

SUPE & APERITIVE || SOUPS & STARTERS

Supă Tom Yum || Tom Yum Soup

Supă de legume cu arome thailandeze intense, apreciată peste tot în lume, picantă, dulce și acrișoară.

A favorite all around the world. Spicy, sweet and sour veggie soup full of intense Thai flavors.

300g || 27 lei



* **Opțional extra creveți black tiger / Optional add black tiger prawns** 150 g || 35 lei

Supa Tom Khaa || Tom Khaa Soup

Supă luxuriantă cu lapte de cocos și lime, crevete black tiger, butterfly și scoici poșate, cu coriandru și ulei de chili.

A luxurious coconut and lime infused seafood broth with poached black tiger prawn, clams and butterflyfish. Crowned with fresh coriander and chili oil.

300g || 37 lei



Frigărui Khao Satay || Khao Smokey Satay

Frigărui delicioase de pui și creveți black tiger în marinadă de curry picant servite pe vas fumegând.

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

180g || 39 lei



Legume Ko Samui || Ko Samui Vegetables

Zucchini, romanesc și ciupercile prăjite în amestec asiatic tempura se completează armonios cu sosul casei picant.

Crispy and hot, the fried zucchini, romanesc and mushrooms perfectly combine with our own spicy dip.

250g || 32 lei



SALATE || SALADS

Salată de pui Kai Yang || Kai Yang chicken Salad

Fâșii fragede de pui marinat și rumenit răsfățate cu papaya aromat, avocado delicat, castraveți și roșii cherry proaspete.

Tender roasted marinated chicken strips fondled with fragrant papaya, delicate avocado, fresh cucumber and cherry tomatoes.

400g || 48 lei

Salată Phuket || Phuket Salad

Creveți black tiger și tentacule de calamar la grătar asortate cu mango proaspăt, pe pat de salată crocantă, stropită cu vinegretă de lime și busuioc.

Grilled calamari tentacles and black tiger prawns on a crunchy fresh lettuce drizzled with lime and basil vinaigrette.

300g || 60 lei

Salată Som Tam || Som Tam Salad

O paletă încântătoare de culori, alegerea vegană include ardei gras roșu și galben, roșii cherry, salată crocantă, felii de papaya, edamame, castraveți și vinegretă de lime.

A joyful rainbow of colours, the vegan choice includes red and yellow bell peppers, cherry tomatoes, crunchy lettuce, papaya slices, edamame, cucumber and lime vinaigrette.

300g || 43 lei



FEL PRINCIPAL || MAIN

Grill fructe de mare Bangkok || Bangkok Seafood Grill

Savuroase fructe de mare servite alături de un încântător orez jasmine cu mango, coriandru și salsa de mango, grillul nostru cuprinde creveți black tiger, inele și tentacule de calamar.

Taste the harmony of the seas in this dish of grilled black tiger prawns, calamari rings and tentacles, along with a beautiful mango and coriander jasmine rice and mango salsa.

450g || 81 lei

Pad Thai de pui Sakon || Sakon Pad Thai

Faimosul stir-fry thailandez în care fâșiile de pui, tăiței de orez, tamarind, tofu, oul, legumele și condimentele creează spectacolul suprem al experienței asiatice.

The famous Thai stir-fry in which the chicken, rice noodles, tamarind, tofu, egg, veggies and spices all mix together in a spectacular blend of the Asian experience.

400g || 56 lei



* **Puteți alege varianta de Pad Thai vegetarian / You can choose our vegetarian Pad Thai**

400 g || 46 lei



* **Opțional extra creveți black tiger / Optional add black tiger prawns** 150 g || 35 lei

FEL PRINCIPAL || MAIN

Curry de pui Ko Mak || Ko Mak Red Curry

În culori atrăgătoare și gust excepțional, curry-ul thailandez de pui este servit alături de orez cu pesto verde, spanac baby și salsa de mango.

Appealing colours and exceptional taste define the red thai chicken curry served with pesto and baby spinach rice, mango salsa on the side.

450g || 54 lei



* **Puteți alege varianta de curry vegetarian / You can choose our vegetarian Thai curry**

450 g || 53 lei



* **Opțional extra creveți black tiger / Optional add black tiger prawns**

150 g || 35 lei

Paste sepia Rayong || Rayong Sepia Pasta

Fuziune armonioasă între arome asiatice și europene, tagliolini cu cerneală de sepie sunt preparate cu creveți black tiger și sos picant thailandez.

A beautiful fusion of Thai flavors and European squid ink tagliolini with black tiger prawns.

400g || 69 lei



Rață Nonhaburi || Nonhaburi Duck

Piept de rață marinat în curry iute și tras la wok împreună cu ardei, urechi de lemn, bambus și tăiței de orez, decorat cu muguri de soia, 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, crowned with soy sprouts, sesame seeds and fresh coriander.

350g || 69 lei



Somon Teriyaki Sichang || Sichang Teriyaki Salmon

Un dish lejer și stilat cu file de somon glazurat în stil teriyaki, orez cu edamame și semințe de susan negru.

A stylish light dish with glazed salmon, jasmine rice with edamame beans and black sesame seeds.

350g || 82 lei

Antricot de vită Thammarat || Thammarat Rib-Eye Steak

Antricot senzațional de vită servit alături de cartofi mov sotați în unt, cu sos de ciuperci și trufe.

Sensational rib-eye steak, purple potatoes sautéed in butter, with mushroom and truffle sauce.

400g || 135 lei

HAMBURGERI DE VARĂ || SPECIAL SUMMER BURGERS

Hamburger de vită Tao Koh || Tao Koh Beef Burger

Inconfundabila carne de vită Black Angus se îmbină perfect cu salata, roșiile, ceapa caramelizată, brânza cheddar, sos barbeque, sos de trufe și bineînțeles sosul casei picant.

The unmistakable Black angus beef makes a perfect match with the lettuce, tomatoes, caramelized onions, cheddar cheese, bbq sauce, truffle sauce and of course our special home made spicy sauce.

450g || 60 lei



Hamburger de pui Pattani || Pattani Chicken Burger

Piept de pui marinat în stil asiatic, salată, roșii, guacamole, ceapă, sosul casei picant.

Asian marinated chicken, lettuce, tomatoes, onion, guacamole and our own spicy sauce.

450g || 48 lei



Hamburger vegan Udon Thani || Udon Thani Veggie Burger

Deliciosul burger vegetarian încântă prin arome asiatice datorită amestecului în stil falafel de năut, coriandru și condimente, înobilat cu guacamole și sosurile noastre speciale.

A delicious falafel style veggie burger with chickpeas, fresh coriander, spices, guacamole and our special sauces.

450g || 53 lei



* **Toți burgerii sunt serviți cu cartofi prăjiți, sos sweet mayo și pot fi ceruți picanți sau nepicanți / All burgers are served with French fries and sweet mayo dip and can be requested spicy or not spicy**

GARNITURI || SIDES

Varietatea noastră de orez prăjit || Our Variety of Khao Phat fried rice:

* Orez prăjit cu cremă de trufe și ou. / Fried rice with truffle cream and egg.

150g || 19 lei



* cu pesto, baby spanac și caju / pesto, baby spinach and cashew nuts.

150g || 19 lei



* cu mango și coriandru / mango and coriander.

150g || 19 lei



* cu edamame și susan negru / edamame and black sesame.

150g || 19 lei



Legume Ratchaburi || Ratchaburi Vegetables

Ardei roșu și galben, roșii cherry, romanesc trase la wok.

Wok tossed red and yellow bell pepper, cherry tomatoes, romanesc.

150g || 21 lei



Salată Surin || Surin Salad

Salata fresh cu castraveți, spanac și roșii cherry.

Fresh thai salad with cucumber, spinach and cherry tomatoes.

150g || 21 lei



Cartofi mov Pa Tong || Pa Tong Purple Potatoes

Cartofi mov cu cremă de trufe sotați în unt.

Butter and truffle cream sautéed purple potatoes.

150g || 21 lei



Cartofi prăjiți Tak || Tak Fries

Cartofi prăjiți. / French fries.

180g || 10 lei



DESERTURI || SWEETS

Paradisul Phi Phi || Phi Phi Paradise

Explozie de culori și texturi, interpretare a clasicului Eton Mess, cu bezele, mango, kiwi, papaya și cremă fină de brânză și mango.

Exploding colors and textures, our play on the classic Eton Mess with meringue, mango, kiwi, papaya and fine mango cheese cream.

180g || 29 lei

Fondant de ciocolată Sena || Sena Lava Cake

Deliciu de ciocolată servit cu înghețată aromată cu vanilie și fistic.

Chocolate delight served with fragrant vanilla and pistachio ice cream.

180g || 28 lei

Banană prăjită Tha Bo || Tha Bo Banana

Felii 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 ice cream.

240g || 29 lei

Cheesecake vegan Na San || Na San Vegan Cheesecake

Blat crocant de biscuiți și ciocolată, cremă pufoasă de cocos, jeleu de zmeură, coulis de mango și sorbet de fructul pasiunii.

Crunchy chocolate crumble, coconut cream, raspberry jelly, mango coulis and passion fruit sorbet.

180g || 39 lei



Vegetarian / Vegan



Picant/Spicy



Iute/Hot



Foarte Iute/Very Hot

Toate prețurile conțin TVA || All prices include VAT.

DRINKS

Răcoritoare || Soft Drinks

| | | |
|---|--------|----------|
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Coke Lime, Sprite / Fanta / Kinley..... | 330 ml | 9.9 lei |
| Granini (măr, coacăze, piersică) | | |
| Granini (apple, blackcurrant, peach)..... | 250 ml | 9.9 lei |
| Aqua Panna - apă plată still water | 500 ml | 12.9 lei |
| San Pellegrino - apă minerală sparkling water | 500 ml | 12.9 lei |
| Fresh de portocale sau grapefruit | | |
| Fresh squeezed orange or grapefruit juice | 250 ml | 20.9 lei |
| Limonadă Therme Therme Lemonade | 400 ml | 20.9 lei |

Băuturi alcoolice / Spirits 40 ml

| | | |
|------------------------------------|--|-----------|
| Smirnoff Vodka | | 19.9 lei |
| Vodka Beluga Noble Silver..... | | 23.9 lei |
| Tanqueray Dry Gin..... | | 31.0 lei |
| Tanqueray Ten Gin..... | | 36.0 lei |
| Rum Zacapa Gran Reserva 23YO | | 66.0 lei |
| Tequila Don Julio Reposando..... | | 41.0 lei |
| Johnnie Walker Gold Label..... | | 36.0 lei |
| Johnnie Walker Blue Label | | 150.0 lei |
| Lagavulin 16YO | | 66.0 lei |
| Black Bush Irish | | 21.0 lei |
| Bulleit Bourbon | | 21.0 lei |
| Cardhu 12YO | | 26.0 lei |
| Martell VSOP | | 35.0 lei |
| Martell XO | | 150.0 lei |
| Amaretto Disaronno | | 19.9 lei |
| Baileys Irish Cream | | 19.9 lei |
| Campari | | 19.9 lei |
| Jagermeister | | 19.9 lei |
| Fernet Branca..... | | 19.9 lei |
| Vechio Amaro del Capo..... | | 19.9 lei |

Therme Long drinks 300 ml

| | | |
|----------------------|--|----------|
| Cuba Libre | | 24.9 lei |
| Campari Orange | | 24.9 lei |
| Gin Tonic..... | | 24.9 lei |

Coctailuri fără alcool ||

Non Alcoholic cocktails 300 ml

| | | |
|--------------------|--|----------|
| Green Apple..... | | 20.9 lei |
| Virgin Mojito..... | | 20.9 lei |

Therme Specials Elysium Cocktails 330 ml


| | | |
|---------------------|--|----------|
| Mai Tai..... | | 29.9 lei |
| Mojito..... | | 29.9 lei |
| Therme Breeze | | 29.9 lei |
| Aperol Spritz | | 24.9 lei |
| Hugo..... | | 24.9 lei |

Bere || Beer 330 ml

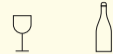
| | | |
|--------------------|--------|----------|
| Heineken | | 13.9 lei |
| Carlsberg..... | | 13.9 lei |
| Ursus Premium..... | | 13.9 lei |
| Hoegaarden | | 17.9 lei |
| Corona..... | | 17.9 lei |
| Ursus 0%..... | | 9.9 lei |
| Grolsch | 450 ml | 13.9 lei |

Cafea și ceai || Coffee & Tea


| | | |
|---|--------|----------|
| Espresso..... | 30 ml | 9.9 lei |
| Ristretto | 25 ml | 9.9 lei |
| Espresso dublu Double espresso..... | 60 ml | 14.9 lei |
| Americano..... | 120 ml | 11.9 lei |
| Cappuccino..... | 160 ml | 12.9 lei |
| Caffe latte | 200 ml | 12.9 lei |
| Flavored Caffe Latte (vanilie, caramel, migdale vanilla, caramel, almond) | 200 ml | 14.9 lei |
| Irish coffee | 200 ml | 26.9 lei |
| Amaretto Coffee..... | 200 ml | 26.9 lei |

| | | |
|---|--------|---------|
| BIO Jasmine .  | 200 ml | 9.9 lei |
| BIO Earl Grey / ceai verde / fructe de pădure / mentă / vanilie bio / lămâie și portocală | | |
| BIO Earl Grey / Green tea / Red fruits / Mint / Vanilla bio /Lemon and Orange | 200 ml | 9.9 lei |

WINES



Vinuri Albe || White Wines

| | | |
|---|----|---------|
| Tămâioasă Românească, La Cetate, Crama Oprișor | | 100 lei |
| Sauvignon Blanc, Sole, Recaș | 23 | 105 lei |
| Sauvignon Blanc, Primordial, Domeniul Bogdan, Murfatlar.....  | 31 | 140 lei |
| Sauvignon Blang-Traminer, Liliac Young Fruity, Transilvania | | 75 lei |
| Solo Quinta, Recaș | | 155 lei |
| Chardonnay, Principele Radu, Domeniile Tohani | | 140 lei |
| Iacob, Davino, Ceptura | | 100 lei |
| Făurar, Davino, Ceptura | | 85 lei |
| Chablis La Chanfleure, Louis Latour | | 180 lei |
| Remole, Frescobaldi, Toscana, Italia | 22 | 100 lei |
| Summer Wine, Valahorum, Domeniile Tohani .. | 28 | 125 lei |
| La Plage, Rasova, Murfatlar | 19 | 85 lei |

Vinuri Rose || Rose Wines

| | | |
|--|----|---------|
| Muse Night, Rose, Recaș | | 130 lei |
| Rose, Primordial, Domeniul Bogdan, Murfatlar | 25 | 115 lei |
| La Plage, Rose, Rasova, Murfatlar | 19 | 85 lei |
| La Plage, Magnum Rose, Rasova, Murfatlar..... | | 140 lei |
| Nud, Rasova, Murfatlar..... | | 130 lei |
| Summer Wine, Rose, Valahorum, Domeniile Tohani..... | 28 | 125 lei |
| Remole Rose Frescobaldi, Toscana, Italia | 22 | 100 lei |
| Alie Remole, Tenuta Ammiraglia, Toscana, Italia | | 200 lei |
| Rose, Sur Mer, Rasova, Murfatlar..... | | 110 lei |
| Tramari Rose di Primitivo, San Marzano, Italia..... | | 115 lei |

Vinuri Roșii || Red Wines

| | | |
|--|-------|---------|
| Fetească Neagră, Artisan, Aurelia Vișinescu, | 25 | 115 lei |
| Shiraz, La Cetate, Crama Oprișor | | 75 lei |
| Merlot, Prince Mircea | | 110 lei |
| Cuvee Uberland, Recaș | | 200 lei |
| Merlot, Patrar, Domeniile Bogdan, Murfatlar.  | | 310 lei |
| Fetească Neagră, Primordial, Domeniul Bogdan, Murfatlar | | 165 lei |
| Remole, Frescobaldi, Toscana, Italia..... | 22 | 100 lei |

Vinuri spumante și șampanie || Sparkling & Champagne

| | | |
|--|----|---------|
| Terra Serena, Brut DOC BIO, Italia .  | | 125 lei |
| Terra Serena, Brut DOC, Italia | 24 | 110 lei |
| Terra Serena Rose, Brut, DOC Treviso | 24 | 110 lei |
| Moet Et Chandon, Brut Imperial..... | | 410 lei |
| Moet Et Chandon, Rose..... | | 500 lei |