



## לפני הכל

₪45

הסוּם טאם של צ'אנג בה 🌿🌶️🌶️🌶️

פפאיה ירוקה טרייה כתושה בכלי המסורתי עם עגבניות שרי, שעועית ירוקה, בוטנים תאילנדים, שום, לימון, סוכר דקלים, רוטב דגים וצ'ילי. מוגש עם סטיקי רייס

### ראשונות ים

₪49

יאם פלה 🌿

קוביות דג מטוגנות בסלט עם כוסברה, נענע, שאלוט, מלפפון, בצל ירוק, לימון, רוטב דגים, שום, סוכר דקלים ואורז קלוי

₪51

לאב פלה 🌿🌶️🌶️

סלט דג צלוי וקצוץ עם כוסברה, נענע, שאלוט, אורז קלוי, מלפפון, קריספי שום, לימון, רוטב דגים וצ'ילי. מוגש בתוך עלה חסה אייסברג

₪58

קאו לופ גונג 🌶️

שרימפס מוקפצים עם קארי אדום בסלט עם שעועית ירוקה, ובטים, בצל ירוק, נענע, כוסברה, שאלוט, צ'ילי אדום, שאלוט קריספי, בוטנים, למון גראס ואטריות אורז מטוגנות ברוטב על בסיס פלפל שחור, שורש כוסברה, קפיר ליים ורוטב שזיפים

₪59

יאם סום או 🌶️

נתחי שרימפס מוקפצים בסלט עם בזיליקום, סלרי, נענע, בצל ירוק, פומלה, שעועית ירוקה, עגבניות שרי, בוטנים תאילנדים, בצל מטוגן, לימון, סוכר דקלים, שום, רוטב דגים וסויה בהירה

### ראשונות יבשה

₪41

יאם גא לאם 🌿🌿

סלט מרענן של כרוב לבן, כרוב סגול, גזר, עגבניות שרי, ובטים, בצל ירוק, בוטנים תאילנדים, שום, סוכר דקלים, לימון, סויה ושמן שומשום

₪47

לאב גאי 🌿🌶️🌶️

סלט פרגית קצוצה וצלוייה בתיבול מסורתי עם כוסברה, נענע, שאלוט, אורז קלוי, מלפפון, לימון, רוטב דגים, וצ'ילי. מוגש בתוך עלה חסה אייסברג

₪47

פאד פאק קייאו 🌿

ברוקולי, באק צ'וי, בצל ירוק, אספרגוס ושום מוקפצים ברוטב שיטאקי. מוגש עם סטיקי רייס

₪38

פופיה צ'ה 🌿

אגרול בעבודת יד במילוי של כרוב לבן, גזר, בצל ירוק, שמפיניון, שום, ג'ינג'ר ואטריות שעועית

₪64

קיאו טוד

גיוזה מטוגנת במילוי פרגית, קארי צהוב, עשבי תיבול, רוטב דגים, לימון ושום

₪38/64

פיג גאי טוט

כנפיים קריספיות בטיגון עמוק, מוגשות עם רוטב צ'ילי מתוק

₪59

יאם נה 🌶️🌶️

סלט רצועות בקר מטוגנות עם מלפפונים, כוסברה, נענע, בצל ירוק, אורז קלוי, שאלוט, שעועית ירוקה, רוטב דגים, סוכר דקלים, צ'ילי, שום ולימון

₪54

סאי הואה 🌿🌶️

נקניקיות בקר מצ'אנג מאי בתיבול צפון תאילנדי של קארי אדום, צ'ילי, שום, ג'ינג'ר, כוסברה, קפיר ליים ובצל ירוק

### מרקים

₪43

קוטייאו גאי

מרק תאילנדי צח עם כיסונים ממולאים בעוף, ובטים, באק צ'וי, גזר, שום קריספי, בוטנים תאילנדים וכוסברה

₪81

טום יאם 🌶️🌶️🌶️🌶️

מרק תאילנדי מסורתי עם עגבניות שרי, בצל לבן, סלרי, שמפיניון, צ'ילי, גלנגל, קפיר ליים, רוטב דגים, לימון, בצל ירוק, נענע וכוסברה. מוגש בתוספת אורז

עוף / שרימפס וקוביות דג

₪67/71

טום קה גאי

מרק של ציר עוף וחלב קוקוס, ברוקולי, שרי, בצל ירוק, קפיר ליים, גלנגל, בצל לבן, נענע, בזיליקום, שום, ג'ינג'ר וכוסברה. מוגש בתוספת אורז

טופו / עוף / דג / שרימפס

🌶️ רמת חריפות 🌿 אופציה למנה טבעונית 🌿 אופציה למנה ללא גלוטן (בסביבת גלוטן)





# Chang Ba

אוכל רחוב תאילנדי



## אורז

**פאד פאק** 🌿  
ברוקולי, באק צ'וי, שום, עגבניות שרי, בצל ירוק, גזר, שמפיניון ואגוזי קשיו ברוטב שיטאקי מתקתק  
טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס

**פאד קפאו** 🌿🌶️🌶️  
בזיליקום, שעועית ירוקה, צ'ילי, בצל לבן, שום, רוטב דגים, מוגש עם ביצת עין רכה מעל  
כריגית / בקר קצוץ / Redefine Meat / שרימפס

**קאו פאד (פרייד רייס)**  
אורז מוקפץ, ביצה, גזר, בצל לבן, בצל ירוק וכוסברה  
טופו / עוף / בקר קצוץ / דג / שרימפס

## אטריות

**פאד תאי**  
אטריות אורז דקות, גזר, ביצה, בצל ירוק, נבטים, שום, ג'ינג'ר, רוטב דגים וכוסברה  
טופו / עוף / בקר / שרימפס

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

**פאד קוטיאו** 🌿  
אטריות חיטה, ביצה, בצל לבן וירוק, באק צ'וי, שום ונבטים  
טופו / עוף / בקר / שרימפס

## דגים

**פלה נאן סייאו**  
דג שלם באידיו מסורתית, ציד עוף, סויה, רוטב דגים, שום, סלרי, שמפיניון, לימון וכוסברה. מוגש לצד אורז ומטבל בוטנים פיקנטי

**פלה טוט**  
דג שלם בטיגון עמוק עד פריכות בקמח תבלינים, מוגש עם שאלוט קריספי לצד אורז ומטבל פיקנטי

## הקארי של צ'אנג בה | מוגש עם אורז

**גאנג לאונג** 🌿🌶️🌶️🌶️  
קארי צהוב, חלב קוקוס, פפאיה, בטטה, בצל לבן וירוק, ברוקולי, מנגולד, קשיו, לימון גראס, צ'ילי, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, שום, צ'ילי, לימון וג'ינג'ר  
טופו / עוף / דג / שרימפס

**גאנג מאסמן** 🌿🌶️  
קארי מאסמן, חלב קוקוס, קינמון, הל, תפוחי אדמה, בצל לבן וירוק, מנגולד, בוטנים תאילנדים, לימון גראס, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, ג'ינג'ר ושום  
טופו / עוף / בקר

**גאנג קייאו וון** 🌿🌶️🌶️🌶️  
קארי ירוק, חלב קוקוס, חצילים, בצל ירוק, ברוקולי, מנגולד, לימון גראס, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, ג'ינג'ר צ'ילי ושום  
טופו / עוף / דג

**גאנג גאטי הד** 🌿🌶️🌶️🌶️  
קארי אדום, חלב קוקוס, שמפיניון, בצל לבן וירוק, מנגולד, לימון גראס, כפיר ליים, גלנגל, בזיליקום, ג'ינג'ר, צ'ילי ושום  
טופו / עוף / בקר / דג / שרימפס

## ילדים

**פאד תאי ילדים**  
אטריות אורז דקות וביצה  
טופו / עוף

**גאי טוט**  
רצועות עוף קריספיות בטיגון עמוק, מוגש עם אורז וירקות חתוכים

**פאד קוטיאו**  
מוקפץ עם אטריות חיטה וביצה  
טופו / עוף

**פרייד רייס**  
מוקפץ עם אורז וביצה  
טופו / עוף

🌿 רמת חריפות | 🌿 אופציה למנה טבעונית | 🌿 אופציה למנה ללא גלוטן (בסביבת גלוטן)



# שתייה ואלכוהול

## שתייה קלה

14 ש	פחית מיץ ליצי תאילנדי	14 ש	קולה/קולה זירו
18 ש	מי קוקוס	14 ש	ספרייט/ספרייט זירו
28 ש	פרללה - מים מוגזים גדולים	14 ש	תה ירוק תאילנדי
11 ש	מים מינרלים/סודה צ'אנג	14 ש	מיץ ענבים

## המרעננים שלנו

30 ש	בירה בבקבוק	29 ש	קראביס ג'ינג'ר ביר
30 ש	צ'אנג סינגה	29 ש	קראביס פטל ג'ינג'ר ביר

## יינות

36/136 ש	רוזה, עברי	36/136 ש	גורדצטרמינר, עברי, לבן
174 ש	אדום, כישור	31/119 ש	שנין בלאן, דאגלס גרין, לבן
64 ש (375 מ"ל)	מלבק, אלאמוס, אדום (375 מ"ל)	144 ש	סוביניון בלאן, בסט באדיז, לבן
		196 ש	פטי שאבלי, פאסקאל בושאר, לבן

## סאקה

52 ש (180 מ"ל) שיראיוקי ג'ונמאי

## אלכוהול

14/27 ש	רום נגריטה	17/33 ש	טקילה קווארבו לבן
17/32 ש	וויסקי תאילנדי "הוגג תונג"	34/67 ש	טקילה 1800 אנייחו
14/29 ש	גליאנו אפרטיבו	15/29 ש	ערק עמיאל
	תוספת מי טוביק/	13/25 ש	ערק עמיאל לימונים
9 ש	אשכולית ורודה/סודה	16/29 ש	ג'ין וויטלי ביל JJ
		18/36 ש	ג'ין וויטלי ביל למון גראס

## קוקטיילים

47 ש	קוואסן מרגו	48 ש	מייד אין בנגקוק
	קוקטייל על בסיס טקילה וגליאנו בשילוב של פסיפלורה, ג'ינג'ר, למון גראס וליים		קוקטייל מרענן על בסיס של ג'ין בשילוב של נענע, מלפפון וליים

