

חסע לאודון תאני

לרגל 5 שנים לניני צו



השף ארון צמסריקאי חוזר לאודון תאני בחבל הארץ איסאן
מהאזורים המסקרנים והאותנטיים בצפון מזרח תאילנד,
ומגיש תפריט אישי המבוסס על הטעמים שעליהם גדל.

ביצי קאי לוק קואי - 36

5 חצאי ביצים מטוגנות, עם רוטב תמרינדי, כוסברה, פלפלים יבשים ושאלוט מטוגן

לוק שיין - 46

קציצות עוף עגולות על הגריל ברוטב אננס צ'ילי

נואה דאד דיאו - 54

בקר מיובש עם שום וסוכר דקלים

גאי טוד - 57

כרע עוף מטוגנת לצד רוטב תאילנדי חריף וקריספי שאלוט

קנום ג'ין נאם יא (חריף) - 74

אטריות אורז בתבשיל קארי אדום וציר דגים בנוסח איסאן מוגש לצד נבטים, כרוב, עלי חרדל כבושים, כוסברה, נענע ובזיליקום

בקר איסאני (חריף) - 92

עשיר בעשבי תיבול, שמיר, בזיליקום ולמון גראס

פלא ראד פריק - 118

דג שלם בטיגון עמוק מעליו רוטב צילי מתוק חריף ושום

