

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 23/10/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/bussarakham-bistrot>

ANTIPASTI

Antipasti misti della casa x 2 persone	€ 16,00
Con salsa di accompagnamento (spiedini di pollo, involtini thai, ravioli, pollo foglia di banana, polpette di gamberi, sacchetti d'oro) totale 12 pz Mixed house appetizers	
Insalata di papaya verde, condita alla thailandese agrumata	€ 11,00
Som Tam Green papaya salad thai style with citrus	
Mini involtini con ripieno di verdure, funghi e spaghetti di soia (4pz)	€ 5,00
Pho pea Mini thai spring rolls with mixed vegetables, mushrooms and glass noodles	
Pollo marinato avvolto in foglia di banana (6pz)	€ 9,00
Kai Hor Baithong Marinated chicken wrapped in banana leaf	
Polpette di gamberi al profumo di curry rosso (6pz)	€ 10,00
Tod Maan Khung Shrimp meatballs with red curry	
Ravioli croccanti con ripieno di pollo tritato e arachidi (4pz)	€ 7,00
Pan Sib Tod Crispy dumplings with minced chicken and peanuts	
Sacchetti d'oro con ripieno di arachidi, pollo e cipolla (6pz)	€ 10,00
Tung Thong Golden bags with minced peanuts, chicken and onions	
Spiedini di pollo marinato con spezie (3pz)	€ 7,00
Satae kai Chicken skewers	

RISO & PASTA

Pappardelle di farina di riso saltate con manzo, verdure, funghi e uova	€ 12,00
Phad see ew neua Large rice noodles stir-fried with beef, mushrooms, vegetables and eggs	
Riso profumato cotto al vapore	€ 3,00
Khao hom mali Steamed rice	
Riso saltato alla thailandese con gamberi, uova e pomodorini	€ 10,00
Khao phad khung Thai stir-fried rice with shrimps, eggs and tomato	
Riso saltato con ananas fresco, uova e salsiccia thai	€ 10,00
Khao phad sapparod Stir-fried rice with fresh pineapple, eggs and thai sausages	

Riso saltato vegetariano con uova, carote, germogli di soia, funghi e cipollotti € 8,00

Khao phad phak | Vegetarian fried rice with egg, carrots, bean sprouts, mushrooms and spring onions

Tagliatelle di farina di riso saltate con gamberi germogli di soia e uova € 17,00

Pad thai khung | Rice noodles stir-fried with shrimps, bean sprouts and eggs

Tagliatelle di farina di riso saltate con pollo, germogli di soia e uova € 13,00

Pad thai khai | Rice noodles stir-fried with chicken, bean sprouts and eggs

Tagliatelle di farina di riso saltate con tofu, germogli di soia e uova € 11,00

Pad thai | Rice noodles stir-fried with tofu, bean sprouts and eggs

ZUPPE

Zuppa di gamberi speziata con foglia di lime, lemongrass, funghi e peperoncino € 13,00

Tom yam khung | Shrimps soup spiced with lime leaves, lemongrass, mushrooms and chilli

Zuppa di pollo con latte di cocco, lemongrass, funghi e radice di galanga € 12,00

Tom kha khai | Chicken soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms and galanga root

Zuppa di verdure miste con spaghetti di soia € 10,00

Tom Jeud | Mixed vegetables soup with glass noodles

POLLO E ANATRA

Filetti di anatra al curry rosso con latte di cocco, ananas e pomodorini € 16,00

khang phed ped yang | Fillet duck with red curry, coconut milk, pineapple and tomatoes

Pollo al curry giallo con latte di cocco, patate e pomodorini € 13,00

Khang kra ri kai | Yellow curry chicken with coconut milk, potatoes and tomatoes

Pollo al curry verde con latte di cocco, okra e basilico thailandese € 13,00

Khang kiew wan kai | Chicken green curry with coconut milk, okra and thai basil leaves

Pollo alla brace marinato con salsa agrodolce € 13,00

Khai yang piew van | Marinated chicken with sweet and sour sauce

Pollo croccante servito con salsa di limone € 13,00

Kai manao | Crispy chicken with lemon sauce

Pollo saltato con aglio, peperoncino e basilico thailandese € 13,00

Phad krapoa kai | Chicken stir-fried with garlic, thai chilli and thai basil leaves

MANZO

Manzo al curry rosso con latte di cocco, ananas, basilico thai Khang kiew wan neua Beef red curry with coconut milk, pineapple and thai basil leaves	€ 16,00
Manzo al curry verde con latte di cocco, okra, basilico thai Khang kiew wan neua Beef green curry with coconut milk, okra and thai basil leaves	€ 16,00
Manzo saltato con ananas fresco Neua phad sapparod Stir fried beef with fresh pineapple	€ 16,00
Manzo saltato nel wok con striscioline di zenzero fresco Phad khing neua Beef stir-fried in the wok with fine shredded fresh ginger	€ 16,00
Manzo tritato, servito con peperoncino e basilico thailandesi Phad krapao neua Minced beef served with fresh thai chili and basil leaves	€ 16,00

PESCE

Branzino in foglia di banana cotto alla brace pla hor baithong Steamed sea bass in banana leaves on the grill	€ 20,00
Gamberoni al curry rosso con latte di cocco, ananas e basilico thailandese Pha nang khung Prawns with red curry, coconut milk, pineapple and thai basil leaves	€ 20,00
Gamberoni al curry verde con latte di cocco, okra, basilico thailandese Khung kiew wan Prawns with green curry, coconut milk, okra, and thai basil leaves	€ 20,00
Gamberoni croccanti ricoperti da leggera impanatura di mais e cocco Khung chub pang tod Deep fried prawns breaded with corn and coconut	€ 20,00
Gamberoni stufati con spaghetti di soia, funghi e sedano in terracotta Khung ob woon Prawns stew in stove with glass noodles, mushrooms celery	€ 20,00
Orata croccante con salsa agrodolce Pla priew wan Crispy sea bream with sweet and sour sauce	€ 20,00
Orata croccante servita con salsa di peperoncino, aglio e basilico thailandese Pla Tod Crispy sea bream served with chilli sauce, garlic and fresh thai basil leaves	€ 20,00

CONTORNI

Fagiolini thailandesi saltati con pancetta e curry rosso € 11,00

Tuafukyaow phad prik khang | Thai long beans stir-fried with bacon and red curry

Melanzane saltate con pancetta e basilico thailandese € 11,00

Phad ma khea | Stir fried aubergine with bacon and thai basil

Omelette con gamberi € 11,00

Kaj jeow khung | Omelette with shrimps

Verdure al curry verde, carote, cavolfiore, broccoli, funghi € 12,00

Khang kiew wan phad | Green curry vegetables, carrots, broccoli, mushrooms

Verdure miste saltate € 9,00

Phad phak ruammit | Stir-fried mix vegetables

SALSE

Salsa ananas € 0,50

Salsa arachidi picante € 0,50

Salsa banana € 0,50

Salsa piccante € 0,50

kaffir-lime, zenzero e pepperoncino

DOLCI

Mango Sticky rice € 12,00

Mousse della casa 2 pz € 8,00

BEVANDE

Coca cola € 3,00

Coca Cola Zero € 3,00

Fanta € 3,00

Sprite

€ 3,00

BIRRE

Singha 33 cl

€ 4,50

Singha 66 cl

€ 8,00

BOLLICINE

Valdobbiadene prosecco superiore Brut

€ 18,00

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

Ciro rosso Superiore Azienda agricola a Vita (biologico)

€ 24,00

Gaglioppo 100%

Corte del lupo rosso 2016 Ca'del Bosco

€ 32,00

Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carmènère 7%
