ר צ'ילי ושום.

גאנג גאטי הד 🌿🍴🍴
 טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס בתבשיל קארי אדום, חלב קוקוס, בצל, מנגולד, שמפיניון, למון גראס, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, ג'ינג'ר ושום.

פאד פאק 🌿
 טופו / עוף / בקר / שרימפס מוקפץ עם גזר, גמבה, ברוקולי, בצל, באק צ'וי, שום, שמפיניון ואגוזי קשיו ברוטב מתקתק, מוגש עם אורז.

פלה פאד פאק
 קוביות דג ים בטיגון עמוק, מוקפצות ברוטב שיטאקי וסויה מתקתק עם גמבה, גזר, עגבניות שרי, ברוקולי, בצל לבן וירוק, שמפיניון וקשיו. מוגש עם אורז.

פאד קפאו 🌿🍴
 פרגית קצוצה / בקר קצוץ / Redefine Meat / שרימפס צלויים בווק עם רוטב שיטאקי, סויה, צ'ילי, בצל, שעועית ירוקה, שום ובזיליקום. מוגש עם אורז וביצת עין רכה מעל.

קאו פאד (פרייד רייס)
 טופו / עוף / בקר קצוץ / דג / שרימפס מוקפץ עם אורז ברוטב שיטאקי, סויה, ביצה, גזר, בצל לבן וירוק עם כוסברה מעל.

פלה נאן סייאו
 דג שלם מאודה עם ציר עוף, סויה, פיש סוס, שום, סלרי, שמפיניון, לימון וכוסברה. מוגש לצד אורז ומטבל בוטנים פיקנטי.

פלה טוט
 דג שלם מטוגן עד פריכות בקמח תבלינים, מוגש עם שאלוט קריספי לצד אורז ומטבל פיקנטי.

פאד תאי ילדים
 טופו / עוף מוקפץ עם אטריות אורז דקות וביצה.

גאי טוט
 רצועות עוף קריספיות בטיגון עמוק, מוגש עם אורז.

פאד קוטיאו
 טופו / עוף מוקפץ עם אטריות חיטה וביצה.

פרייד רייס
 טופו/עוף מוקפץ עם אורז וביצה.