



inAzia Take-Away Menu

by Marcin Sasin

PRZEKĄSKI

Chrupiąca sałata z krewetkami, granatem i cytrusami	38
Tatar z tuńczyka z trawą cytrynową, kolendrą, imbirem i chili	42
Tatar wołowy z pikantnym majonezem truflowym	42
Roladki z wołowiną i kielkami w papierze ryżowym	36
Sałatka z algami, ogórkiem, białą rzepą i sezamem	24



BULECZKI BAO

Bao z krewetkami i chrupiącymi sałatami z pikantnym majonezem	44
Bao z kaczką, marynowanym bok choy i sosem hoisin	32
Bao z wędzonym tofu i marynowanym ogórkiem z sosem kolendrowym	30

ZUPY

Tom Yum Kung z krewetkami, kolendrą i imbirem	36
Tom Kha Kai z kurczakiem, galangalem i kolendrą	34
Ramen z wołowiną, makaronem, jajkiem, nori & bok choy	36
Ramen z kaczką, makaronem sobą, jajkiem, nori & bok choy	36



DANIA Z CURRY

Gaeng Keow Wan Kai – kurczak w zielonym curry z bakłażanem i bazylią	36
Gaeng Phed Ped Yang – kaczka w czerwonym curry z liczi i ziołami	48
Krewetki z warzywami w zielonym curry	46

*Dania z curry podajemy z ryżem jaśminowym

DANIA Z WOKA

Pad Thai – smażony makaron ryżowy z krewetkami i tofu	46
Makaron udon ze ślimakami w pikantnym sosie imbirowym	44
Smażony makaron ryżowy z kaczką, tajską bazylią i chili	46
Bakłażan z woka z mieloną wołowiną i ryżem jaśminowym	44
Makaron soba z tofu, warzywami w sosie teriyaki i kolendrą	38



DESERY

Ciastko jogurtowo-migdałowe z toffi z mango i karmelem	19
Torcik czekoladowy z chili na chrupiącym orzechowym spodzie	19
Mus kokosowo-migdałowy z galaretką mango	19



KOKTAJLE / SMOOTHIE

Jarmuż, limonka, ogórek i karambola	14
Dragon, maliny i imbir	14
Liczi, banan i zielone jabłko	14



inAzia Take-Away Menu

by Marcin Sasin

STARTERS

Crispy lettuce with shrimps, pomegranate and citrus	38
Tuna tartare with lemongrass, coriander, ginger and chili	42
Beef tartare with spicy truffle mayonnaise	42
Beef rolls with sprouts in rice paper	36
Salad with algae, cucumber, white turnip and sesame	24



BAO BUNS

Bao with shrimps and crispy salads with spicy mayonnaise	44
Bao with duck, marinated bok choy and hoisin sauce	32
Bao with smoked tofu and pickled cucumber with coriander sauce	30

SOUPS

Tom Yum Kung with shrimps, coriander and ginger	36
Tom Kha Kai with chicken, galangal and coriander	34
Ramen with beef, noodles, egg, nori & bok choy	36
Ramen with duck, pasta, egg, nori & bok choy	36



CURRY DISHES

Gaeng Keow Wan Kai - green curry chicken with eggplant and basil	36
Gaeng Phed Ped Yang - duck in red curry with lychee and herbs	48
Shrimps with vegetables in green curry	46

* All curry dishes are served with jasmine rice

WOK'S DISHES

Pad Thai - fried rice noodles with shrimps and tofu	46
Udon noodles with snails in spicy ginger sauce	44
Fried rice noodles with duck, Thai basil and chili	46
Eggplant with minced beef and jasmine rice	44
Soba noodles with tofu, vegetables in teriyaki sauce and coriander	38



DESSERTS

Almond-yoghurt cake with mango and caramel toffee	19
Chocolate & chili cake on a crispy nut bottom	19
Coconut & almond mousse with mango jelly	19



SMOOTHIE COCKTAILS

Kale, lime, cucumber and carambola	14
Dragon, raspberries and ginger	14
Lychee, banana, and green apple	14