

THAI  **SEA**
S E A F O O D G R I L L



☰ ABOUT US

- **Authentic Thai** Located in the heart of JLT in Dubai, “ThaiSea” is an authentic Thai seafood restaurant. Our driving force is an open kitchen run exclusively by Thai chefs. Our passion is to bring the Thai cuisine experience and food philosophy outside of the Thai national borders.

- **2-Meter-Wide Charcoal Grill**

Our specialty is seafood. A two-meter-wide charcoal grill is skillfully managed for the joy of all seafood lovers, giving life to the most delicious signature dishes and Thai favorites: Grilled Mussel with Garlic and Butter, Grilled Sea Bass with Salt, Grilled Prawns with Lemongrass, Mango, and Thai Herbs.

- **Modern-Casual Environment**

The dine-in environment is modern-casual, integrating elements of the Thai maritime tradition with pictures of the Andaman Sea islands and images of the bordering West Indian Ocean coastline.

- **Thai Coastal Inspiration**

A meal at Thai Sea brings your spirit to the beautiful beaches of the coastal communities of Thailand, setting the stage for a joyful experience for friends and families.



- contents -

• Thai Sea Special	1	من سحتسم
• Charcoal Grilled	3	لامشوي على
• Fish	5	لاسماك
• Appetizers	7	لامقبلات
• Salads	9	للسلطات
• Crustaceans	11	لاقشريات
• Shells & Squid	13	الأصداف والحبار
• Soup & Curry	14	پراك و قبروش
• Rice & Noodles	17	الأرز والنودلز
• Wok-Fried	19	على لقم
• Desserts	21	لاحلويات
• Drinks	22	لامشروبات

- Please notify us of any food allergy
- Vegetarian options are available on request
- Pictures are for representation purposes only
- All prices are inclusive of VAT (5%)

- لرجاء إعلامنا بأي نوع من لالحساسية على أنواع الأطعمة
- خيارات نباتية متوفرة عند طلب
- لصور هي لأغراض لتمثيل فقط
- الأسعار تتضمن للضريبة على للقيمة للمضافة (5%)

Thai Sea Special



"Thai Sea" Grilled Seafood Platter

Platter of charcoal grilled tiger prawns, cuttlefish, blue crab and New Zealand mussels

AED
159

طبق ثمار لبحر لمشوية للخاص بـ "تاي سي"

طبق من روبيان لنمر، لصبيدج، لسلطعون الأزرق وبلح لبحر من نيوزيلاندا، مشوي على لفحم

"Thai Sea" Casserole with Yellow Curry

Casserole of wok-fried seafood with milk, egg, and yellow curry.

AED
49 Shrimp-Half
(1-2 people)

AED
59 Seafood-Half
(1-2 people)

AED
89 Shrimp-Full
(3-4 people)

AED
95 Seafood-Full
(3-4 people)

طاجن "تاي سي" مع لكاريا الأصفر

طاجن ثمار لبحر من اختيارك، مقلي بلحليب، لبيض والكاريا



Thai Sea Special

"Thai Sea" Bucket

Bucket of shrimp, blue crabs, squid, clams, and New Zealand mussels, steamed and wok-fried with sauce. Serve with steamed jasmine rice

Available Sauce Selections:

Roasted Chili Sauce (Mild)

Tom-Yum Sauce (Mild)

سطل "تاي سي"

سطل من للجمبري والسلطعون الأزرق، للبحار، للمحار للملزمي، وبلح البحر من نيوزيلاندا، مطبوخة على البخار ومقلية بالووك. تؤكل باليد (تؤمن للمآزر والقفازات والمشابك داخل للمطعم)

خيارات لصلصات للمتاحة:

صلصة للفلفل للمشوي

صلصة توم يوم

AED 89 Half Bucket (1-2 people)

AED 169 Full Bucket (3-4 people)



Steamed Mixed Seafood in Young Coconut Shell

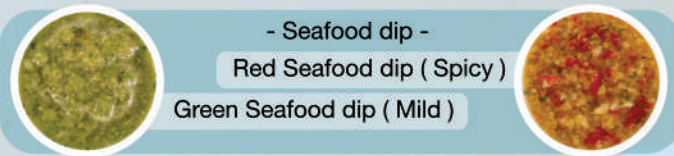
Shrimp, squid, and mussels, steamed with the Thai traditional coconut milk and red curry sauce

AED 75

ثمار للبحر مطبوخة على البخار داخل قشرة جوز لهند

جمبري وحصار وبلح للبحر، على البخار مع حليب جوز للهند للتايلاندي للتعليدي والفلفل للبحار الأحمر وصلصة للكاراي





- Seafood dip -

Red Seafood dip (Spicy)

Green Seafood dip (Mild)

Charcoal Grill



Pla Kar Pong Yang Noey

AED 109



Pla Kar Pong Pao Kluea

AED 109



Pla Salmon Yang

AED 89

Grilled Sea Bass with Butter and Garlic

Whole fish opened in half, deboned, buttered, and slowly grilled on charcoals

لقاروص لمشوي مع للزبدة

سمكة كاملة مفتوحة في للوسط، منزوعة للحمسك، مغطاة للزبدة ومشوية على للفحم

Salt-Crusted Grilled Sea Bass

Whole fish charcoal grilled in a crust of salt, serve with vermicelli and vegetables

لقاروص لمشويو للمغطى بللمح

سمكة كاملة مشوية على للفحم داخل قشرة من للملح ومنزوعة للحمسك عند للطلب.

Grilled Salmon with Salt and Pepper

Charcoal grilled Salmon (250g) with salt and pepper, serve with steamed vegetables (carrot, broccoli, and cauliflower)



Kung Yang

AED 95



Kung Yang Noey Kratium

AED 95



Plar Kung Yang

AED 95

Grilled Prawns

Prawns, opened in half, and slowly grilled on charcoals

روبيان مشوي

روبيان مفتوح في للوسط، مشوي بهدوء على للفحم

Grilled Prawns with Garlic and Butter

Prawns, opened in half, buttered, and slowly grilled on charcoals

روبيان مشوي مع للثوم والزلبدة

روبيان مفتوح في للوسط، مغطى للزبدة ومشوي بهدوء على للفحم

Grilled Prawns with Lemongrass

Prawns, opened in half, slowly grilled on charcoals, and topped with mango salad

روبيان مشوي مع الإذخر

للروبيان، مفتوح في للوسط، مشوي بهدوء على للفحم، ومغطى بسلطة للمانغا

Charcoal Grill



Pla Muk Kluy Yang

AED
59

Grilled Squid

Marinated whole fish, slowly grilled on charcoals

صبيدج مشوي

سمكة كاملة متبلّة مشوية بهدوء على لافحم.



Pla Muk Kradong Yang

AED
59

Grilled Cuttlefish

Marinated whole fish, slowly grilled on charcoals

صبيدج مشوي

سمكة كاملة متبلّة مشوية بهدوء على لافحم.



Pla Muk Sai Yang

AED
59

Grilled Baby Octopus

3 skewers of tender baby octopus, marinated, and slowly grilled on charcoals

أخطبوط صغير مشوي

3 أسياذ من قطع الأخطبوط للصغير للطرية. متبلّة ومشوية بهدوء على لافحم.



Gai Yang Isan

AED
29
1 pc.

AED
53
2 pcs.

Grilled Chicken Legs in "Isan" Style

Charcoal grilled chicken whole legs, marinated with the original recipe of the Isan region

أفخاذ للدجاج مشوية على طريقة "إيسان"

أفخاذ دجاج كاملة. متبلّة حسب الوصفة الأساسية لمنطقة إيسان. أير للمنطقة الشمالية للشرقية



Hoy Maleng Phu Yang Noey Kratium

AED
49
5 pcs.

AED
79
9 pcs.

Grilled Mussels with Garlic and Butter

Shells from New Zealand, sprinkled with garlic and butter, and slowly grilled on charcoals

أصداف مشوية مع لثوم والزبدة

أصداف من نيوزيلاند. مرشوشة بالثوم والزبدة. ومشوية بهدوء على لافحم



Nuea Yang Isan

AED
55

Grilled Beef in "Isan" Style

Charcoal grilled striploin stripes, marinated as per the original recipe of the Isan region

لحم بقر مشوي على طريقة "إيسان"

قطع من لحم البقر للعضلي. المتبلّة حسب الوصفة الأساسية إيسان. أير للمنطقة الشمالية للشرقية

Grilled Chicken Legs in "Isan" Style

Charcoal grilled chicken whole legs, marinated with the original recipe of the Isan region

أفخاذ للدجاج مشوية على طريقة "إيسان"

أفخاذ دجاج كاملة. متبلّة حسب الوصفة الأساسية لمنطقة إيسان. أير للمنطقة الشمالية للشرقية



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Fish

Pla Kra Pong Tod Num Pla



AED 109

Fried Sea Bass with Sweet Fish Sauce

Whole fish opened in half, deboned, deep-fried, sprinkled with sweet fish sauce, and served with mango salad

قاروص مقلي مع صلصة للسّمك للحلوة

سمكة كاملة مفتوحة من الوسط، منزوعة للحسك، مقلية مع صلصة للسّمك للحلوة ومقدّمة مع سلطة المانغا

Pla Kra Pong Sam Rod



AED 109

Wok-Fried Sea Bass with Three-Flavour Sauce

Crispy deboned cuts of a whole fish, wok-fried with cashew nuts in the Three-Flavour sauce (Sweet, Sour, Spicy)

قاروص مقلي مع صلصة لّسّمكاته لثلاث قطع مقرمشة من سمكة كاملة منزوعة للحسك، مقلية باللّووك مع الكاجو وصلصة لّسّمكاته لثلاث (لحلوّة والحامضة والملحّة)

Pla Kra Pong Tod Sauce Prew Wan



AED 109

Wok-Fried Sea Bass with Sweet & Sour Sauce

wok-fried with bell pepper, onion, and cucumbers in Sweet & Sour sauce

قاروص مقلي مع لّصلصة للحلوّة والحامضة منزوعة للحسك، مقلية باللّووك مع لّلفل الأسود، لّبصل الأبيض والخيار والصلصة للحلوّة والحامضة

Pla Kra Pong Pad Prik Tai Dum



AED 109

Wok-Fried Sea Bass with Black Pepper

Crispy deboned cuts of a whole fish, wok-fried with onion, bell pepper and crushed black pepper

قاروص مقلي باللّووك مع لّلفل الأسود قطع من سمكة منزوعة للحسك ومقرمشة، مقلية باللّووك مع لّبصل، لّفيلة ولفل الأسود لّمطحون

Pla Kra Pong Tod Lui Suan



AED 109

Wok-Fried Sea Bass with Thai Herbs Salad

Crispy deboned cuts whole fish, topped with a variety of Thai herbs and cashew nuts

قاروص مقلي باللّووك مع سلطة الأعشاب لتايلاندية قطع مقرمشة من سمكة كاملة، مغمورة بمجموعة من الأعشاب لتايلاندية والكاجو

Fish



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Pla Kra Pong Nung Ma Naw



AED
109

Steamed Sea Bass in Lime Sauce

Whole fish opened in half, deboned, steamed with Thai herbs, and soaked in lime sauce. Fillet preparation on request

قاروص على البخار مع صلصة للاحامض

سمكة كاملة مفتوحة في الوسط، منزوعة للحسك، مطبوخة على البخار مع أعشاب تايلاندية ومنقوعة بصلصة للاحامض للحرارة. طريقة تحضير للافيليه حسب اللطلب

Pla Kra Pong Nung See Ew



AED
109

Steamed Sea Bass in Soy Sauce

Whole fish opened in half, deboned, steamed with Thai herbs, and soaked in soy sauce.

قاروص على البخار مع صوص لاصويا

سمكة كاملة مفتوحة في الوسط، منزوعة الحسك، مطبوخة على البخار مع أعشاب تايلاندية ومنقوعة بصوص لاصويا

Larb Pla Kra Pong Tod Krob



AED
109

Fried Sea Bass with Larb

Crispy cuts whole fish, mixed with "Larb" (fresh balance of chilli, lime, Thai herbs, and roasted rice)

قاروص مقلي بلوود مع لفيرقان

قطع مفرمشة من سمكة كاملة (وهو توازن بين لافلبل للاحار والاحامض والاعشاب لتايلاندية، مرشوشة بنواة الأرز للمحمص من إيسان)

Pla Kra Pong Tod Sauce Pad Cha



AED
109

Wok-Fried Sea Bass with Thai Herbs

Crispy deboned cuts of a whole fish, wok-fried with fresh pepper, fingerroot, and turmeric

قاروص مقلي بلوود مع الأعشاب لتايلاندية

قطع من سمكة منزوعة للحسك ومفرمشة، مقليه بلوود مع لافلبل لطازج، جزء الاصبع والكرم

Chu Chi Pla Kra Pong



AED
109

Fried Sea Bass with Coconut Milk and Red Curry

Crispy cuts whole fish, topped with the classic Thai red curry sauce

قاروص مقلي مع حليب جوز الهند والكارى الأحمر

قطع من سمكة منزوعة للحسك ومغطاة بصلصة لتايلاندية لكلاسيكية وصلصة لكارى

Appetizers

Kong Tan Len Ruam



AED
75

Appetizer Mix Platter

Garden salad rolls, spring rolls, crispy calamari, and chicken satay

طبق للمقبلات للمنوعة

لفائف سلطة للخضار للطازجة، للمقرمش، والكالامار، سيرينغ رول و ساتاي للدجاج

Tod Mun Pla



AED
49

Fish Cakes

Deep-fried minced king fish mixed with Thai herbs, served with sweet & chili sauce

كيك للسّمك

سمكة للكنعد مفرومة ومقلية، مقدّمة مع صلصة طلوة وحامضة

Tod Mun Kung



AED
49

Shrimp Rings

Deep-fried minced shrimp mixed with egg and breadcrumb

حلقات لاجمبري

لاجمبري لمقطّ مع للمقلي ممزوجة بلبيض وقتات للخبز

Pla Muk Choup Pang Tod



AED
45

Crispy Calamari

Deep-fried breaded squid rings, served with chili sauce

كالامار مقرمش

حلقات للجمبار مقرمشة مقدّمة مع اختيارك

Khung Choup Pang Tod



AED
47

Shrimp Tempura

6 crispy breaded shrimp, served with plum sauce

تمبورا لاجمبري

6 قطع جمبري مقرمش، مقدّمة مع صلصة من اختيارك

Appetizers

Edamame



AED
29

Edamame

Steamed and slightly salted

ادامامي

مسلوقة على لبخار وقليل للملح

Gai Satay



AED
39

4 skewers

AED
57

6 skewers

Chicken Satay

Grilled marinated chicken, served with peanut and vinegar dips

ساتاي للدجاج

دجاج متبل ومشوي على الفحم، للسوداني والخل. يقدم مع صلصة لافول

Pik Gai Tod Num Pla



AED
39

Chicken Wings

5 deep-fried marinated chicken wings, serve with sweet fish sauce

أجنحة دجاج

5 أجنحة دجاج متبلة ومقلية، للصلصة من اختيارك مقدمة مع نوعين من

Por Pia Tod



AED
32

AED
39

Spring Rolls

6 crispy spring rolls, served with sweet & chili dip

سبرينغ رول

6 قطع سبرينغ رول مقدمة اختيارك

Por Pia Sod



AED
39

AED
44

Garden Salad Rolls

Fresh vegetable rolls, served with mayo dressing

لفائف سلطة للحديقة

خضار ملفوفة برول كبير، مقدمة اختيارك

Khai Jeaw



AED
29

AED
39

AED
49

Omelette

Thai classic omelette with spring onion and seasoning

عجة

عجة تايلاندية كلاسيكية مع للبصل الأخضر والتوابل



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Salads

Som Tum Taad



AED 85

Papaya Salad Platter

Platter of papaya salad (Thai/Isan) served with boiled eggs, chicken wings, Thai vermicelli, chicken sausage, and fresh vegetables

طبق سلطة لبابايا

طبق سلطة لبابايا، يُقدّم مع لبيض للمسلوق، أجنحة للدجاج، للشعيرية لتايلاندية، سقق للدجاج لتايلاندي والخضار للطاردة.

Miang Talay



AED 89

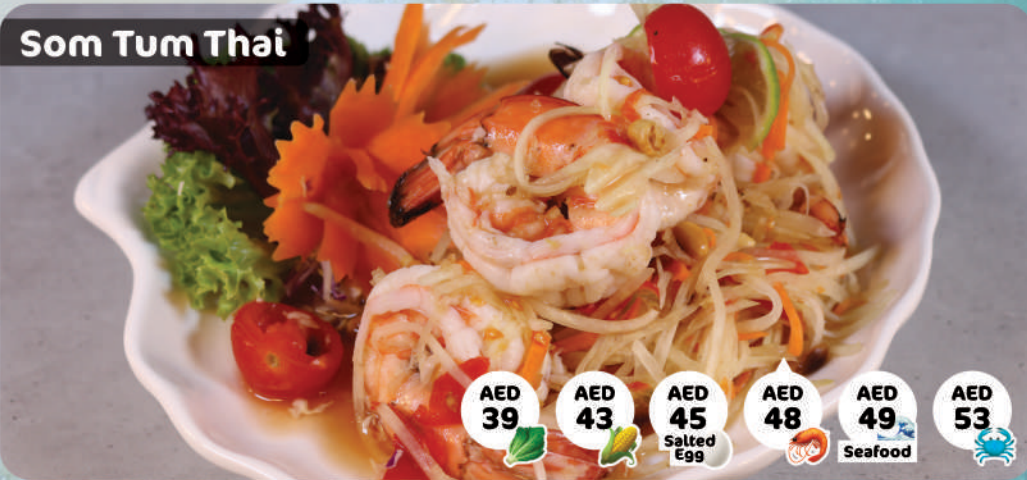
Seafood "Miang" Platter

Platter of shrimp, mussels, and squid, served with vermicelli, and Thai herbs "Miang" indicates the fresh leaves that can be used to wrap ingredients together

طبق ثمار للبحر "ميانغ"

طبق للجمبري بلح للبحر، للبحار، يقدم مع للشعيرية، والأعشاب لتايلاندية بدل "ميانغ" على الأوراق للخضراء

Som Tum Thai



AED 39

AED 43

AED 45
Salted Egg

AED 48

AED 49
Seafood

AED 53

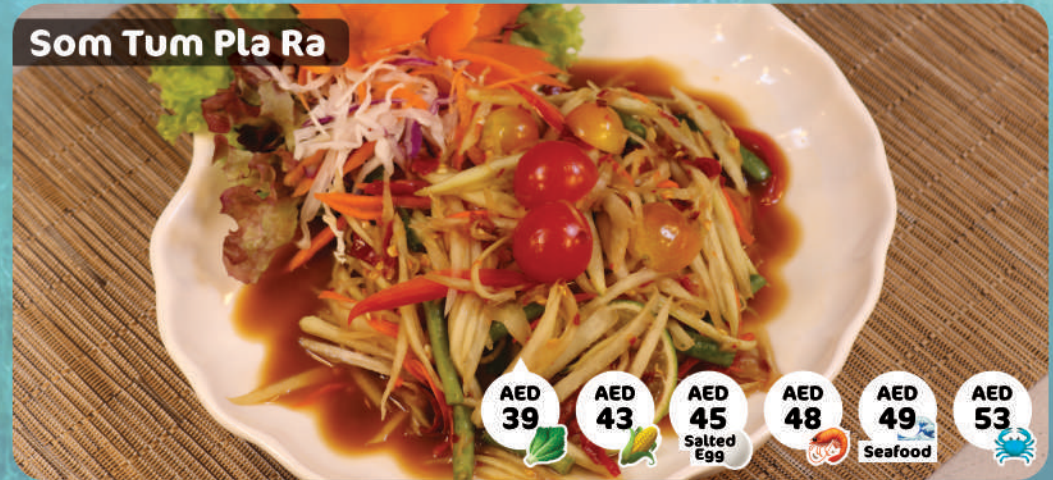
Thai Papaya Salad

Papaya, tomatoes, peanuts, dried shrimp, and long beans.

سلطة لبابايا لتايلاندية

بابايا، طماطم، جزر، فول، جمبري صغير جاف وحباً للفاصوليا لطويلة لفلل

Som Tum Pla Ra



AED 39

AED 43

AED 45
Salted Egg

AED 48

AED 49
Seafood

AED 53

"Isan" Papaya Salad

papaya, chilli, lime, tomatoes, carrots, and fermented fish

سلطة لبابايا من "إيسان"

مع لبابايا، للفلل للبحار للحامض، للطماطم والجزر والأنشوجة

Salads



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Lao Talay



AED
89

"Isan" Seafood Salad

Traditional salad from Isan, with shrimp, squid, mussels, chili, lime, tomatoes, and fermented fish

"إيسان" سلطة ثمار لبحر من

للبحر لتقليدية من إيسان، أير للجمبري والحبار وبلح لبحر، للفلفل الحار، للحامض، لسطاطم والأنشوجة

Larb



AED
45

AED
47

AED
49

AED
55

AED
57

Seafood

+Glass Noodle

"Larb" Salad

Larb is a fresh balance of chilli, lime, and Thai herbs, sprinkled with roasted rice from Isan, the Northeastern Thailand.

سلطة ليرقان

ليرقان هو توازن بين للفلفل الحار والحامض والأعشاب لتايلاندية، مرشوشة بنواة الأرز للمحمّص من إيسان، أير للمنطقة لشمالية لشرقية من تايلاند

Plar Kung



AED
49

Shrimp with Lemongrass

Boiled shrimp with chili paste, lemongrass, mango, and Thai herbs

جمبري مع الإذخر

جمبري مغلي مع معجون للفلفل الحار، إذخر، مانغا والأعشاب لتايلاندية

Kung Chae Num Pla



AED
49

Shrimp Sashimi

5 portions of raw shrimp with bitter gourd, garlic and chili served on a bed of cabbage

سلطة ساشيمي

5 قطع من للجمبري للنيء مع للقرع المر، للفجل الأحمر وبطارخ للجمبري تقدّم على الملوّفوف للمقطّع



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Salads

Yum Pak Boong Krob



AED 43

AED 49

Seafood

Crispy Morning Glory

Deep-fried Morning Glory
Serve with vegetable or mixed seafood salad

زهرة مجد للصباد للمقرمشة

زهرة مجد للصباد للمقلية مع دقيق
للتتبورا مع سلطة لآخضار أو سلطة
ثمار للبحر للمنوعة مقدّمة على حدر

Yum Talay



MAMA Noodle

Glass Noodle

AED 52

Seafood

Seafood Salad

Shrimp, squid, mussels
mixed with lime, tomatoes,
red onion, and celery.

سلطة ثمار للبحر

جمبري، حبار، بلح للبحر مع للحماض،
طماطم، بصل أحمر، للكرافس، فلفل

Yum Pla Salmon



AED 55

AED 59

Isan Style

Salmon Sashimi Salad

Raw salmon with lime, red onion,
celery, lemongrass, and tomatoes.
Fresh chilion spicy selections

سلطة ساشيمي للسلامون

سلمون نيء مع للحماض،
للبيصل الأحمر، للكرفس،
للقاروص، للطماطم، لللفل

Yum Nuea Yang



AED 55

Grilled Beef Salad

Charcoal grilled beef ripeye
mixed with tomatoes, red
onion, cucumber, and celery.

سلطة لحم للبحر للمشوي

لحم للبحر للعضلي مشوي على
للحم مع للطماطم والبصل
الأحمر، للخيار، للكرفس، فلفل

Shells and Squid



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Pla Muk Nung Ma Naw



AED
95

Steamed Squid in Lime Sauce

3 pieces of whole squid, steamed with Thai herbs, and soaked in lime sauce

جبار على لبخار مع صلصة للحامض

3 قطع من الجبار للكامل، مطبوخة على لبخار مع أعشاب تايلاندية ومنقوعة بصلصة للحامض للحارة.

Hoy Maleng Phu Ob Sa Mun Prai



AED
79

Steamed Mussels with Thai Herbs

9 large shells from New Zealand, steamed with Thai herbs

بلح لبحر مطبوذ على لبخار مع الأعشاب لتايلاندية

9 أصداف كبيرة من نيوزيلاندي على لبخار مع الأعشاب لتايلاندية

Hoy Maleng Phu Rad Sauce Chu Chi



AED
49

5 pcs.

AED
79

9 pcs.

New Zealand Mussels with Coconut Milk and Red Curry

Large shells from New Zealand, boiled, and infused with classic Thai red curry sauce

بلح لبحر مقلي مع حليب جوز الهند والكاري الأحمر

أصداف كبيرة من نيوزيلاندا، مغلية ومنقوعة بصلصة لكاري لتايلاندية للحمرء للكلاسيكية

Hoy Maleng Phu Ob Cheese



AED
49

5 pcs.

AED
79

9 pcs.

Baked Mussels with Cheese

Large shells from New Zealand, topped with a fine blend of melting cheese

بلح لبحر مخبوز مع لاجبنة

أصداف كبيرة من نيوزيلاندا، مغطاة بخلطة مميزة من لاجبنة لذائبة



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Crustaceans

Phu Pad Prik Tai Dum



AED 89

AED 99

Blue Crab Sea Crab

Wok-Fried Crab with Black Pepper

Your choice of wok-fried crab, with partially broken shell.

سلطعون مقلي بلووك مع لافلل الأسود

اختيارك من لسلطعون للمقلي بلووك. مع الأصداف للمكسورة جزئياً

Phu Ma Nung Thod Sua



AED 69

Steamed Blue Crab

3 pieces of blue crab, steamed, partially de-shelled, and served with your choice of sauce

سلطعون الأزرق مطبوخ على البخار

3 قطع من لسلطعون الأزرق. مطبوخة على البخار. منزوعة الأصداف جزئياً. ومقدمة مع صلصة من اختيارك

Phu Kua Prik Kluea



AED 89

AED 99

Blue Crab Sea Crab

Wok-Fried Crab with Chili & Garlic

Your choice of wok-fried crab, with partially broken shell.

سلطعون مقلي مع لافلل لبحار والثوم

اختيارك من لسلطعون للمقلي بلووك. مع الأصداف

Phu Pad Num Prik Pao



AED 89

AED 99

Blue Crab Sea Crab

Wok-Fried Crab with Roasted Thai Chili Paste

Your choice of wok-fried crab, with partially broken shell.

سلطعون مقلي بلووك مع معجون لافلل لتايلاندي

اختيارك من لسلطعون للمقلي بلووك. مع الأصداف للمكسورة جزئياً

Phu Pad Phong Kari



AED 89

AED 99

Blue Crab Sea Crab

Wok-Fried Crab with Yellow Curry

Your choice of crab, with broken shell, wok-fried with milk, eggs, and yellow curry.

سلطعون مقلي بلووك مع لكاري الأصفر

اختيارك مع الأصداف للمكسورة جزئياً. مقلي بلووك مع الحليب والبيض والكاري الأصفر.

Crustaceans



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Chu Chi Tiger Prawns



AED
95

Fried Tiger Prawns with Coconut Milk and Red Curry

3 tigerprawns, opened in half, fried,
and topped with classic Thai red curry sauce

روبيياز لنمر مقلي مع حليب جوز الهند والكاراي الأحمر

3 قطع روبيياز مفتود من للوسط.
مغطاة بصلصة للكاراي للحمراء لتايلاندية لتقليدية

Kung Ob Cheese



AED
95

Baked Prawns with Cheese

Prawns, opened in half, baked,
and topped with a fine blend of melting cheese

روبيياز مخبوز مع للجبنة

روبيياز مفتود من للوسط
ومغطى بمزيج مميز من
انواع للجبنة لذائبة

Kung Kua Prik Kluea



AED
95

Fried Prawns with Chili & Garlic

Prawns, opened in half, fried,
and topped with garlic and chili

روبيياز مقلي مع للفلل للحرارو اللثوم

روبيياز مفتود من للوسط. مغطى
بلثومو والفلل والملح

Kung Tod Sauce Ma Kam



AED
95

Fried Prawns with Tamarind Sauce

Prawns, opened in half, fried,
and topped with tamarind sauce

روبيياز مقلي مع للفلل مع صلصة للتمر لهندي

روبيياز مفتود من للوسط.
مغطى بصلصة للتمر لهندي



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Soup and Curry

Tom Yum



AED 40 | AED 65
Mushroom

AED 49 | AED 79
Shrimp

AED 52 | AED 85
Seafood

AED 59 | AED 105
Tiger Prawn

AED 109
Sea Bass

Tom-Yum (Clear Soup / with Milk)

Traditional Thai sour & spicy soup, galangal, lime leaves, mushrooms and chili paste

حساء لتوم يوم مع

حساء تايلاندي تقليدي مر و حار مع حليب جوز لهند. الإذخر لاخولجانا للفطر للدائري ومعجون لالفلفل

Tom Yum Po Taek



AED 40 | AED 65
Mushroom

AED 49 | AED 79
Shrimp

AED 52 | AED 85
Seafood

AED 59 | AED 105
Tiger Prawn

AED 109
Sea Bass

حساء لـ"توم يوم" مع الأعشاب لتايلاندية

حساء تايلاندي تقليدي مر مع الإذخر، لطماطم، لالخولجانا وأوراق الليمون للكفير والفطر لالحار للطاقز. Thai basil, galangal, lime leaves and fresh chili

Kao Lao Nuea Tun



AED 55 | AED 85
Beef

Stewed Braised Beef Soup

Stewed beef broth served with braised beef, and vegetables in a hot pot for 3-4 people

حساء لحم لبقر للمطبوذ بهدوء

مرق لحم لبقر للمطبوذ يقدم مع لحم لبقر للمطهو بهدوء وكرات اللحم والخضار في قدر ساخن تكفي 3-4 أشخاص

Tom Zap Nuea



AED 49 | AED 77
Beef

Beef Soup

Spicy & Sour soup with beef tenderloin, tomatoes, red onion, and Thai herbs

حساء لحم لبقر

حساء حار ومر مع لحم لبقر للعصلي، طماطم كرزية، بصل أحمر، شيت، وأعشاب تايلاندية

Soup and Curry



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Kaeng Keaw Wan



AED 53 AED 55 AED 62 AED 65 AED 67
Seafood

Green Curry Soup

Bowl of moderately spicy green curry soup, with coconut milk, sweet basil and Thai eggplants

حساء لكاري الأخضر

حساء لكاري الأخضر المعتدل للحار مع حليب جوز لهند، لريجات لعلو، لتوتو لتتري والبادنجان لتايلاندي

Kaeng Pa Naeng



AED 53 AED 55 AED 62 AED 65 AED 67
Seafood

Red Curry Soup

Bowl of moderately spicy red curry soup, with coconut milk, sweet basil and Thai eggplants

حساء لكاري الأحمر

وعاء من حساء لكاري الأحمر للحار باعتدال مع حليب جوز لهند والريجات لعلو وأوراق للليمون

Tom Kha



AED 45 AED 69
Chicken
AED 55 AED 85
Seafood

Coconut Milk with Galangal Soup

Traditionalsour coconut milk chicken soup with kaffirlime leaves, galangal, lemongrass, button mushrooms.

حساء لدجاج مع حليب جوز لهند

حساء لدجاج بحليب جوز لهند للتقليد مع أوراق للليمون لكفير، لخلونجان، البذر، والفطر للدائري.

Tom Jued Gai Sub Woon Sen



AED 45

Chicken Soup with Tofu

Bowl of Thai glass noodle soup, with minced chicken balls, tofu, and vegetables

حساء لدجاج مع لتوفو

وعاء من حساء غلاسه تودلز لتايلاندي مع كرات لدجاج للمفروم والتوفو والخضار



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Rice and Noodles

Khao Pad Sup Pa Rod



AED 54

AED 59

AED 62

AED 64

Seafood

Pineapple Fried Rice

Thai style wok-fried rice with pineapple, cashew nuts, green peas, tomatoes, egg,

أرز مقلي بالأناناس

أرز مقلي على لطريقة لتايلاندية مع الأناناس، لكاجو، لبالزاء، للطماطم، للبيض، يقدم في قشرة الأناناس

Khao Pad



AED 36

AED 45

AED 47

AED 47

AED 55

Seafood

Fried Rice

Thai style wok-fried Jasmine rice with egg, spring onion, and carrots

أرز مقلي

أرز ليااسمين مقلي على لطريقة لتايلاندية في للووك مع للبيض، للبصل الأخضر والجزر

Ob Woon Sen



AED 59

AED 65

Glass Noodles with Thai Herbs

Traditional Thai pot of glass noodles steamed with ginger, garlic, and celery

غلاسه نودلز مع لسجبري

لعملاق او لسلطعون الأزرق وعاء تايلاندي تقليدي يتكون من غلاسه نودلز لمطبوخة على لبخار بللنجبيل والثوم والكرفس

Pad Mee Sua



AED 59

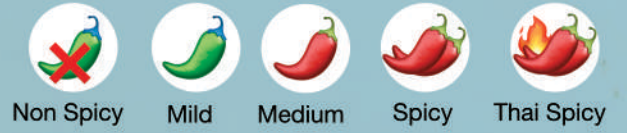
Noodle Soup with Beef

Pot of stewed beef broth served with braised beef, and vegetables and your choice of noodles

حساء لنودلز مع لحم لبقر

قدر من مرة للحم لبقر مقدم مع اللحم لبقر للمطهو بهدوء وكرات اللحم والخضروات واختيارك من النودلز

Rice and Noodles



Pad Thai

AED 45
AED 49
AED 52

Pad Thai

wok-fried rice noodles in tamarind sauce with egg, peanuts, chive, and beansprouts
Omelette wrapping [+8 AED]

طبق لباد تاي

مقلي بصلصة للتمر للهندي مع للبيض، للبصل الأخضر، لتوفو، لتتوم لمعم لفائف للعبة متوفرة [+ 8 درهم]



Pad See Ew

AED 39
AED 42
AED 45
AED 47
AED 49
Seafood

Flat Rice Noodles with Dark Soy Sauce

Wok-fried flat rice noodles with kale, carrots, mushrooms, egg, and dark soy sauce

نودلز الأرز مع صوص للصويا للداكنة

نودلز الأرز للطازج، مقلي في ليووك مع لكاييل، للجزر، للفطر للشيتاكي، للبيض، وصوص للصويا للداكنة



Rad Na Mee Krob

AED 39
AED 45
AED 47
AED 49
AED 52
Seafood

Crispy Egg Noodles in Thick Gravy

Fried egg noodles soaked in thick gravy, with kale, carrots, and mushrooms

نودلز للبيض لمقرمش في مرقة سميك

نودلز للبيض للمقلي للمنقوع في مرقة سميك مع لكاييل والجزر والفطر للشيتاكي



Pad Mee Sua

AED 45
AED 47
AED 49
AED 52
AED 55
Seafood

Egg Noodles with Thai Seasoning

Wok-fried egg noodles with Thai seasoning, finely chopped carrots, celery, mushrooms, spring onion, and egg

نودلز للبيض مع لتوابل لتايلاندية

نودلز للبيض للمقلي مع لتوابل لتايلاندية، والجزر للمفروم لتاعم، والكرفس والفطر والبصل الأخضر والبيض



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Wok - Fried

Pad Prew Wan



AED 49

AED 53

AED 57

AED 59

AED 62

Seafood

Wok-Fried with Sweet & Sour Sauce

Wok-fried meat with bell pepper, carrot, white onion, cucumbers in sweet & sour sauce

لحم لبقر للمقلي بلووك

مع لصلصة للحلوة للحامضة

خيارك من لحم لبقر، مقلي بلووك مع لفليفلة، لبصل الأبيض، للخيار للصلصة للحلوة للحامضة

Pad Med Ma Muang



AED 56

AED 60

AED 63

AED 67

Wok-Fried with Cashew Nuts

Your choice of meat or vegetables, wok-fried with 3 varieties of bell pepper, cashew nuts, onion, chili paste, and dried chili

لحم مقلي بلووك مع لكاجو

اختيارك من لحم لبقر أو للخضار، مقلي بلووك مع ثلاثة أنواع من لفليفلة، لكاجو، والبصل، معجون للفلل والفلل للمجفف

Pad Khing



AED 53

AED 57

AED 59

Wok-Fried with Ginger

Wok-fried meat in soy sauce with ginger strips, spring onion, shitake mushrooms

لحم لبقر للمقلي بلووك مع لسنجبيل

لحم بقر من اختيارك مقلي بلووك مع صوص لصوصيا و شرائح لسنجبيل، لبصل الأخضر، والفطر للثشيتاكي

Pad Num Mun Hoy



AED 53

AED 57

Wok-Fried with Oyster Sauce

Your choice of meat wok-fried in oystersauce with bell pepper and white onion

لحم بقر مقلي بلووك مع صلصة للمحار

لحم لبقر من اختيارك مقلي بلووك بصلصة للمحار مع لفليفلة والبصل الأبيض

Kung Pad Prik Tai Dum



AED 59

Wok-Fried Shrimp with Black Pepper

Shrimp wok-fried with onion, bell pepper, and crushed black pepper

جمبري عملاق مقلي بلووك مع لفلل الأسود

جمبري عملاق مقلي بلووك مع لبصل، لفليفلة والفلل الأسود للمطحون

Wok - Fried



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Pad Ka Phrao



AED 53

AED 55

AED 57

AED 59

AED 62

Seafood

Wok-Fried Seafood with Thai Basil

Your choice of seafood wok-fried with garlic, green beans, red chili, and Thai basil

ثمار بحر مقلية بلووك مع لريحان لتايلاندي

اختيارك من ثمار للبحر للمقلية بلووك مع للثوم، لفاصوليا للخضراء، للفلل بالأحمر والريحان لتايلاندي

Pad Cha



AED 62

AED 65

AED 65

Seafood

Wok-Fried with Chili and Thai Herbs

Wok-fried with fresh pepper, fingerroot, turmeric, and more Thai herbs

مع للفلل لبحار والأعشاب لتايلاندية

خيارك من ثمار للبحر، مقلية بلووك مع للفلل للطاقز، جزء الاصبع، والكركم

Pad Prik Kaeng



AED 59

AED 62

Seafood

Wok-Fried Seafood with Red Curry

Wok-fried with red curry paste, garlic, basil, long bean, kaffir lime leaves, and chili

ثمار بحر مقلية بلووك مع لكاري الأحمر

خيارك من ثمار للبحر، مقلية بلووك مع معجون لكاري الأحمر، للثوم والريحان

Pad Kee Mao



AED 62

AED 65

AED 65

Seafood

Wok-Fried with Chili and Fresh pepper

Wok-fried with soy sauce, garlic, chili, fresh pepper, and Thai basil

ثمار للبحر مقلية بلووك مع للفلل لبحار واللفلل للطاقز

اختيارك من ثمار للبحر للمقلية بلووك مع صوص للصويا، للثوم، للفلل لبحار، للفلل للطاقز والريحان لتايلاندي

Pad Num Prik Pao



AED 59

AED 62

Seafood

Wok-Fried with Thai Roasted Chili Paste

Wok-fried with the traditional Thai chili seasoning

ثمار للبحر مقلية بلووك مع معجون للفلل للمشور

خيارك من ثمار للبحر، مقلية بلووك مع توابل للفلل لبحار لتايلاندية لتقليدية



Non Spicy



Mild



Medium



Spicy



Thai Spicy

Wok - Fried

Kua Prik Kluea



AED 59

AED 59

Wok-Fried with Chili & Garlic

Flower-dress cut squid, wok-fried in garlic, chili, bell pepper, and salt

حبار مقلي مع للفل والثوم

حبار مقلي مع للفل والثوم والملح
ع على شكل زهرة. مقلي حبار مقط

Tod Kartium



AED 49

AED 55

AED 59

Deep-Fried Meat with Garlic

Deep-fried meat and topped with fried garlic

لحم لبقر للمقلي بلووك مع لثوم

خيارك من لحم لبقر مقلي ومغطي بلثوم للمقلي

Pad Pak Ruam Mit



AED 42

AED 49

AED 53

Wok-Fried Mixed Vegetables

Broccoli, green peas, carrots, cabbage, shitakemushrooms, garlic, and baby corn in oyster sauce

خضار مشويّة متنوعة مقلية بلووك

بروكولي. بازيلاء خضراء. جزر. ملفوف. فطر تشيتاكي. ثوم. وذرة في صلصة للمحار

Pad Broccoli



AED 42

AED 49

AED 53

Wok-Fried Broccoli

Fresh broccoli slightly fried on the wok, with oyster sauce.

بروكولي مقلي بلووك

بروكولي طازج مقلي قليلا بلووك مع صلصة للمحار. متوفر أيضاً

Pad Pak Bung Fai Daeng



AED 45

Wok-Fried Morning Glory

Water spinach wok-fried with soybean paste, garlic, oystersauce and chili

زهرة مجد للصباد مقلية بلووك

سبانخ مقلية في لاووك مع معجون فول للصويا والثوم وصلصة للمحار واللفل للحار

Ka Lam Plee Pad Num Pla



AED 39

Wok-Fried Cabbage

Selected white cabbage leaves, slightly fried on the wok, with fish sauce and a sprinkle of fried garlic

ملفوف مقلي بلووك

أوراق للملوف الأبيض. مقلية قليلا بلووك مع صلصة للسّمك ومرشوشة بلثوم للمقلي

Desserts

Khao Neaw Ma Muang



AED
45

Mango with Sticky Rice

Sweet mango served with sticky rice, and coconut milk, topped with coconut strip

مانغا مع الأرز لادبق

مانجو حلوة تقدم مع أرز دبق وحليب جوز لهند

Bua Loy Benjarong



AED
35

Benjarong Rice Balls

Hand rolled taro, pumpkin, beetroot, pandan, and purple sweet potato sticky rice balls, served in coconut milk with coconut strips

كرات الأرز لبانجارونغ

قلقاس ملفوف يدويًا ، قرع ، شمندر ، بطاطا حلوة أرجوانية وكرات أرز لباندار للرزجة ، يقدم في حليب جوز لهند وشرائح جوز لهند للصغيرة

Tum Tim Krob



AED
29

Red Ruby

Water chestnuts in iced coconut milk Topped with coconut strip

لكستناء مع ماء

لكستناء مع ماء لروبي الأحمر وحليب جوز لهند لمتلج

Ice Cream



AED
29

Ice Cream

Your choice of vanilla, chocolate or strawberry, serve with strawberry.

لبوظة

خيارك من لفانيليا ، لاشوكولا والفراولة لسعر هو للملعة

Phon La Mai Ruam



AED
29

Mixed Fresh Fruit

Watermelon, Pineapple, and orange

فاكهة طازجة منوّعة

بطيخ ، أناناس ، للليمون

Side Dish



**Khao Suay
Rice**
الأرز

AED
12



Eggs
Fried
Scrambled
Boiled

بيض
مقلي
مخفوق
مسلوقة

AED
8



**Khao Pod Tom
Corn on the Cob**
ذرة على قطعة خبز

AED
20



**Khao Neaw
Sticky Rice**
الأرز للزج

AED
15



**Nang Gai Tod
Crispy Chicken Skin**
جلد للدجاج للمقرمش

AED
19



**Pak Luak
Steamed Vegetables**
خضار على لبخار متنوّ

AED
19



**Ka Nom Jeen
Thai Vermicelli**
شعيرية تايلاندية

AED
15



**French Fries
Fried potato**
بطاطا مقلية

AED
19



**Pak Sod
Fresh Vegetables**
سلطة لحديقة

AED
19

Extra Sauces

AED
4



صلصة خضراء
Green Seafood
sauce



صلصة ثمار لبحر لبحراء
Red Seafood sauce



صلصة لجايو
Jeaw sauce



صلصة للسلطة
Salad Dressing



صلصة لبقول للسوداني
Peanut sauce

Coffee



Espresso
اسبريسو

AED 12

Single

AED 14

Double

AED 18

Iced



Americano
أميريكانو

AED 12

Hot

AED 15

Iced



Cappuccino
كابتشينو

AED 15

Hot

AED 18

Iced



Latte
لاتيه

AED 15

Hot

AED 18

Iced



Mocha
موكا

AED 15

Hot

AED 18

Iced



Classic Chocolate
لشوكولاتة لكلاسيكية

AED 15

Hot

AED 18

Iced



Iced Caramel Macchiato
ماكياتو كاراميل مثلج

AED 25

Iced

Tea



AED 25

Iced

Thai Milk Tea
لتايلاندي لمتلج



AED 25

Iced

Thai Green Tea
الأخضر لمتلج

+ Tapioca Bubble (4 AED)



Lemon Tea
شاي لليمون

AED 25

Iced



Hot Thai Green Tea
لشاي الأخضر لساخن

AED 18



Teapot

- Green Tea
- Jasmine Tea
- Chamomile Tea

AED 12

Hot

Water & Soda



Water Arwa

مياه أروا براكدة

AED 6

500 ml

AED 15

1500 ml

Water Acqua Panna

مياه براكدة أكوا بانّا

AED 8

500 ml

AED 14

1000 ml

San Pellegrino

ساز بيليغرينو

AED 19

500 ml

AED 29

1000 ml



- Cola (Regular)

- Cola (Light)

- Cola (Zero)

- Fanta Orange

- Sprite

- Schweppes Soda

AED 9

Can

Thai Sea Special Drinks



AED
23

Coconut Juice
عصير جوز لاهند



AED
23

Orange Juice
عصير للليمون



AED
25

Butterfly Pea Juice
عصير زهرة لبازلاء



AED
25

Longan Juice
عصير للونجاء



AED
25

Iced Pinky Milk
حليب وردي مثلج



AED
28

Watermelon Smoothy
سموذي للبطيخ



AED
28

Coconut Smoothy
سموذي جوز لاهند



AED
28

Strawberry Kiss
سموذي لافراوله



AED
28

Cookies and Cream Smoothy
سموذي لالكوكيز والكريما



AED
28

Double Choco Smoothy
سموذي لالشوكولا للمزدوج

Thai Sea Special Drinks



AED
29

Hawaii Thai Sea
تاي سي هاواي



AED
29

Blue Hawaii Soda
صودا هاواي لالزرقاء



AED
29

Cranberry Soda
صودا لكرامبيري



AED
29

Mango Lemonade
ليموناسة مع لمانغا



AED
29

Fruit Punch
شراپ للافاكهة



AED
29

**Virgin Lemon
Mint Mojito**
موهيتو لاحامض
والنعناء



AED
29

**Virgin Strawberry
Mojito**
موهيتو لافراولة



AED
15

**Oishi
Green Tea**
- Original -



AED
15

**Oishi
Green Tea**
- Honey Lemon -



AED
15

**Oishi
Green Tea**
- Genmai -
(Japanese Rice)



AED
15

**Coconut
Nectar Drink**



AED
18

**Heineken
0.0**



scan to view menu

