bow thai
restaurant

Starters

01

Gai Hor Bai Toey - 120

Gà cuốn lá nếp

Thịt gà cuốn lá nếp nướng ăn kèm với sốt xì dầu và vừng

Deep-fried marinated chicken wrapped with pandan leaves, served with dark bean and sesame sauce

02

Tod Mun Goong - 215

Chả tôm chiên xù

Chả tôm chiên ăn kèm với sốt ớt ngọt

Deep-fried prawn cakes served with sweet chili sauce

03

Tod man khao pod - 110

Chả ngô chiên

Chả ngô chiên cùng cà ri, nước cốt dừa, gia vị Thái dùng kèm sốt ớt ngọt

Thai style corn curry fritters served with sweet chili sauce

04

Moo satay - 150

Thịt heo xiên nướng

Thịt heo tẩm ướp gia vị Thái, nước cốt dừa, dùng kèm sốt bơ lạc

Pork marinated in Thai spices, coconut milk, served with peanut sauce

Salads

05

Kor Moo Yang Nam Tok - 140

Thịt cổ lợn nướng sốt me cay

Sa lát thịt cổ lợn nướng ăn kèm rau sống theo mùa và xôi trắng

Grilled pork neck served with fresh vegetable and sticky rice

06

Laab Moo - 140

Lạp lợn

Thịt lợn băm xào với rau mùi, hành tím, lá chanh, thính gạo ăn kèm với rau sống theo mùa và xôi trắng

Stir-fried spicy minced pork salad with coriander, shallot, lime leaves, spring onion served with ground rice, fresh vegetable and sticky rice

07

Som Tum Thai Poo Nim Tod - 180

Nộm đủ đủ với cua bấy chiên giòn

Nộm đu đủ kiểu Thái với cà chua, đậu xanh, tôm khô và cua bấy chiên giòn

Thai papaya salad with tomatoes, green bean, dry shrimp, peanut and crispy soft shell crab

08

Yum Ma Muang Pla Grob - 200

Sa lát xoài cay cá giòn

Sa lát xoài cay với hành tím, ớt, rau mùi, lạc, tôm khô và cá vược chiên giòn

Thai style spicy mango salad with shallot, chili, coriander, peanut, dried shrimp and crispy minced sea bass

Soups

09

Tom Jued Tao Hoo Moo Sub Woon Sen - 110

Canh đậu phụ thịt băm với miến Thái

Canh đậu phụ thịt băm, rau củ và miến Thái

Clear soup with minced pork ball, soft tofu and glass noodle

10

Tom Yum Goong - 180

Súp Tom Yum

Súp tôm nấu chua cay với sả, giềng, hành tím và nấm
(có sữa hoặc không sữa)

The famous spicy and sour prawn soup with mushroom, lemongrass, galangal, shallot, tomato (milk or without milk)

11

Tom Kha Gai - 120

Súp gà cốt dừa

Súp gà với giềng, sả, rau mùi, hành tím và nước cốt dừa

Slightly tangy chicken soup with galangal, lemongrass and coconut milk

Main courses

12 **Nua Yang Rad Sauce Kra pao - 550**
Thăn bò Úc nướng

Thăn bò Úc nướng với lá hương nhu và ớt chuông
Grilled Australian beef striploin with holy basil leaves and capsicum

13 **Pad Kra pao moo/ gai - 150**
Heo/ gà xào lá hương nhu

Gà/heo, băm xào với tỏi ớt, đậu đũa và lá hương nhu
Minced chicken/pork, stir-fried with garlic chili, cowpeas and holy basil leaves

14 **Kai Pad Med Mamuang - 180**
Gà xào hạt điều

Gà xào hạt điều với ớt chuông, hành, cà rốt, nấm, ớt khô và hành hoa
Stir-fried chicken with capsicum, onion, carrot, shitake mushroom, dried chili, spring onion and cashew nut

Rice, Noodles

15

Khao Pad Poo - 120
Cơm chiên thịt cua

Cơm rang thịt cua ăn kèm với dưa chuột, cà chua và chanh thái lát

Fried rice with crab meat served with cucumber, tomato and sliced lime

16

Khao Ob Sapparod - 230
Cơm rang dứa

Cơm rang dứa với ớt chuông, hành, nho khô, hạt điều, cà ri vàng và được phục vụ trong trái dứa

Fried rice with pineapple, capsicum, onion, spring onion, raisin, cashew nut and yellow curry in pineapple shell

17

Pad Thai Gai/ Goong - 230
Pad Thai truyền thống

Pad Thái truyền thống (ăn kèm: gà hoặc tôm)

Stir-fried noodles with peanut, bean sprout, egg, tamarind sauce wrapped in egg net (with chicken or prawn)

18

Pad Thai Sirloin Steak - 350
Pad Thái bò nướng

Pad Thái với thăn bò nướng và sốt me

Stir-fried noodles with peanut, bean sprout, egg, tamarind sauce wrapped in egg net with grilled beef sirloin

19

Phad Het Ruam Nam Man Hoi - 370
Nấm xào tổng hợp

Các loại nấm theo mùa, xào lửa to với sốt dầu hào tỏi

Stir-fried mixed mushroom with oyster sauce

Vegetables

15 **Pad Puk Ruam - 180**
Rau xào tổng hợp

Rau xào tổng hợp theo mùa với sốt dầu hào
Stir-fried mixed seasonal vegetables with oyster sauce

16 **Galam Plee Pad Nam Pla - 100**
Bắp cải xào mắm Thái

Stir-fried cabbage with Thai fish sauce

Desserts

17 **Tub Tim Grob - 70**
Chè mã thầy

Chè mã thầy với nước cốt dừa
Water chestnut in coconut milk

18 **Khao Niew Mamuang - 95**
Xôi xoài

Xôi xoài với nước cốt dừa
Sticky rice with mango and coconut cream

Drinks

Đồ uống

bow thai
restaurant

Ly/Gls

TRÀ THÁI
THAI TEA

1 **Trà Thái Đỏ - 55**
Red tea

2 **Trà Thái Xanh - 55**
Green tea

NƯỚC KHOÁNG CÓ GA
SPARKLING WATER

3 **San Pellegrino 750ml - 185**

NƯỚC KHOÁNG THIÊN NHIÊN
MINERAL WATER

4 **Lavie - 60**

Evian - 105

Lon/Can

NƯỚC NGỌT
SOFT DRINK

5 **Coke, Diet, Sprite, Soda - 60**

Chai/Btl

BIA
BEER

6 **Heineken, Tiger, Ha Noi, Sai Gon - 70**

7 **Singha - 70**

8 **Corona - 150**

9 **Blue Chimay - 290**

10 **Red Chimay - 290**

Giá trên đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ
Prices are inclusive of 8% VAT and 5% service charge

NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI
FRESH FRUIT JUICES

11 **Chanh Leo - 70**
Passion Fruit Juice

12 **Chanh Tươi - 90**
Lemonade

13 **Dưa Hấu Ép - 90**
Watermelon Juice

14 **Nước Xoài - 90**
Mango Juice

15 **Dứa Ép - 90**
Pineapple Juice

16 **Nước Dừa - 90**
Coconut Juice

17 **Cam Ép - 140**
Orange Juice

18 **Táo Ép - 140**
Apple Juice

19 **Bưởi Ép - 140**
Pomelo Juice

TRÀ
TEA

20 **Trà Xanh Việt Nam (Một ấm) - 55**
Vietnamese green tea (per pot)

21 **Hương Vị Trà Đặc Trưng (ấm) - 55**
(Trà xanh/Dâu Tây/English Breakfast/Hoa Cúc/Earl Grey)
Assorted English tea flavors (per pot)
(Green/Strawberry/English breakfast/Chamomile/Earl grey)

22 **Lipton tea (hot/cold) - 55**
Trà Lipton (Nóng/ đá)

Giá trên đã bao gồm 8% thuế VAT và 5% phí phục vụ
Prices are inclusive of 8% VAT and 5% service charge

bow thai
restaurant

Starters

01 **Gai Hor Bai Toey - 120**
Gà cuốn lá nếp

Thịt gà cuốn lá nếp nướng ăn kèm với sốt xì dầu và vừng
Deep-fried marinated chicken wrapped with pandan leaves, served with dark bean and sesame sauce

02 **Poh pia Puk Ruam tod - 120**
Nem rau củ chiên

Nem cuốn rau củ chiên giòn dùng kèm sốt ớt ngọt
Deep fried spring rolls wrapped with vegetables served with sweet chili sauce

03 **Tod Mun Goong - 215**
Chả tôm chiên xù

Chả tôm chiên ăn kèm với sốt ớt ngọt
Deep-fried prawn cakes served with sweet chili sauce

04 **Moo dad diew - 180**
Heo chiên kiểu Thái

Thịt heo tẩm ướp với gia vị, tỏi, chiên cùng lá chanh dùng kèm sốt Thái đỏ
Deep-fried marinated pork with spices, garlic with lemon leaves served with Thai red sauce

Salads

05

Kor Moo Yang Nam Tok - 140

Thịt cổ lợn nướng sốt me cay

Sa lát thịt cổ lợn nướng ăn kèm rau sống theo mùa và xôi trắng

Grilled pork neck salad served with fresh vegetable and sticky rice

06

Laab Moo - 140

Lạp lợn

Thịt lợn băm xào với rau mùi, hành tím, lá chanh, thính gạo ăn kèm với rau mùi và xôi trắng

Stir-fried spicy minced pork salad with coriander, shallot, lime leaves, spring onion served with ground rice, fresh vegetable and sticky rice

07

Som Tum Thai Poo Nim Tod - 180

Nộm đủ đủ với cua bấy chiên giòn

Nộm đu đủ kiểu Thái với cà chua, đậu xanh, tôm khô và cua bấy chiên giòn

Thai papaya salad with tomatoes, green bean, dry shrimp, peanut served with crispy soft shell crab

08

Yum Ma Muang Pla Grob - 200

Sa lát xoài cay cá giòn

Sa lát xoài cay với hành tím, ớt, rau mùi, lạc, tôm khô và cá vược chiên giòn

Thai style spicy mango salad with shallot, chili, coriander, peanut, dried shrimp and crispy minced sea bass

09

Yum Woon Sen Ta Lay - 280

Sa lát miến hải sản

Thai glass noodle salad

Sa lát miến trộn với tôm, mực, vẹm xanh, ớt, hành tím và cà chua

Thai glass noodle salad with prawn, squid, mussel, chili, shallot and tomato

Soups

10

Tom Jued Tao Hoo Moo Sub Woon Sen - 110

Canh đậu phụ thịt băm với miến Thái

Canh đậu phụ thịt băm, đậu phụ rau củ và miến Thái

Clear soup with minced pork ball, soft tofu and glass noodle

11

Tom Yum Goong - 180

Súp Tom Yum

Súp tôm nấu chua cay với sả, giềng, hành tím và nấm (có sữa hoặc không sữa)

The famous spicy and sour prawn soup with mushroom, lemongrass, galangal, shallot, tomato (milk or without milk)

12

Tom Kha Ta Lay- 250

Súp hải sản cốt dừa

Súp hải sản tổng hợp với giềng, sả, rau mùi, hành tím, tôm, mực, cá vược, vẹm xanh và nước cốt dừa

Spicy Thai seafood soup with galangal, lemongrass, coriander, shallot, prawn, squid, mussel and coconut milk

Main courses

13 **Kro moo Iberyco Yang - 750**
Má heo Iberico nướng

Thịt má heo Tây Ban Nha tẩm ướp gia vị Thái
nướng ăn kèm nộm đu đủ

Grilled Spanish pork cheek marinated with grilled
Thai spices served with papaya salad

14 **Leng Zaab - 900**
Sườn hầm chua cay

Sườn lợn hầm chua cay với ớt xanh và các loại rau thơm

Slow cooker pork rib with spicy lemon sauce

15 **Pad Kra pao moo/ gai - 150**
Heo/ gà xào lá hướng nhu

Gà/heo băm xào với tỏi ớt, đậu đũa và lá hương nhu

Stir-fried minced chicken/pork with garlic chili, cowpeas and holy basil leaves

16 **Kai Pad Med Mamuang - 180**
Gà xào hạt điều

Gà xào hạt điều với ớt chuông, hành, cà rốt, nấm, ớt khô, hành hoa

Stir-fried chicken with capsicum, onion, carrot, shitake mushroom, dried
chili, spring onion and cashew nut

Main courses

17 **Poo Ob Woon Sen - 1.250**
Cua miến tay cầm

Cua miến om trong tộ đất, cùng tỏi, nấm hương, rau mùi và gia vị Thái

Baked crab and glass noodle served in clay pot with garlic

18 **Pla Raad Prik Sam Rod - 450**
Cá vược sốt 3 vị

Cá vược chiên sốt 3 vị: chua, cay, ngọt và lá húng quế

Deep-fried sea bass fillets topped with a rich "three flavor" sweets, sour, spicy sauce and crispy basil leaves

19 **Goong pad prik klua - 550**
Tôm sú chiên muối ớt Thái

Tôm sú biển rang cùng muối ớt và các loại rau thơm

Fried tiger prawm with chili and Thai herbs

20 **Kai jiaw poo - 350**
Trứng chiên thịt cua

Trứng gà, thịt cua, với hành tím, hành lá và các loại gia vị

Thai omelette with crab meat, red onions, green onions and spring

Curries

21 **Gang Keaw Wan Gai - 230**
Cà ri xanh gà

Cà ri xanh nấu với thịt gà và nước cốt dừa
Green curry with chicken, eggplant, chili, basil leaves and coconut milk

22 **Gang Keaw Wan Pla - 280**
Cà ri xanh cá vược

Cà ri xanh nấu với cá vược và nước cốt dừa
Green curry with sea bass, eggplant, chili, basil leaves and coconut milk

23 **MassamanNeua - 290**
Cà ri bò với khoai lang

Cà ri thịt bò Massaman với khoai lang, cà rốt, hành và hạt điều
Beef Massaman curry with sweet potato, carrot, onion and cashew nut

24 **Panang Neua - 290**
Cà ri bò Panang

Cà ri bò Panang với lạc, ớt, hạt thì là và nước cốt dừa
Panang curry with beef sirloin, peanut, chili and cumin seed in coconut milk

25 **Gaeng kiew wan Pla salmon Yang - 550**
Cà ri xanh cá hồi nướng

Cà ri xanh cùng cá hồi Nauy nướng, các loại rau củ, gia vị Thái và nước cốt dừa
Green curry with salmon, eggplant, chili, basil leaves and coconut milk

Rice, Noodles, Vegetables

26 **Pad Puk Ruam - 180**
Rau xào tổng hợp

Rau xào tổng hợp theo mùa với sốt dầu hào

Stir-fried mixed seasonal vegetables with oyster sauce

27 **Khao Pad Poo - 120**
Cơm chiên thịt cua

Cơm rang thịt cua ăn kèm với dưa chuột, cà chua và chanh thái lát

Fried rice with crab meat served with cucumber, tomato and sliced lime

28 **Khao Ob Sapparod - 230**
Cơm rang dứa

Cơm rang dứa với ớt chuông, hành, nho khô, hạt điều, cà ri vàng và được phục vụ trong trái dứa

Fried rice with pineapple, capsicum, onion, spring onion, raisin, cashew nut and yellow curry in pineapple shell

29 **Pad Thai Gai/ Goong - 230**
Pad Thai truyền thống

Pad Thái truyền thống (ăn kèm: gà hoặc tôm)

Stir-fried noodles with peanut, bean sprout, egg, tamarind sauce wrapped in egg net (with chicken or prawn)

30 **Pad Thai Sirloin Steak - 350**
Pad Thái bò nướng

Pad Thái với thăn bò nướng và sốt me

Stir-fried noodles with peanut, bean sprout, egg, tamarind sauce wrapped in egg net with grilled beef sirloin

31 **Phad Het Ruam Nam Man Hoi - 370**
Nấm xào tổng hợp

Các loại nấm theo mùa, xào lửa to với sốt dầu hào tỏi

Stir-fried mixed mushroom with oyster sauce

Desserts

32

Tub Tim Grob - 70
Chè mã thầy

Chè mã thầy với nước cốt dừa
Water chestnut in coconut milk

33

Khao Niew Mamuang - 95
Xôi xoài

Xôi xoài với nước cốt dừa
Sticky rice with mango and coconut cream

34

Coconut Ice Cream - 160
Kem dừa

Kem cốt dừa, đường thốt nốt, lạc rang và dừa khô
Fresh Thai coconut cream, jaggery, roasted peanuts and dried coconut