

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 24/11/2020, 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>

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	
Insalata thailandese con frutti di mare e verdure	€ 16,00
Yam Talai Thai salad with seafood and vegetables	
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 pried 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 thailandesi € 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 € 16,00
Khang kiew wan neua | Beef red curry with coconut milk, pineapple and thai basil leaves

Manzo al curry verde con latte di cocco, okra, basilico thai € 16,00
Khang kiew wan neua | Beef green curry with coconut milk, okra and thai basil leaves

Manzo saltato con ananas fresco € 16,00
Neua phad sapparod | Stir fried beef with fresh pineapple

Manzo saltato nel wok con striscioline di zenzero fresco € 16,00
Phad khing neua | Beef stir-fried in the wok with fine shredded fresh ginger

Manzo tritato, servito con peperoncino e basilico thailandesi € 16,00
Phad krapao neua | Minced beef served with fresh thai chili and basil leaves

PESCE

Branzino in foglia di banana cotto alla brace € 20,00
pla hor baithong | Steamed sea bass in banana leaves on the grill

Calamari al burro con leggere impanatura di mais € 17,00
Plamuek cook khao pang tod | Deep fried squid with corn flavour and cocon

Gamberoni al curry rosso con latte di cocco, ananas e basilico thailandese € 20,00
Pha nang khung | Prawns with red curry, coconut milk, pineapple and thai basil leaves

Gamberoni al curry verde con latte di cocco, okra, basilico thailandese € 20,00
Khung kiew wan | Prawns with green curry, coconut milk, okra, and thai basil leaves

Gamberoni croccanti ricoperti da leggera impanatura di mais e cocco € 20,00
Khung chub pang tod | Deep fried prawns breaded with corn and coconut

Gamberoni stufati con spaghetti di soia, funghi e sedano in terracotta € 20,00
Khung ob woon | Prawns stew in stove with glass noodles, mushrooms celery

Orata croccante con salsa agrodolce € 20,00
Pla priew wan | Crispy sea bream with sweet and sour sauce

Orata croccante servita con salsa di peperoncino, aglio e basilico thailandese € 20,00
Pla Tod | Crispy sea bream served with chilli sauce, garlic and fresh thai basil leaves

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 peperoncino

DOLCI

Mango Sticky rice € 12,00

Mousse della casa 2 pz € 8,00

Tortine di Banana € 8,00

Tortine di soia gialla € 8,00

BEVANDE

Acqua Panna naturale 75 cl vetro	€ 3,00
Acqua San Pellegrino frizzante 75 cl	€ 3,00
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

Champagne Grand brut Perrier Jouet	€ 80,00
Franciacorta Saten Conti ducco	€ 35,00
Valdobbiadene prosecco superiore Brut	€ 18,00

VINI BIANCHI

Corte del Lupo Bianco Ca'del Bosco Chardonnay 80% , Pinot Bianco 20%	€ 38,00
Falanghina Azienda agricola di Meo	€ 18,00
Gewurztraminer Cantina di Bolzano	€ 22,00

Greco di Tufo - Az. agr di Meo € 22,00
 Greco di tufo

Manna Franz Haas € 35,00
 Manna Franz Haas Riesling Chardonnay Gewurztraminer Kerner Sauvignon Bianco

Ribolla gialla Vigne di zamo € 20,00

Rossj Bass Langhe Gaja € 62,00
 Rossj Bass Langhe Gaja

Stoan - Cantina Tramin € 35,00
 Stoan Cantina Tramin chardonnay, Sauvignon, Pinot Blanc, Gewurztraminer

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino - Antinori € 60,00
 Brunello di Montalcino Antinori

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%

Dolcetto d'alba Claudio Alario € 18,00
 Dolcetto d'alba Sori Costa Fiore Claudio Alario

Inferi Riserva doc € 34,00
 Inferi Riserva Doc Marramiero

Lagrein Cantina di bolzano € 24,00

Modellino di Scansano Fattoria Mantellassi € 18,00
 Morellino di Scansano Fattoria Mantellassi

Pinot Nero Franz Haas € 32,00
 Pinot Nero Franz Haas

Syrah Yarden € 38,00
 Syrah Yarden