





SUPE & APERITIVE || SOUPS & STARTERS


Supă Tom Yum || Tom Yum Soup 300g || **32**  
Supă vegetariană cu arome intense thai, picantă, dulce și acrișoară. Spicy, sweet and sour vegetarian soup with intense thai flavours.


*** Opțional extra creveți black tiger || Optional add black tiger prawns** 120g || **40**

Supă Tom Khaa || Tom Khaa Soup 300g || **42** 
Supă luxuriantă cu lapte de cocos, crevete black tiger, butterfish și scoici poșate, cu ulei de chili și coriandru. A luxurious coconut and lime infused seafood broth with poached black tiger prawn, clams and butterfish, with coriander and chili oil.

Frigăruî Khao Satay || Khao Smokey Satay 180g || **45** 
Frigăruî delicioase de pui și creveți black tiger servite pe vas fumegând alături de sosul casei picant.

Delicious black tiger shrimp and chicken thai skewers served on your own personal smokey bowl with our homemade spicy dip.


Frigăruî Vită Buri-Ram || Buri-Ram Beef Satay 180g || **59** 
Frigăruî fragede de vită marinate cu ghimbir, lemongrass și boia afumată, servite pe vas fumegând alături de sosul casei picant. Tender beef skewers marinated with ginger, lemongrass and smoked paprika, served on a smokey bowl with our home made spicy dip.

Midii Krabi || Krabi Mussels 220g || **39** 
Midii răsfățate în sos de cocos, chili și ierburi. Coconut sauce, chili and herbs poached mussels.

SALATE || SALADS

Salată de Pui Kai Yang || Kai Yang Chicken Salad 330g || **53**
Fâșii fragede de pui marinat și rumenit cu papaya aromat, avocado delicat, castraveți și roșii cherry proaspete. Tender roasted marinated chicken strips with fragrant papaya, delicate avocado, fresh cucumber and cherry tomatoes.


Salată Phuket || Phuket Salad 310g || **65**
Crevete black tiger și tentacule de caracatiță la grătar cu mango proaspăt, pe pat de salată crocantă, stropită cu vinegretă de lime și busuioc. Grilled octopus tentacles and black tiger prawns on a crunchy fresh lettuce drizzled with lime and basil vinaigrette.


Salată Som Tam || Som Tam Salad 300g || **49** 
În culori încântătoare, alegerea vegană include ardei gras roșu și galben, salată crocantă, papaya, edamame, castraveți, coacăze roșii și vinegretă de lime. Joyful colours, the vegan choice includes red and yellow bell peppers, crunchy lettuce, papaya, edamame, cucumber, red currants and lime vinaigrette.


Salată cu Rață Phayao || Phayao Duck Salad 330g || **69**
Fâșii marinate de piept de rață pe grill cu salată, ardei, castraveți și edamame, papaya, coacăze roșii, dressing de citrice. Marinated and grilled duck breast, lettuce, bell peppers, cucumber, edamame beans, papaya, red currants, citrus dressing.

FEL PRINCIPAL || MAIN

Grill Fructe de Mare Talay ||. Talay Seafood Grill 400g || **110**
Crevete black tiger, calamar și tentacule de caracatiță servite alături de un delicios orez jasmine cu pesto și baby spanac, sos de fructul pasiunii. Grilled black tiger prawns, calamari and octopus tentacles, along with a beautiful pesto and baby spinach jasmine rice and passion fruit sauce.

Caracatiță Ratana || Ratana Octopus 350g || **110** 
Tentacule fragede de caracatiță pe grill aromate cu curry roșu iute, servite cu legume picante la wok, fasole edamame și sos de fructul pasiunii. Grilled octopus tentacles marinated with red thai curry, served with spicy wok tossed vegetables, edamame beans and passion fruit sauce.

Pad Thai de Pui Sakon || Sakon Pad Thai 350g || **60** 
Faimosul stir-fry tailandez în care fâșiile de pui, tăiteii de orez, tamarindul, oul, legumele și condimentele creează gustul spectaculos asiatic dulce, sărat, acrișor și iute în același timp. The famous Thai stir-fry with chicken, rice noodles, tamarind, egg, veggies and spices, a spectacular blend of the Asian sweet, sour, salty and spicy taste.


Puteți alege varianta de Pad Thai vegetarian || You can choose our vegetarian Pad Thai  350g || **50**

***Opțional extra creveți black tiger || Optional add black tiger prawns** 120g || **40**


FEL PRINCIPAL || MAIN


Tăiței Pad Kee cu Vită || Pad Kee Beef Noodles 350g || **69** 
Fâșii de antricot de vită, sos asiatic, ardei, ciuperci negre urechi de lemn, morcov și ghimbir trase la wok cu savuroși tăiței de orez. Ribeye strips, Asian sauce, bell peppers, wood ear mushrooms, carrot and ginger tossed in the wok along with delicious rice noodles.


Curry Roșu Ko Mak || Ko Mak Red Curry 400g || **60** 
În culori atrăgătoare și gust intens, curry-ul roșu tailandez cu pui este servit alături de orez cu pesto verde și salsa de mango. Appealing colors and intense taste, the red thai chicken curry is served with pesto rice, mango salsa on the side.

Puteți alege varianta de curry vegetarian || You can choose our vegetarian curry.  400g || **60**
***Opțional extra creveți black tiger/ Optional add black tiger prawns.** 120g || **40**

Massaman Curry || Massaman Curry 400g || **75** 
Fuziune între curry Thai și Indian, bogat în arome orientale, cu butterfish și caracatiță. Servit alături de orez cu pesto verde și salsa de mango. Fusion of Thai and Indian style curries, rich with oriental flavors, with butterfish and octopus. Served with pesto rice and mango salsa on the side.

Curry Verde Hat-Yai || Hat-Yai Green Curry 400g || **75** 
Culoarea și aroma curry-ului verde se îmbină excelent cu laptele de cocos și creveții black tiger trași la wok, împreună cu orez jasmine cu mango și coriandru, salsa de mango. The colour and taste of the green thai curry and coconut milk perfectly blends with the black tiger prawns. Served with jasmine rice with mango and coriander, mango salsa on the side.

Pui Dulce-Acrișor Thanî || Thanî Sweet and Sour Chicken 350g || **65** 
Orez jasmine cu baby spanac și fâșii de pui la wok cu sos dulce și acrișor, ardei, urechi de lemn, mango, bambus și caju. Jasmine rice with baby spinach and wok tossed chicken strips, sweet and sour sauce, peppers, wood ear, mango, bamboo and cashew nuts.

Rață Nonthaburi || Nonthaburi Duck 350g || **79** 
Piept de rață marinat în curry iute și tras la wok cu ardei, urechi de lemn, bambus și tăiței de orez, semințe de susan și coriandru. A wonderful dish of wok marinated duck with spicy red curry, bell pepper, bamboo, wood ear mushrooms and rice noodles, sesame seeds and fresh coriander.

File de Biban Saraburi || Saraburi Seabass 400g || **93**
File de biban de mare servit cu piure din cartofi mov, sparanghel sotat în unt și salsa de mango. Seabass fillet, purple mashed potatoes, butter sauteed asparagus and mango salsa.


Butterfish Sichang || Sichang Butterfish 350g || **79**
File de butterfish pe grill, piure de zucchini, quinoa cu sfeclă, sfeclă caramelizată. Grilled butterfish, zucchini puree, red beet quinoa, caramelized beet.

Antricot de Vită Uruguayan Thammarat || Thammarat Uruguayan Grain Fed Ribeye 400g || **250**
Antricot de vită Black Angus grain-fed, servit cu piure de cartofi mov, sparanghel sotat în unt, sos de ciuperci și trufe. Black Angus grain-fed ribeye steak, mashed purple potatoes, butter sauteed asparagus, mushroom and truffle sauce.

HAMBURGERI DE VARĂ || SPECIAL SUMMER BURGERS

Burger Therme Carpatin || Therme Carpathian Burger 450g || **60**
Carne de vită Angus, salată, roșii, bacon, zacuscă, cartofi prăjiți, sosul casei picant și sos de maioneză. Angus beef, lettuce, tomato, bacon, Romanian 'zacusca'- caramelized onion, peppers and aubergine, served with fries, our spicy homemade sauce and mayo.



HAMBURGERI DE VARĂ || SPECIAL SUMMER BURGERS


Burger de Pui Tao || Tao Chicken Burger 450g || **55** 
Piept de pui marinat în stil asiatic, salată, roșii, castraveți murați, brânză cheddar, sos wasabi, cartofi prăjiți, sosul casei picant și sos de maioneză. Asian marinated chicken, lettuce, tomato, pickles, cheddar, wasabi light sauce, fries, our spicy homemade sauce and mayo.


Burger Vegetarian Ratchaburi || Ratchaburi Vegetarian Burger 450g || **49** 
Burger vegetarian din soia, salată, roșii, castraveți murați, sweet chili, sos bbq, cartofi prăjiți, sosul casei picant și sos de maioneză. Vegetarian soy burger, lettuce, tomato, pickles, sweet chili, bbq, fries, our spicy homemade sauce and mayo.


***Opțional adăugați parmezan și ierburi aromatice pentru cartofii prăjiți || Optional add parmesan and aromatic herbs for your fries** 10g || **5,5**

GARNITURI || SIDES


Orez Prăjit Khao Phat || Khao Phat Fried Rice *cu ou și cremă de trufe || with egg and truffle oil  130g || **25**
*cu pesto, baby spanac și caju || pesto, baby spinach and cashew nuts  130g || **25**

Quinoa Pattaya || Pattaya Quinoa 120g || **25** 
Quinoa cu sfeclă roșie || Beetroot flavored quinoa


Fasole Edamame Panang || Panang Edamame beans 120g || **25** 
Boabe de edamame sotate în sos de soia. Soy sauce sauteed edamame beans.

Sparanghel Ang Thong || Ang Thong Asparagus 100g || **32** 
Sparanghel proaspăt sotat în unt. Butter sauteed fresh asparagus.

Piure de Cartofi Mov Pa Tong || Pa Tong Purple Potatoes Puree  130g || **25**
Piure de cartofi mov cu unt și lapte de cocos. Purple potatoes puree with coconut milk and butter.

Cartofi Prăjiți Tak || Tak Fries  130g || **11**
Cartofi prăjiți || French fries

***Opțional extra parmezan și ierburi aromatice || Optional add parmesan and aromatic herbs** 10g || **5,5**


Salată Surin || Surin Salad  110g || **25**
Salată cu roșii cherry, castraveți, dressing citrice. Lettuce, cherry tomatos, cucumber, citrus dressing.


DESERTURI || SWEETS


Paradisul Koh Phi || Koh Phi Paradise 180g || **34**
Explozie de culori și texturi, cu bezele, mango, kiwi, papaya și cremă fină de brânză și mango. Exploding colors and textures, with meringue, mango, kiwi, papaya and fine mango cheese cream.


Mousse de Ciocolata Sing Buri || Sing Buri Chocolate Mousse 180g || **37**
Mousse delicat de ciocolată servit cu înghețată de mango, biscuit cu cocos, fructul pasiunii și kumquats. Delicate chocolate mousse served with fragrant mango ice cream, coconut biscuit, passion fruit and kumquats.


Banana Prăjită Tha Bo || Tha Bo Banana 240g || **34**
Feliî crocante de banană prăjită cu înveliș tempura alături de sos fin de caramel și înghețată de vanilie bourbon. Crunchy tempura banana slices, fine caramel sauce and bourbon vanilla icecream.

Pudding Sago Mango || Sago Mango Pudding 180g || **34** 
Perle de tapioca în lapte de cocos cu arome de lemon grass, anason, mango proaspăt, piure de mango și zahăr caramelizat. Lemon grass and star anise infused tapioca pearls in coconut milk, fresh mango, caramelized sugar and mango puree.

 Vegetarian / Vegan

 Picant/Spicy

 Iute/Hot

 Foarte Iute/Very Hot

Toate prețurile conțin TVA || All prices include VAT.

Răcoritoare || Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite / Fanta / Schweppes Tonic Water	330 ml	10
Granini (măr, coacăze, piersică) Granini (apple, blackcurrant, peach)	250 ml	10
Aqua Carpatica - apă plată still water	500 ml	14
Aqua Carpatica - apă minerală sparkling water	500 ml	14

Red Bull Energy Drink . . . 250 ml

Classic, Sugar Free, Watermelon, Cactus & Tropical Edition	16
---	----

Fresh de portocale sau grapefruit Fresh squeezed orange or grapefruit juice	250 ml	23
Limonadă Therme Therme Lemonade	400 ml	23
Limonadă Fructul Pasiunii și Mango Passion Fruit and Mango Lemonade	400 ml	26

WET Hard Seltzer 330 ml

Mango, Minty Lime, Grapefruit, Peach (4.5%)	16
--	----

Băuturi Alcoolice / Spirits . . . 40 ml

Absolut Vodka	20	The Glenlivet 18 YO	60
Vodka Beluga Noble Silver	50	The Glenlivet 12 YO	35
Beefeater 24 Dry Gin	25	Martell VSOP	40
Whitley Neill Handcrafted Dry Gin	45	Martell XO	150
Havana Club Selection De Maestros	42	Amaretto Disaronno	20
Tequila Olmeca Altos Reposado	25	Baileys Irish Cream	20
Balvenie 12 YO	60	Campari	20
Aberlour Double Cask Matured 12 YO	30	Jagermeister	20
Peaky Blinder Irish Whiskey	25	Fernet Branca	20
Peaky Blinder Bourbon Whisky	25	Vechio Amaro del Capo	20

Therme Long Drinks 300 ml

Cuba Libre	30
Campari Orange	30
Gin Tonic	30

The Mango Tree Cocktails . . 330 ml

Mai Tai	30	Aperol Spritz	30
Mojito	30	Hugo	30
Therme Breeze	30		




Bere || Beer 330 ml

Heineken	14	Ursus 0%	10
Carlsberg	14	Grolsch	450 ml 14
Ursus Premium	14	Carlsberg Draught	400 ml 12
Hoegaarden	18	Carlsberg Draught Luma	400 ml 13
Corona	18		

Cafea și Ceai || Coffee and Tea

Espresso	30 ml	10	Flavored Caffe Latte (vanilie, caramel, migdale vanilla, caramel, almond)	200 ml	20
Ristretto	25 ml	10	Irish coffee	200 ml	30
Espresso dublu Double espresso	60 ml	15	Amaretto Coffee	200 ml	30
Americano	120 ml	12	BIO Ceaiuri diverse sortimente BIO Teas various assortments	200 ml	10
Cappuccino	160 ml	13			
Caffe latte	200 ml	13			

Vinuri Albe || White Wines

			
Frescobaldi Remole Toscana	31		140
Leonte Cel Alb - 2020 Aligote cu Fetească Albă	160		
La Plage, Rasova, Murfatlar	28		125
Avincis Crâmpoșie Seleccionată	33		150
Tămâioasă Românească, La Cetate, Crama Oprisor	140		
Sauvignon Blanc, Sole, Receaș	32		145
Mysterium -Traminer, Sauvignon Blanc, Jidvei	170		
Solo Quinta, Receaș	180		
Iacob, Davino, Ceptura	150		
Sauvignon Blanc, Primordial, Domeniul Bogdan,  Murfatlar BIO	40		180

			
Chateau Valvis - Chardonnay, Domeniile Sâmburești	250		
Nud, Rasova, Murfatlar	180		
Chardonnay, Domeniile Sâmburești	31		140
Sur Mer Pinot Gris, Murfatlar	160		
Caii de la Letea, Saugvinon Blanc VOL II	165		
Ana Saugvinon Blanc, Jidvei	48		220
Cantine di Marzo Greco di Tufo DOCG	300		
Rusalca Albă Cupaj, Crama Oprisor	40		180
Regno Receaș Pinot Grigio	29		135




Vinuri Rose || Rose Wines

			
Muse Night, Receaș	180		
Remole Rose Frescobaldi, Toscana, Italia	35		160
La Plage, Rose, Rasova, Murfatlar	28		125
Bulgarini - Chieretto Riviera del Garda Classico Rose, DOC	220		
Rose, Primordial, Domeniul Bogdan,  Murfatlar BIO	160		

			
Alie, Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italia	220		
Caii de la Letea, VOL II	165		
Mysterium Rose, Jidvei	35		160
Jiana Rose, Oprisor	31		140
Rose, Sur Mer, Rasova, Murfatlar	165		
Tramari Rose di Primitivo, San Marzano, Italia	180		
Domeniile Sâmburești - Rose	140		
Regno Recas Rose Sec	29		135

Vinuri Roșii || Red Wines

			
Remole, Frescobaldi, Toscana, Italia	35		160
Leonte Cel Roșu - 2018 Feteasca Neagra & Shiraz	250		
La Plage, Murfatlar	28		125
Merlot, Pătrar, Domeniul Bogdan, Murfatlar BIO	350		
Fetească Neagră, Artisan, Aurelia Vișinescu	35		160
Drăgaica Roșie Cupaj Roșu Sec, Oprisor	200		
Merlot, Prince Mircea	165		

			
Cuvée Uberland, Receaș	280		
San Marzano Talo Primitivo di Manduria DOP	260		
Caii de la Letea, VOL II - Fetească Neagră	165		
Fetească Neagră, Primordial, Domeniul Bogdan,  Murfatlar BIO	55		250
Regno Receaș Vin Negru de Drăgășani	31		140
Tenuta Luce - Lucente 2019, Luce Della Vita, IGT	500		

Vinuri Spumante și Șampanie || Sparkling & Champagne

			
Terra Serena, Brut DOC BIO,  Italia	160		
Serena Prosecco Alb, Brut DOC, Italia	35		160

			
Serena Prosecco Rose, Brut, Millesimato, DOC	40		180
Moët & Chandon Brut	500		
Moët & Chandon Rose	550		