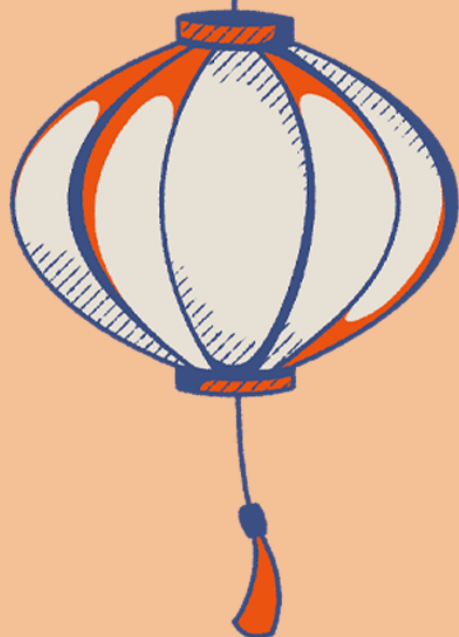




中秋中秋

ASIAN FESTIVALS STREFA 2024/2025

FESTIVAL TAJSKI!

 20-26 maja

Rezerwacje: 797 001 577



zjedź niżej



中秋

中秋中秋

WITAJ NA FESTIVALU TAJSKIM

Cieszymy się, że jesteś z nami i mamy nadzieję,
że jesteś gotowy na prawdziwą tajską ucztę!

To dopiero początek! Nasz festiwal tajski
jest pierwszym z pięciu niesamowitych
eventów kulinarnych, które planujemy.

Śledź nas, aby nie przegapić kolejnych
smakowitych podróży!

Dziękujemy, że jesteś z nami
i życzymy pysznych chwil w STREFIE!





STREFA
UL. JAGIELLOŃSKA 2A
20-26 MAJ

###

FESTIVAL TAJSKI!

MENU

99,- CENA ZESTAWU DLA DWÓCH OSÓB

中秋中秋中秋中秋

Przystawka **Thai satay**

Thai satay to popularne danie kuchni tajskiej składające się z kawałków kurczaka, marynowanego w mieszance aromatycznych przypraw i mleka kokosowego, następnie grillowanych na patyczkach. Podamy je z delikatnie pikantnym sosem orzechowym i warzywami, tworząc wyjątkowo smakowitą kombinację.

Zupa **Tom Yum**

Zupa Tom Yum to klasyczne danie tajskie z intensywnym smakiem. Pikantna, kwaśna i aromatyczna zupa, wzbogacona trawą cytrynową, galangalem i krewetkami lub kurczakiem. Idealnie wpasuj się w nasz festiwal!

Danie główne **Pad thai**

Pad Thai to popularne danie tajskie, składające się z makaronu ryżowego smażonego z krewetkami lub kurczakiem, jajkiem, kielkami fasoli, tofu, orzeszkami ziemnymi i sosami tajskimi, takimi jak tamaryndowy, rybny i chili. Jest słodko-kwaśne, pikantne i pełne smaku, podawane z limonką i świeżą kolendrą. To klasyczne danie tajskie, które zachwyca smakiem i aromatem!

Deser **Tapioka z mango**

Tapioka z mango to pyszny deser pochodzący z kuchni tajskiej. Składa się z ugotowanej tapioki, która jest następnie mieszana z mlekiem kokosowym i słodkim syropem, a na wierzchu podsmażonymi plasterkami mango. To danie doskonale kojarzy się z ciepłymi klimatami i tropikalnymi owocami.

