

my Thai

KITCHEN

TAKE AWAY 971 680 682

ENTRANTES / STARTERS

- 10. SATE KAI 1, 5** 8,40€
Pinchos de pollo a la plancha con salsa de cacahuete.
Chicken skewers with peanut sauce.
- 11. MATABA NUA 1** 8,30€
Rollito de primavera relleno de carne, patata y cebolla
Spring roll filled with beef, potato and onion.
- 12. TOD MAN 3, 4, 7** 8,40€
Pastelitos de pescado con curry rojo, huevo, hoja aromática de lima kaffir y judías verdes, servido con una salsa casera de chile dulce de pepino.
Fishcake with red curry paste, egg, kaffir lime leaves and seasonal green beans. Served with tangy sweet chilli cucumber sauce.
- 14. KONG KROB 1, 7** 10,90€
Wonton relleno de langostinos, marinados con ajo, pimienta negra y cilantro. Servido con salsa de chile dulce.
Wonton filled with prawns marinated in garlic, black pepper and coriander. Served with sweet chilli sauce.
- 15. SI KLONG MOD-OB 6, 7** 9,20€
Costillas de cerdo, asado lento con salsa de barbacoa y soja.
Spare ribs, slow roasted in soya barbecue sauce.
- 16. KAI HOR PAI 11** 8,40€
Pollo marinado con ajo, cilantro, pimienta negra y sésamo envuelto en hojas de bambú. Servido con salsa de soja dulce.
Marinated chicken with garlic, coriander, black pepper and sesame, wrapped in bamboo leaves. Served with sweet soya sauce.
- 17. SATAY KOONG 5, 7, 8** 9,90€
Camarones marinados en curry con leche de coco y salsa de cacahuete.
Shrimp marinated in curry, with coconut milk and peanut sauce.
- 18. POR PIA PUK 1** 8,40€
Rollito de primavera, pasta de papel de arroz, col blanca, zanahoria y fideos.
Spring roll, rice paper paste roll, white cabbage, carrot and vermicelli noodles.

SOPAS / SOUPS

20. **TOM YAM** 1, 2, 4, 7, 11 Pollo - Chicken 8,40€
Tofu 8,40€ Langostinos - Shrimp 9,90€
Hierba de limón, galanga, hojas de lima, limón y chile
Lemongrass, galangal, lime leaves, lemon and chilli
21. **TOM KHA** 1, 2, 4, 7 Pollo - Chicken 8,40€
Tofu 8,40€ Langostinos - Shrimp 11,90€
Leche de coco, lima, cilantro y galanga.
Coconut milk, lime, coriander and galangal.

ENSALADAS / SALAD

31. **YAM NUE** 4 14,30€
Ensalada de ternera a la plancha, cebolla morada, tomate fresco, pepino, zumo de limón y chile.
Seared beef salad with red onion, fresh tomatoes, cucumber, lemon juice and chilli.
33. **LARB KAI** 4 13,50€
Ensalada de pollo con cebolla morada, pepino, chile, zumo de limón y cilantro.
Minced chicken salad with red onion, cucumber, chilli, lemon juice and coriander.
34. **SUM TUM THAI** 4, 5, 8 14,90€
Ensalada de papaya con ajo, chile, salsa de pescado, azúcar de palma, cacahuètes, zanahoria, tomate fresco y judías verdes.
Papaya salad with garlic, chilli, fish sauce, palm sugar, peanuts, carrot, fresh tomato and green beans.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

36. **KAENG KARI** 7
Pollo - Chicken 16,90€ Tofu 16,90€
Ternera -Beef 18,60€ Gambas - Shrimp 19,90€
Pasta de curry amarillo cocinada con leche de coco, con patatas y cebolla. Servido con salsa de pepino y arroz jazmín tailandés.
Yellow curry paste, cooked in coconut milk, with potatoes and onion. Served with cucumber sauce and Thai jasmine rice.
37. **PAD PAK TAU HO** 1, 6, 7 14,30€
Verduras salteadas con tofu.
Sauteed vegetables with tofu.
38. **KAI PAD TAKRAI** 5, 8 16,90€
Pollo crujiente salteado con hierba de limón, brócoli, pimiento rojo, cebolla morada, cebolletas, cilantro y cacahuètes. Servido con arroz jazmín tailandés.
Stir fried crispy chicken with lemongrass, broccoli, red peppers, red onion, spring onions, coriander and peanuts. Served with Thai jasmine rice.
41. **PAD THAI** 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Pollo - Chicken 14,90€
Tofu 14,90€ Langostinos - Shrimps 16,90€
Fideos de arroz salteados con brotes de soja frescos, verduras mixtas y cacahuètes picados. El plato clásico agri dulce y salado.
Fried rice noodles with fresh bean sprouts, mixed vegetables and crushed peanuts. The classic sweet, sour and salty dish.
43. **GAENG KIEW WAN** 1, 7 Pollo - Chicken 16,90€
Tofu 16,90€ Gambas - Shrimp 19,40€
Pasta de curry verde cocinado en leche de coco con pimienta, judías verdes y brotes de bambú. Servido con arroz jazmín tailandés.
Green curry paste cooked in coconut milk with red pepper, green beans and bamboo shoots. Served with Thai Jasmine rice.

46. KAENG MATSAMAN 2, 4, 5

Pollo - Chicken 16,90€ Tofu 16,90€

Ternera - Beef 18,50€ Gambas - Shrimp 19,40€

Massaman curry con patata, zanahoria, cebolla, leche de coco y anacardos. Servido con arroz jazmín tailandés.

Massaman curry with potatoes, carrots, onion, coconut milk and cashew nuts. Served with Thai Jasmine rice.

47. KAENG PHET 2, 4, 7

Pollo - Chicken 16,90€ Tofu 16,90€

Ternera - Beef 18,50€ Gambas - Shrimp 19,40€

Pasta de curry rojo cocinado en leche de coco con judías verdes, brotes de bambú and pimiento. Servido con arroz jazmín tailandés.

Red curry paste cooked in coconut milk with green beans, bamboo shoots and red pepper. Served with Thai Jasmine rice.

49. PHAT KAPHRAO 1, 2, 4, 6

Pollo - Chicken 16,90€ Tofu 16,90€

Ternera - Beef 18,50€ Gambas - Shrimp 19,40€

Pimiento rojo, judías verdes y brotes de bambú salteados, en salsa de albahaca, chile y ajo.

Red pepper, green beans and bamboo shoots in basil, chilli and garlic sauce.

50. KHAO PAD SAPPAROD KOONG

1, 3, 4, 5, 6, 8

18,50€

Arroz frito tailandés con gambas de piña, huevo, verduras, anacardos y cúrcuma.

Thai fried rice with pineapple prawns, egg, vegetables, cashew nuts and turmeric.

51. KHAO PAD

Pollo - Chicken 13,50€ Tofu 13,50€

Ternera - Beef 14,30€ Langostinos - Shrimp 15,90€

Arroz frito con verduras mixtas y huevos salteados.

Fried rice with mixed vegetables and egg.

52. PAD KRATIEM PRIK THAI 1, 2, 3, 4

Pollo - Chicken 16,90€ Tofu 16,90€

Ternera - Beef 18,50€ Gambas - Shrimp 19,40€

Verduras mixtas con salsa de pimienta negra y ajo.

Sauteed mixed vegetables with black pepper sauce and garlic.

55. SI KLONG MOO-OB 1, 6

17,80€

Costillas de cerdo, asado lento con miel y salsa de barbacoa de soya.

Spare ribs slow roasted in a honey and soya barbecue sauce.

ESPECIALIDADES / SPECIALS**60. PED YANG**

22,90€

Pato crujiente cocinado con verduras mixtas y salsa casera de tres sabores. Servido con arroz jazmín tailandés.

Crispy duck cooked with mixed vegetables and homemade sauce of three flavours. Served with Thai Jasmine rice.

61. ½ PED YANG

13,60€

Media ración de pato crujiente cocinado con mix de verduras y salsa casera de tres sabores. Servido con arroz jazmín tailandés.

Half portion of crispy duck cooked with mixed vegetables and homemade sauce of three flavours. Served with Thai Jasmine rice.

63. PHAT KAPHRAO PED

22,90€

Pato asado con pimiento rojo, judías verdes, bambú, salteado en chile, ajo y albahaca. Servido con arroz de jazmín tailandés.

Roasted duck with red pepper, bamboo shoots, green beans and sauteed in chilli, garlic and basil. Served with Thai Jasmine rice.

CARTA DE NIÑOS / KIDS MENU

90. GAI-TOD 5,50€
Nuggets de pollo casera.
Homemade chicken nuggets.
91. KAO PAD KAI 5,50€
Arroz frito con pollo y verduras mixtas.
Fried rice with chicken and mixed vegetables.

SUPLEMENTOS / EXTRAS

81. Arroz frito con huevo /
fried rice with egg 3 3,30€
82. Fideos fritos con huevo /
Fried noodles with egg 3,90€
83. Coconut rice / *Arroz de coco* 7 3,90€

Si quiere más picante / If you want it more spicy

1 Chile picante | 2 Muy Picante |
3 Super picante estilo Tailandés

1 Spicy | 2 Very spicy |
3 Super spicy, like in Thailand

SI TIENE ALERGIAS O INTOLERANCIAS,
CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL /
If you have allergies or intolerances, please
consult with our staff



IVA INCLUIDO / VAT included

2024

PRECIOS IVA INCLUIDO.

PRICES INCLUDE TAX.

C/ Paseo del Mar 12, 07181 Palma Nova.
info@mythai.es | www.mythai.es

Tel. 971 680 682