

PARA EMPEZAR

 **Brochetas Satay** 7.0
de pollo

 **Brochetas de gambas** 7.5
al curry amarillo & mango

 **Rollito de hierbas frescas** 
Gambas 7.0
Tofu 6.0

Gyozas salsa koh-ndal (4) 
Pollo o Cerdo 7.0
Verduras 6.5

SOPAS

 **Sopa tom kha kai**  7.0
Con leche de coco y pollo

 **Sopa tom yum**
Citronela, galanga, lima kaffir,
gambas i verduras

Translúcida  7.0
Al curry rojo  7.5

Nuestra Thai Ramen 11.5
Sopa de soba noodles, verduras, hierbas
frescas y pollo

ACOMPAÑAMIENTOS

 **Arroz Jazmín** 2.5

Salteado de noodles de huevo .. 2.5

 **Salteado de verduras Thai** 4.5

BAO BUNS

Bao de pan al vapor

2 unidades, rellenos de verduras salteadas,
hierbas frescas, 3 salsas Thai Fusion y
proteína a escoger

Con: (2 unidades)

 **Pollo** 8.5
 **Cerdo** 8.5
 **Gambas** 9.0
Tofu 8.5

 ENSALADAS

Thai beef salad  10.5
Ensalada Verde Thai con Ternera
Y Mango

Laab kai 9.5
Ensalada de pollo marinado con hierbas
Thai y lima acompañado de arroz jazmín

Ensalada de fideos 9.5
Finos de soja
Fideos de soja, pollo, gambas,
tomates cherry alineados con
hierbas Thai

 CURRYS

Verduras de temporada con su
salsa curry y una proteína a escoger,
acompañado con arroz jazmín

Verde 
Rojo 
Amarillo 

Con:

Gambas 13.50
Pollo 13.00
Cerdo 13.00
Ternera 13.50
 **Tofu** 12.00
Mixto 14.00

NOODLES

 **Pad thai**
Tallarines de arroz al tamarindo,
Salteado con brotes de soja,
Salsa de cacahuets, huevos y
hierbas frescas.

 **Pad woon sen**
Fideos finos de soja salteados
con bok choy, setas y verduras.

Thai soba noodles
Fideos de soba, salteados con
Verduras, jengibre y hierbas frescas.

Con:

Gambas 12.50
Pollo 12.00
Cerdo 12.00
Ternera 12.50
Tofu 11.00
Mixto 13.50

Alergias & Intolerancias: Todas las recetas son **sin lactosa**

En caso de duda contacte con nuestro personal y pregunte por la lista de alérgenos.

Aviso importante para personas con hipersensibilidad a alérgenos: Debido a la naturaleza de la cocina tailandesa todas nuestras recetas pueden contener **trazas de alérgenos** como cacahuets, crustáceos, marisco, soja u otros.



Todas las recetas son
SIN LACTOSA



SIN GLUTEN



Nivel de picante



Deja tu opinión

Sigue-nos en:



#kohndal

www.koh-ndal.com



SAME SAME BUT DIFFERENT

Magret de pato façon Thai 17

Preparado con salsa thai de la casa, acompañado con arroz jazmín.

Koh-stillas de cerdo al horno 16

Marinadas y a baja temperatura con citronela y hierbas frescas, acompañadas con arroz jazmín.

Filete de salmón coco & kaffir 16

Con su salsa tom yum , acompañado con verduras salteadas y arroz jazmín.



Blanquette de ternera al curry verde suave 16

Ternera estofada con crema de coco, curry verde suave y verduras, acompañada con arroz jazmín.

Mejillones coconut dream

Con Chalotas, leche de coco, lima, albahaca, cilantro i chili

Porción mediana 7.5

Porción grande 10.5



Nivel de picante



Todas estas recetas "SAME SAME" son SIN GLUTEN y SIN LACTOSA

Al·lèrgies & Intoleràncies:

En caso de duda contacte con nuestro personal y pregunte por la lista de alérgenos.

Aviso importante para personas con hipersensibilidad a alérgenos: Debido a la naturaleza de la cocina tailandesa todas nuestras recetas pueden contener **trazas de alérgenos** como cacahuetes, crustáceos, marisco, soja u otros.



POSTRES – DESSERTS



Panna Crumble de Coco 4.5
Coconut Panna Crumble

Fals Coulant de xoco blanca amb mango 5.5
Falso Coulant de choco blanco con mango
False Coulant of white chocolate and mango

El nostre Carrot Cake 5.5
Nuestro Carrot Cake
Our Carrot Cake

Lemon Pie 5.5

Gelats artesans / Helados artesanos / Ice Creams



Mango 3.5
Coco / Coconut 3.5
Gingebre / Jengibre / Ginger 4.0
Té verd / Té verde / Green tea 4.0
Vainilla, Chocolate 4.0

Alergies & Intolerancias:

En caso de duda contacte con nuestro personal y pregunte por la lista de alérgenos.



Sense lactosa / Sin lactosa / lactose Free

