

## 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 

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

### Supă 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 butterfly. Crowned with fresh coriander and chili oil.

300g || 37 

### 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 

### Mix Fish Tempura Pla Sam || Pla Sam Mix Fish Tempura

Cuburi crocante de somon și butterfly în înveliș tempura servite cu sosul casei picant și sos de avocado.


Crispy tempura salmon and butterfly cubes served with our home made spicy dip and avocado dip.

180g || 39 

### Tartar de Somon Lop Buri || Lop Buri Salmon Tartar

Amestec fresh de culori cu mango, avocado și somon marinat în vinegretă de lime.

Fresh color mix of mango, avocado and lime vinaigrette marinated salmon.

180g || 39 

## SALATE || SALADS

### Salată de Pui Kai Yang || Kai Yang Chicken Salad

Fâșii fragede de pui marinat și rumenit, 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.

350g || 48

### Salată Phuket || Phuket Salad

Crevete 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

### 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 

## 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.

400g || 81


Toate prețurile sunt afișate în Lei || All prices are in Lei.  
Toate prețurile conțin TVA || All prices include VAT.

## FEL PRINCIPAL || MAIN

### Caracatiță Ratana || Ratana Octopus

Tentacule fragede de caracatiță pe grill, aromate cu curry roșu iute, servite alături de salata fresh cu edamame, papaya și dressing de citrice.


Tender grilled octopus tentacles marinated with red thai curry, served with papaya and edamame fresh lettuce and citrus dressing.

350g || 99 


### Pad Thai de Pui Sakon || Sakon Pad Thai

Faimosul stir-fry thailandez în care fășiile de pui, tăiței de orez, tamarind, oul, legumele și condimentele creează un adevărat spectacol al experienței asiatice.

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

350g || 56 

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

350 g || 46 

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

### Tăiței Pad Kee cu Vită || Pad Kee Beef Noodles

Fâșii de antricot Argentinian, sos asiatic, ardei, ciuperci negre urechi de lemn, morcov și ghimbir trase la wok cu savuroși tăiței de orez.


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

350g || 59 


### 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 și salsa de mango.

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

400g || 54 

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

400 g || 53 


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

150 g || 35

### Massaman Curry cu Fructe de Mare || Massaman Seafood Curry

Fuziune între curry Thai și Indian, bogat în arome orientale, cu butterfly 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 butterfly and octopus. Served with pesto rice and mango salsa on the side.

400g || 69 

### Rață Nonthaburi || Nonthaburi 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 

### File de Biban Saraburi || Saraburi Seabass

File de biban de mare în sos de cocos și curry roșu, servit cu piure din cartofi mov și sparanghel sotat în unt.

Seabass fillet with red curry and coconut sauce, purple mashed potatoes and butter sauteed asparagus.

400g || 85 

### Somon Sichang || Sichang Salmon

Un dish lejer și stilat cu file de somon la cuptor, sos de avocado, orez cu edamame și semințe de susan negru.

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

350g || 82

### Antricot de vită Thammarat || Thammarat Rib-Eye Steak


Antricot argentinian de vită servit alături de cartofi mov cu aromă de trufe sotați în unt, cu sos de piper negru.


Argentinian rib-eye steak, purple potatoes with sautéed in butter with truffle cream, black pepper sauce.


400g || 135


## GARNITURI || SIDES

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

\* cu cremă de trufe și ou / with truffle cream and egg.  
150g || 19 

\* cu pesto, baby spanac și caju / pesto, baby spinach and cashew nuts.  
150g || 19 

\* cu mango și coriandru / mango and coriander.  
150g || 19 

\* cu edamame și susan negru / edamame and black sesame.  
150g || 19 

### Legume Ratchaburi || Ratchaburi Vegetables

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


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

150g || 21 

### Sparanghel Ang Thong || Ang Thong Asparagus

Sparanghel proaspăt sotat în unt.

Butter sauteed fresh asparagus.

100g || 29 

### Salată Surin || Surin Salad

Salată fresh cu castraveți, spanac și roșii cherry.


Fresh thai salad with cucumber, spinach and cherry tomatoes.

150g || 21 

### 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 

### Cartofi prăjiți Tak || Tak Fries

Cartofi prăjiți / French fries.

180g || 10 

## 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

### Mousse de Ciocolată Sing Buri || Sing Buri Chocolate Mousse

Mousse delicat de ciocolată servit cu înghețată de cocos, biscuit crocant și fructul pasiunii.

Delicate chocolate mousse served with fragrant coconut ice cream, crunchy biscuit and passion fruit.

180g || 32

### 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

### Pudding Sago Mango || Sago Mango Pudding

Perle de tapioca în lapte de cocos cu arome de lemongrass, anason, cuburi de mango proaspăt și sirop de zahăr caramelizat.

Lemongrass and Star anise infused tapioca pearls in coconut milk, fresh mango and caramelized sugar syrup.

180g || 29 

-  Vegetarian / Vegan
-  Picant/Spicy
-  Iute/Hot
-  Foarte Iute/Very Hot

## DRINKS

### Răcoritoare || Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coke Lime, Sprite / Fanta / Kinley.....	330 ml	9.9
Granini (măr, coacăze, piersică)		
Granini (apple, blackcurrant, peach).....	250 ml	9.9
Aqua Panna - apă plată    still water .....	500 ml	12.9
San Pellegrino - apă minerală    sparkling water .....	500 ml	12.9
Fresh de portocale sau grapefruit		
Fresh squeezed orange or grapefruit juice ....	250 ml	20.9
Limonadă Therme    Therme Lemonade ....	400 ml	20.9
Limonadă Passion Fruit & Mango.....	400 ml	25.9

### Băuturi alcoolice / Spirits ..... 40 ml

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

### Therme Long drinks ..... 300 ml

Cuba Libre.....		24.9
Campari Orange .....		24.9
Gin Tonic.....		24.9

### Cocktailuri fără alcool ||

### Non Alcoholic cocktails..... 300 ml

Green Apple.....		20.9
Virgin Mojito.....		20.9

### Therme Specials Elysium Cocktails .. 330 ml

Mai Tai.....		29.9
Mojito.....		29.9
Therme Breeze .....		29.9
Aperol Spritz.....		24.9
Hugo.....		24.9

### Bere || Beer ..... 330 ml

Heineken .....		13.9
Carlsberg .....		13.9
Ursus Premium.....		13.9
Hoegaarden .....		17.9
Corona.....		17.9
Ursus 0%.....		9.9
Grolsch.....		13.9

### Cafea și ceai || Coffee & Tea


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

BIO Ceaiuri diverse sortimente 		
BIO Teas various assortments .....	200 ml	9.9


## WINES



### Vinuri Albe || White Wines

Tămâioasă Românească, La Cetate, Crama Oprișor .....		100
Sauvignon Blanc, Sole, Recaș .....	23	105
Sauvignon Blanc, Primordial, Domeniul Bogdan, Murfatlar BIO 	31	140
Sauvignon Blang-Traminer, Liliac Young Fruity, Transilvania .....		75
Solo Quinta, Recaș .....		155
Leonte Cel Alb - Aligote cu Fetească Albă .....		135
Chardonnay, Principele Radu, Domeniile Tohani .....		140
Iacob, Davino, Ceptura .....		100
Făurar, Davino, Ceptura .....		85
Remole, Frescobaldi, Toscana, Italia .....	22	100
Summer Wine, Valahorum, Domeniile Tohani ..	28	125
La Plage, Rasova, Murfatlar .....	19	85
Chablis La Chanfleure, Louis Latour .....		180

### Vinuri Rose || Rose Wines

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

### Vinuri Roșii || Red Wines

Fetească Neagră, Artisan, Aurelia Vișinescu, ....	25	115
Shiraz, La Cetate, Crama Oprișor .....		75
Merlot, Prince Mircea .....		110
Cuvee Uberland, Recaș .....		200
Merlot, Patrar, Domeniul Bogdan, Murfatlar BIO 		310
Fetească Neagră, Primordial, Domeniul Bogdan, Murfatlar BIO 		165
Remole, Frescobaldi, Toscana, Italia.....	22	100
Leonte Cel Roșu - Fetească Neagră cu Petit Verdot .....	41	185

### Vinuri spumante și șampanie || Sparkling & Champagne

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