

## WELLCOME TO SAWATDEE THAI

A true gourmet Royal Thai and traditional Viet cuisine awaits you at Sawatdee Thai Restaurant. Here we've put together a selection of our most popular, mouth-watering dishes to give you just a taste of the wide variety of Thai & Viet cuisine.

At Sawatdee Thai, you'll find foods based on the foundation of a healthy lifestyle. We combine herb ingredients based on the specific seasons. Many ingredients in Thai and Viet cuisine have medicinal benefits such as galangal, which is known to aid in digestion and relieve arthritis pain; lemongrass can assist in the relieving cold and flu symptoms; chillies can aid in a restful night's sleep and keep your heart healthy; ginger and peppers warm your body for chilly winter nights in Winnipeg.

Although many people assume that Thai food is spicy, this is not necessarily the case. Most Thai dishes are actually quite mild. At Sawatdee Thai you can have both spicy dishes and non-spicy dishes, just simply ask the server for it, or go for Viet style, chilli pepper are on side.

Good taste and fine cuisine take time to prepare and cook, so sample our tempting appetizers and flavourful soup before your delectable entrée. Or try our traditional Thai beer; Singha, Amerit, Chang or for a change try a Vietnam beer Saigon. We also have an extensive selection of wine.

Thank you!!!!!!!

## BIENVENUE AU RESTAURANT SAWATDEE THAÏ CUISINE THAÏE ET VIETNAMIENNE

Les cuisines thaïe et vietnamienne sont traditionnellement semblables en goût et ingrédients de cuisson. Les deux fournissent une alternative santé à la diète contemporaine. Une distinction est que les poivrons au chile sont ajoutés directement dans les mets thaïs tandis que pour les mets vietnamiens, les poivrons chili sont servis à part.

Nos ingrédients frais sont cuits afin de préserver les nutriments et améliorer le goût. Des herbes et épices exotiques créent le goût distinct des cuisines thaïe et vietnamienne qui sont maintenant savourées par plusieurs au Canada.

Tel que mentionné, des poivrons au chile sont souvent ajoutés à la cuisine thaïe pour la jouissance de leurs caractéristiques complexes et goût. Nous vous invitons à tempérer le niveau d'épices à votre goût; ou tout simplement choisir le style vietnamien traditionnel – chile à part. Veuillez noter que quelques plats (thaï et vietnamien) sont épicés naturellement, même si doux en goût, tels que les plats au cari.

Le goût impeccable de haute cuisine prend du temps à préparer et cuire, donc essayer nos hors-d'œuvre appétissants et notre soupe savoureuse, avant votre entrée délectable. Goûtez nos fameuses bières thaïes : Singha, Amerit, Chang ou bière sud-vietnamienne : Saigon. Nous avons aussi une sélection extensive de vin pour accompagner votre repas.

**WELCOME TO SAWATDEE THAI REST.**

**BIENVENUE AU RESTAURANT SAWATDEE  
THAÏ**

**APPETIZER**

**HORS-D'ŒUVRE**

**SALAD FRESH ROLL**

**SALADE, PETIT PAIN FRAIS**

*Vegetable*..... \$6.95 2/roll  
*Chicken/prawn*..... \$7.95 2/roll

*Légumes*.....\$6.95 2/roll  
*Poulet/Crevettes*.....\$7.95 2/roll

**BANH HOI CHAO TOM** (grilled ground prawn)  
Rice paper with thin rice vermicelli, mint, basil -  
served with house special-mix fish sauce.....\$10.95

**BANH HOI CHAO TOM** (crevettes moulues grillées)  
Crêpes de riz avec riz fin vermicelle, menthe, basilic –  
servies avec sauce de poisson maison....\$10.95

**THAI SPRING ROLL**

A traditional Thai spring roll stuffed with mixed  
vegetables and deep fried to golden - served with Thai  
plum sauces.

**ROULEAUX DE PRINTEMPS THAÏS**

Rouleaux de printemps thaïs traditionnels farcis aux  
légumes mixtes et frits dorés – servis avec sauces aux  
prunes thaïes.

*Vegetable* .....\$6.95  
*Pork*.....\$7.95

*Légumes*.....\$6.95  
*Porc*.....\$7.95

**VIET SPRING ROLL**

The original style using rice paper wrapped with  
stuffed mix vegetables - served with house special mix  
fish sauce.....\$7.95

**ROULEAUX DE PRINTEMPS VIETNAMIENS**

Le style original utilisant crêpes de riz farcies aux lé-  
gumes mixtes – servis avec sauce de poisson mai-  
son.....\$7.95

**LETTUCE WRAP**

Crispy noodles with Thai herbs, basil, peppers and  
mushrooms – served with chilled lettuce on the side.

**ROULÉS DE LAITUE**

Nouilles sautées avec herbes thaïes, basilic, poivrons  
et champignons – servis avec laitue rafraîchie à part.

*Vegetarian*.....\$7.95  
*Ground beef*.....\$8.95

*Végétarien*.....\$7.95  
*Bœuf haché*.....\$8.95

**TAMERIND PRAWN.....\$9.95**

Tiger prawn toasted with Thai spices, herbs shallot and  
tamarind sauce.

**CREVETTES TAMERIND....\$9.95**

Crevettes tigrées grillées aux épices thaïes, fines her-  
bes, échalotes et sauce tamerind.

**CALAMARI.....\$8.95**

Tantalizing lightly breaded squid, deep fried golden  
brown, and served with your choice of spicy sauce or  
peanut sauce.

**CALMAR.....\$8.95**

Calmar légèrement pané, frit brun doré – servi avec  
votre choix de sauce épicée ou sauce d'arachides.

**STEAMED MUSSEL.....\$8.95**

New Zealand mussels steamed with Thai herbs -  
served with spicy lemon sauce.

**MOULES CUITES À LA VAPEUR....\$8.95**

Moules de la Nouvelle-Zélande cuites avec des herbes  
thaïes – servies avec sauce au citron épicée.

**THAI SATAY CHICKEN.....\$8.95**

Marinated with Thai spices, grilled and served with  
peanut sauce and cucumber vinaigrette.

**POULET SATÉ THAÏ.....\$8.95**

Poulet mariné avec épices thaïes, grillé et servi avec  
sauce d'arachides et vinaigrette aux concombres.

**DRY RIB.....\$8.95**

Special marinated and breaded, deep fried to golden  
and mixed in lemon sauce.

**CÔTELETTES .....\$8.95**

Marinées et panées, frites doré et mélangées dans une  
sauce au citron.

## SOUP

*Your Choice of :*

**TOFU....SM \$6.95 / LG \$8.95,  
CHICKEN....SM \$7.95 / LG \$9.95,  
PRAWN.... SM \$9.95 / LG \$10.95,  
SEAFOOD....SM \$10.95 / LG \$12.95,**

### **MEKONG RIVER (SEAFOOD SOUP)**

The famous traditional Viet combination of shrimp, squid, tofu, green beans, bamboo shoot, diced baby corn, carrots and egg white. Creates a more complex yet harmonizing taste.

### **SAIGON GARDEN ( GREEN SOUP)\***

A flavourful soup with coconut milk with broccoli, green beans, snow peas, green peppers, eggplant, lemongrass and basil.

### **TOM YUM ( HOT AND SOUR)\*\***

Our famous traditional Thai hot and sour soup, full of favour, with kaffir lime, lemongrass, mushrooms, tomatoes, sweet chilli paste, yira, shallots, and few slice of galanga.

### **TOM KAH \*\***

A unique combination of Thai herbs and coconut milk make a flavoured soup with mushroom , shallot, and bamboo shoot.

## SOUPES

**Votre choix de viande :**

**TOFI....PT \$6.95 / GR \$8.95  
POULET....PT \$7.95 / GR \$9.95  
CREVETTES....PT\$9.95 / GR \$10.95  
FRUITS DE MER....PT \$9.95 / GR \$10.95**

### **RIVIÈRE MÉKONG (soupe aux fruits de mer)**

Combinaison vietnamienne traditionnelle de crevettes, calmar, tofu, haricots verts, pousses de bambou, blé d'Inde en dés, carottes et blanc d'œuf. Crée un goût complexe mais harmonieux.

### **JARDIN SAIGON\* (SOUPE VERTE)**

Une soupe savoureuse avec lait de coco, brocoli, haricots verts, pois mange-tout, poivrons verts, aubergine, citronnelle et basilic.

### **TOM YUM\*\* (ÉPICÉE ET AIGRE)**

Notre soupe épicée et aigre thaïe traditionnelle, chargée de goût, avec lime cafre, citronnelle, champignons, tomates, pâte au chile doux, yira, échalotes et quelques tranches de galanga.

### **TOM KAH\*\***

Une combinaison unique d'herbes thaïes et lait de coco fait une soupe savoureuse avec champignons, échalotes et pousses de bambou.

---

## SALAD

### **YUM SEAFOOD\*\*\* ( YUM TALAY)....\$13.95**

Magnificent poached seafood with prawn, mussel and squid, in our house special spicy lemon dressing with Thai herbs, lemongrass, basil, onion and green bell pepper.

### **THAI GARDEN \*\*\***

*Served with :*

**CHICKEN...\$10.95, PRAWN...\$12.95,  
PORK...\$10.95 OR SEAFOOD...\$13.95**

A fresh selection of vegetables including broccoli, cauliflower, onions, bell peppers and Thai herbs mixed in spicy lemon sauce.

### **APPLE SALAD\*\***

**SERVED WITH :**

**PRAWN....\$12.95 OR**

**DEEP FRIED TALIPIA....18.95**

Shredded green apple tossed with chef special sauce, shallots, Thai herbs, lime, lemongrass, cabbaged, celery and gingers.

---

## SALADES

### **FRUITS DE MER YUM\*\*\* (YUM TALAY)....\$13.95**

Fruits de mer pochés avec crevettes, moules et calmar, dans notre vinaigrette au citron épicé maison avec herbes thaïes, citronnelle, basilic, oignons, poivrons verts.

### **JARDIN THAI\*\*\***

**servie avec :**

**poulet....\$10.95, crevettes....\$12.95,  
porc....\$10.95 ou fruits de mer....\$13.95**

Une sélection de légumes frais y inclus brocoli, chou fleur, oignons, poivrons et herbes thaïes mélangés dans une sauce au citron épicée.

### **SALADE AUX POMMES\*\***

**servie avec :**

**crevettes....\$12.95 ou  
Talipia frit....\$18.95**

Pomme verte émincée assaisonnée avec sauce spéciale du chef, échalotes, herbes thaïes, lime, citronnelle, chou, céleri et gingembre.

Porc haché assaisonné de chile sec, vinaigrette épicée et herbes thaïes.

## ENTRÉE

*Served with your choice of meat:*  
**TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,**  
**PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,**  
**PRAWNS....\$12.95,**  
**Scallop and Basa Fillet....\$13.95**

### **MA-SA-MAN CURRY (GANG MA-SA-MAN)**

A rich & flavourful home-made creamy coconut milk with peanut sauce, potatoes, onions and topped with roasted peanuts.

### **GREEN CURRY\*\*\* (GANG KIEW WAN)**

A magnificent curry with eggplants, green bell peppers, basil, green peas and kaffir lime.

### **RED CURRY \*\*\* (GANG DANG)**

An enjoyable red curry flavoured with fresh chilli, bamboo shoots, bell peppers and sweet basil.

### **YELLOW CURRY ( GANG GAREE)**

A delicious home-made curry with potatoes, yam, tomatoes, onion, bell pepper and coconut milk.

### **PANANG CURRY \*\*\* ( GANG PANANG)**

The fundamental spicier curry with onions, mushrooms, red and green bell peppers and fine sliced kaffir lime.

### **KANG PRED PINEAPPLE \*\* ( GANG PRED SAP-PA-RORD)**

Authentic Thai delicacy with pineapple, grapes, tomatoes, bell peppers and sweet basil in rich coconut milk.

## ENTRÉES

*Servies avec votre choix de viande :*  
**TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,**  
**PORC....\$10.95, BEUF....\$10.95,**  
**CREVETTES....\$12.95,**  
**pétoncles et filet Basa....\$13.95**

### **CARI MA-SA-MAN (GANG MA-SA-MAN)**

Lait au coco maison crémeux, riche et savoureux, avec sauce d'arachides, pommes de terre, oignons et garni d'arachides grillées.

### **CARI VERT\*\*\* (GANG KIEW WAN)**

Un magnifique cari avec aubergines, poivrons verts, basilic, pois verts et lime cafre.

### **CARI ROUGE\*\*\* (GANG DANG)**

Un excellent cari rouge parfumé de chile frais, pousses de bambou, poivrons et basilic.

### **CARI JAUNE (GANG GAREE)**

Un délicieux cari maison avec pommes de terre, ignames, tomates, oignons, poivrons et lait au coco.

### **CARI PANANG\*\*\* (GANG PANANG)**

Le cari fondamentalement plus épicé avec oignons, champignons, poivrons rouge et vert et lime cafre en tranches fines

### **ANANAS KANG PRED\*\*\* (GANG PRED SAP-PA-RORD)**

Friandise thaïe authentique avec ananas, raisins, tomates, poivrons et basilic dans un lait au coco riche.

## STIR-FRIES

*Served with your choice of meat :*  
**TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,**  
**PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,**  
**PRAWN....\$12.95, SCALLOP....\$13.95,**  
**SEAFOOD....\$13.95)**

### **PAD LEMONGRASS\*\***

A home-made special sauce sautéed with lemongrass, jumbo onions, bell pepper and chilli paste

### **PAD SWEET AND SOUR**

A fresh selection of seasonal vegetables in rich flavour sweet and sour sauce .

### **PAD NAM PRIEK POW**

Straight from the wok, we give you tossed onions, red and green peppers, mushrooms, sweet basil, Thai spices and a touch of chilli paste.

### **PAD CASHEW NUT**

A magnificent stir-fry dish with oranges, water chestnuts, celery, onions, bell peppers, mushrooms, roasted chilli and cashew nuts in our house special sauce.

### **SAWATDEE JOO JOO**

The Royal Thai famous cashew nut stir-fry tossed with snap peas, mushroom and roast chilli.

### **PAD KEE MAW\*\***

Traditional wok- tossed carrots, celery, baby corn, ginger and chilli paste in our house special sauce.

### **THE PARADISE (PAD CASHEW SAM RORD)\*\***

A mouth-watering special three flavour sauce tossed with cashew nuts, bamboo shoot and fresh selected vegetables.

### **PARADISE GARDEN**

An exceptional sautéed stir-fry with bamboo shoot, cabbage, carrot, broccoli, baby corn, mushroom, snow peas, celery, bell peppers, and sweet basil in two flavourful sauce.

### **SIAM GARDEN**

A fresh selection of vegetables stir- fried in the rich flavour of peanut sauce.

### **ESAAN GARDEN**

Wok- tossed eggplants in oyster sauce alongside jumbo onions, bell peppers and Thai basil.

## STIR-FRIES

*Servis avec votre choix de viande :*  
**TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,**  
**PORC....\$10.95, BEUF....\$10.95,**  
**CREVETTES....\$12.95, PETONCLES....\$13.95**  
**FRUITS DE MER....\$13.95**

### **PAD CITRONNELLE\*\***

Une sauce spéciale maison sautée avec citronnelle, oignons géants, poivrons et pâte au chile.

### **PAD AIGRE-DOUCE**

Une sélection de légumes saisonniers dans une sauce riche aigre-douce.

### **PAD NAM PRIEK POW**

Directement du wok, nous vous donnons un assaisonnement d'oignons, poivrons rouges et verts, champignons, basilic, épices thaïes, avec un petit peu de pâte au chile.

### **PAD NOIX DE CAJOU**

Un plat magnifique sauté avec oranges, châtaignes d'eau, céleri, oignons, poivrons, champignons, chile et noix de cajou grillés dans notre sauce spéciale maison.

### **SAWATDEE JOO JOO**

Plat Thaï royal sauté de noix de cajou assaisonnées avec pois « Sugar snap », champignons et chile grillé.

### **PAD KEE MAW\*\***

Carottes, céleri, blé d'Inde, gingembre et pâte au chile assaisonnés traditionnellement au wok dans notre sauce spéciale maison.

### **LE PARADIS (PAD NOIX DE CAJOU SAM RORD)\*\***

Une sauce spéciale appétissante à trois saveurs, assaisonnée avec noix de cajou, pousses de bambou et légumes frais.

### **JARDIN DU PARADIS**

Un sauté exceptionnel de pousses de bambou, chou, carottes, brocoli, blé d'Inde, champignons, pois mange-tout, céleri, poivrons et basilic dans deux sauces savoureuses.

### **JARDIN DU SIAM**

Une sélection de légumes frais sautés dans une sauce riche d'arachides.

### **JARDIN D'ESAAN**

Aubergines sautées au wok dans une sauce d'huître avec des oignons géants, poivrons et basilic thaï.

## HOUSE NOODLE SPECIAL

*Served with your choice of meat:*  
**TOFU....\$9.95, CHICKEN....\$10.95,**  
**PORK....\$10.95, BEEF....\$10.95,**  
**PRAWN....\$12.95**

### **WORLD FAMOUS PAD THAI**

Our infamous traditional Thai rice noodles with fried tofu, egg, bean sprouts, green onions, topped with ground peanuts.

### **PAD SEE-EW**

Stir-fried jumbo flat rice noodles with a fresh selection of vegetables, all in our mouth-watering house special sauce.

### **GOLDEN SAWATDEE (PAD MEE SAWATDEE)** \*

A flavourful twist with yellow curry sauce and a slight touch of peanut sauce tossed with egg noodles and fresh select vegetables.

### **SAWATDEE PARADISE (LARD NARD)**

A delicious saucy rice vermicelli noodle tossed with broccoli, cauliflower, carrots and mushrooms.  
**(CRISPY NOODLE)**

### **THAI PARADISE (PAD MEE COCONUT)\*\*\***

Thai natural herbs and vegetables create this magnificent rice noodle dish with herbs, coconut milk, sweet basil, green peas, bell peppers and a touch of green curry flavour.

### **KORAT PARADISE (MEE KORAT) \*\*\***

An elegant egg noodle dish from the Korat province with a twist to make it tangy hot and spicy, then tossed with fresh vegetables, Thai herbs and sweet basil.

### **SUNSHINE (PAD QUAYTIU KEE-MAW)\*\*\*\*\***

A sunny, zesty sauce tossed with fresh select vegetables and flat jumbo rice noodles for an unmistakably fresh Thai taste.

### **SAIGON HEAT (HU TIU XAO OT)\*\*\***

A fiery rice noodle pan-fried in chilli sauce, with bamboo shoots, bell peppers and basil.

## NOUILLES SPÉCIALES MAISON

**Servies avec votre choix de viande :**  
**TOFU....\$9.95, POULET....\$10.95,**  
**PORC....\$10.95, BOEUF....\$10.95, CREVET-**  
**TES....\$12.95**

### **PAD THAI DE RENOMMÉE MONDIALE**

Nos nouilles de riz thaïes traditionnelles avec tofu frit, œuf, germes de haricot, oignons verts, garni d'arachides broyées.

### **PAD SEE-EW**

Nouilles de riz plates géantes sautées avec une sélection de légumes frais, dans notre sauce spéciale maison appétissante.

### **SAWATDEE DORÉ (PAD MEE SAWATDEE)\***

Une sauce au cari jaune et une larme de sauce d'arachides assaisonnées avec nouilles aux œufs et légumes frais.

### **PARADIS SAWATDEE (LARD NARD)**

Nouilles au vermicelle de riz délicieusement assaisonnées avec brocoli, chou fleur, carottes et champignons  
**(NOUILLES SAUTÉES).**

### **PARADIS THAI (NOIX DE COCO PAD MEE)\*\*\***

Herbes et légumes thaïs naturels créent ce magnifique plat de nouilles au riz avec herbes, lait de coco, basilic, pois verts, poivrons, avec un goût subtil de cari vert.

### **PARADIS DE KORAT (MEE KORAT)\*\*\***

Un plat élégant de nouilles aux œufs de la province de Korat, piquant et épicé, et assaisonné avec légumes frais, herbes thaïes et basilic.

### **ENSOLEILLEMENT (PAD QUAYTIU KEE-MAW)** \*\*\*\*\*

Une sauce piquante assaisonnée avec légumes frais et nouilles de riz plates géantes pour un goût frais indubitablement thaï.

### **CHALEUR DE SAIGON (HU TIU XAO OT)\*\*\***

Des nouilles de riz très épicées dans une sauce au chili, avec pousses de bambou, poivrons et basilic

## HOT PLATES

*Served with your choice of meat :*  
**CHICKEN....\$10.95, PORK....\$10.95,**  
**BEEF....\$10.95, PRAWN....\$12.95,**  
**SCALLOP....\$15.95, SEAFOOD....\$14.95**

### **CHIANG-MAI (TA-LAY)\*\***

A sizzling twist of Thai herbs, sweet basil and a slightly touch of chilli paste in our house special sauce.

### **U-DON (DONG-DANG)\*\***

A magnificent touch of chilli paste and carnation milk sautéed with fresh select vegetables to create a tantalizing smoking hot plate.

### **OCEAN WAVE ( PAD CHA )\***

House specialty three flavour sauce combined with Thai herbs and fresh select vegetables tossed with seafood to creates this mouth-watering dish.

### **SUNSET (BLACK BEAN)**

A fresh selection of vegetables sautéed with black bean sauce and a touch of chilli and ginger to create a magnificent traditional Viet style taste.

## METS ÉPICÉS

*(Servis avec votre choix de viande :*  
**POULET....\$11.95, PORC....\$11.95,**  
**BOEUF....\$11.95, CREVETTES....\$13.95, PETON-**  
**CLES....\$15.95 FRUITS DE MER....\$15.95)**

### **CHIANG-MAI (TA-LAY)\*\***

Des herbes thaïes, basilic et une larme de pâte au chile dans notre sauce spéciale maison.

### **U-DON (DONG-DANG)\*\***

Un petit peu de pâte au chile et de lait « Carnation » sauté avec des légumes frais pour créer un plat appétissant et très épicé.

### **VAGUE DE MER (PAD CHA)\***

Sauce maison à trois saveurs combinée avec herbes thaïes et légumes frais assaisonnées avec fruits de mer créent ce plat alléchant.

### **COUCHÉ DE SOLEIL (HARICOTS NOIRS)**

Un mélange de légumes frais sautés avec sauce aux haricots noirs et chile et gingembre et vous avez un goût vietnamien traditionnel et magnifique.

---

## SAWATDEE HOT POTS

### **TOM SAAP**

A traditional royal Thai soup with the spicy flavour of chilli juxtaposed with milder clear noodles to temper it down. Served with select fresh greens, beef and assorted seafood.

### **MAPLE ISLAND (TOM JEERD)**

A magnificent central Thailand style soup, this confection has a sweetness with no spice - a perfect balance ingredients of Thai herbs and greens. This special hot pot is served with rice vermicelli, squid, prawns, beef, New Zealand mussels and scallops.

### **SEAFOOD HOT POT ( COMBO HOT POT)**

This special hot pot, from South Central Vietnam, has a mild taste, with a unique combination of seafood and chicken merged with fresh select greens (seasonal).  
Served with rice vermicelli.

### **SAWATDEE WINNIPEG**

The traditional Viet hot pot separated into two parts; hot and spicy on one side and milder flavours. Cooked right at your table to warm up your Winnipeg winter.

**SMALL.....\$18.95**

**LARGE.....\$28.95**

**ADDITIONAL PLATE OF MEAT.....\$14.95**

**EXTRA VEGETABLE.....\$7.95**

---

## CASSEROLES SAWATDEE

### **TOM SAAP**

Soupe thaïe royale traditionnelle au goût épicé au chile juxtaposée avec nouilles claires plus douces pour la tempérer. Servie avec légumes verts frais, bœuf et assortiment de fruits de mer.

### **ÎLE D'ÉRABLE (TOM JEERD)**

Une soupe magnifique du centre de la Thaïlande, cette confection est sucrée sans aucune épice – un parfait balan d'ingrédients d'herbes thaïes et légumes verts. Cette casserole spéciale est servie avec vermicelle de riz, calmar, crevettes, bœuf, moules de la Nouvelle-Zélande et pétoncles.

### **CASSEROLE AUX FRUITS DE MER (COMBO HOT POT)**

Cette casserole spéciale du Vietnam sud central a un goût doux, avec une combinaison unique de fruits de mer et poulet fusionnés avec des légumes verts frais saisonniers. Servie avec vermicelle de riz.

### **SAWATDEE WINNIPEG**

Cette casserole vietnamienne traditionnelle est séparée en deux parties : épicée et piquante d'un côté et saveurs plus douces. Cuite à votre table pour réchauffer les hivers froids de Winnipeg.

**PETIT.....\$18.95**

**GRAND.....\$28.95**

**PLAT ADDITIONNEL DE VIANDE.....\$14.95**

**LÉGUME EXTRA.....\$7.95**



## CHEF SPECIAL

### **BANGKOK PRAWNS.....\$15.95**

Breaded jumbo prawn sautéed with Thai herbs, onions, bell peppers and a touch of curry .

### **SAWATDEE PRAWNS.....\$13.95**

In famous traditional Viet style, tiger prawns tossed with sweet and sour sauce, and bedded with fresh select green vegetables.

### **EMPEROR BEEF.....\$14.95**

From the traditional Viet-royal emperor's palace, we bring you this tangy dishes featuring specially cured beef marinated, then sautéed to perfection and served on a bed of lettuces.

### **SAWATDEE BAMBOO (PAD PHET BAMBOO)**

\*\*\*

From the wok, tossed bamboo shoots in our special curry sauce and Thai herbs.

( your choice of meat : beef....\$14.95,  
prawn....\$14.95 or seafood....\$15.95)

### **GULF OF SIAM.....\$13.95**

Marinated Basa filet breaded and deep fried until golden and topped with house special sweet and sour sauce.

### **GULF OF TONKIN\*\*\*.....\$13.95**

Steamed Basa filet with chef's special spicy lemon sauce, bedded with steamed select greens.

### **SAIGON WAY ( GUNG HANH).....\$13.95**

Traditional Viet style steam Basa filet with ginger onions, topped with fresh herbs and house special sauce.

### **BANKOK WAY ( PLA SAM-RORD)**

\*\*\*\*\*.....\$13.95

From the deep fried , a golden Basa filet top with chef's special sweet and spicy sauce, dry basil and fresh mint leaf.

### **THAI VIET\*\*\*\*\*.....\$15.95**

A special creation from our chef, scallops tossed with pineapples, snow peas and a shot of hot sauce.

### **RED RIVER\*\*\*\*\*.....\$15.95**

A magnificent pan-fried select seafood combination with red curry paste, fresh chilli, lemongrass, onions, green beans, and sweet basil.

## PLATS MAISON

### **CREVETTES BANGKOK.....\$15.95**

Crevettes géantes panées sautées avec herbes thaïes, oignons, poivrons et cari.

### **CREVETTES SAWATDEE.....\$13.95**

Au style vietnamien traditionnel, crevettes géantes assaisonnées avec sauce aigre-douce garnies de légumes verts frais.

### **BŒUF EMPEREUR.....\$14.95**

Du palais de l'empereur royal vietnamien, nous vous apportons ces plats piquants avec du bœuf séché mariné, sauté à la perfection et servi sur un lit de laitues.

### **BAMBOU SAWATDEE (PAD PHET BAMBOO)\*\*\***

Du wok, pousses de bambou assaisonnées avec notre sauce spéciale au cari et herbes thaïes

(votre choix de viande : bœuf....\$14.95, crevettes....\$14.95 ou fruits de mer....\$15.95).

### **GOLFE DU SIAM.....\$13.95**

Filet basa mariné et frit doré et garni de sauce aigre-douce maison.

### **GOLFE DU TONKIN\*\*\*\$13.95**

Filet basa cuit à la vapeur avec sauce au citron épicée du chef, avec légumes verts cuits à la vapeur.

### **SAIGON WAY (GUNG HANH)....\$13.95**

Filet basa cuit à la vapeur au style traditionnel vietnamien avec oignons au gingembre, garni d'herbes fraîches et sauce maison.

### **BANGKOK WAY (PLA SAM-RORD)**

\*\*\*\*\*.....\$13.95

Filet basa frit doré, garni de sauce aigre-douce du chef, basilic et feuille de menthe.

### **THAÏ VIET\*\*\*\*\*.....\$15.95**

Une spécialité du chef, pétoncles assaisonnées avec ananas, pois mange-tout et sauce piquante.

### **RIVIÈRE ROUGE\*\*\*\*\*.....\$15.95**

Une combinaison magnifique de fruits de mer panés avec pâte au cari rouge, chile frais, citronnelle, oignons, haricots verts et basilic.

**GINGER BEEF\*\*.....\$13.95**

Tangy, marinated beef, breaded and deep fried until golden, then wok-tossed with onions and bell peppers in house specialty sauce.

**GINGER CHICKEN\*\*.....\$13.95**

The classic marinated chicken, breaded & deep fried until golden, and deliciously wok -tossed with house specialty sauce .

**LEMON CHICKEN.....\$14.95**

A special marinated chicken breast, breaded and deep fried until golden, and topped with house-special lemon sauces.

**THAI GREEN ( PARAN DARN DONG)\*\*\***

A fresh selection of green vegetables sautéed with green curry paste.

*Your choice of meat (chicken....\$11.95, beef....\$11.95 , pork....\$11.95 or prawn....\$12.95).*

**THAI WAY ( PAD HERB)\*\*\***

Chef special sauce and Thai herbs, sautéed with fresh select vegetables.

*Your choice of meat (chicken....\$14.95, pork....\$14.95, beef....\$14.95 or prawn)....\$15.95.*

**BŒUF FRIT AU GINGEMBRE\*\*.....\$13.95**

Bœuf piquant mariné, pané et frit doré, assaisonné au wok avec oignons et poivrons et sauce spéciale maison.

**POULET FRIT AU GINGEMBRE\*\*.....\$13.95**

Poulet mariné classique, pané et frit doré, assaisonné au wok avec sauce spéciale maison.

**POULET AU CITRON.....\$14.95**

Poitrine de poulet marinée, panée et frite dorée, garnie de sauce au citron maison.

**VERTS THAÏ (PARAN DARN DONG)\*\*\***

Une sélection de légumes verts frais sautés avec pâte au cari vert

*vosre choix de viande : poulet....\$11.95, bœuf....\$11.95, porc....\$11.95 ou crevettes....\$12.95*

**THAÏ WAY (PAD HERB)\*\*\***

Sauce spécialité du chef et herbes thaïes, sautées avec légumes frais

*(vosre choix de viande : poulet,....\$14.95 porc....\$14.95, bœuf....\$14.95 ou crevettes....\$15.95).*

## STEAM WHOLE FISH

*PICKEREL.....\$25.95*

*OR*

*TALAPIA.....\$16.95*

We use the right ingredients to balance the flavour of the fish , with your choice of sauce:

*Lemon spicy sauce*

*Ginger Onion*

*Ginger fish sauce*

## POISSON ENTIER CUIT À LA VAPEUR

*DORÉ.....\$25.95*

*OR*

*TALAPIA.....\$16.95*

Nous nous servons des meilleurs ingrédients pour balancer la saveur du poisson, avec votre choix de sauce :

*Sauce au citron épicée*

*Oignons au gingembre*

*Sauce poisson au gingembre*

## DEEP FRIED WHOLE FISH

*PICKEREL.....\$25.95*

*OR*

*TALAPIA.....\$16.95*

This fresh, whole fish is deep fried until golden, served with your choice of sauce:

*Sweet chilli sauce ( pla sam-rord)*

*Red curry sauce (pla lard priek)*

*Ginger sauce (pla lard king)*

*Chilli sauce ( mastcha chow wang)*

*Green curry sauce ( mastcha lerk la bam)*

*Ginger fish sauce ( mam gung)*

*Tomato sauce ( sot ca)*

## POISSON ENTIER FRIT

*DORÉ.....\$25.95*

*OR*

*TALAPIA.....\$16.95*

Ce poisson frais entier est frit doré, servi avec votre choix de sauce :

*Chille au sauce ( pla sam-rord)*

*Sauce au cari rouge (pla lard priek)*

*Sauce au gingembre (pla lard king)*

*Sauce au chile (mastcha chow wang)*

*Sauce au cari vert (mastcha lerk la bam)*

*Sauce poisson au gingembre (mam gung)*

*Sauce tomate (sot ca)*

## **FRIED RICE**

### ***SAWATDEE FRIED RICE***

A mouth-watering fried rice tossed with eggs, green onions, green peas.

### ***CHILLI PEPPER FRIED RICE***

A Tastes of spice fried rice tossed with eggs, green peas, bell pepper and Thai chillies.

### ***PINEAPPLE FRIED RICE***

From the wok-tossed with eggs, pineapple, raisin, green onions, and green peas, topped with shredded dried pork and extra curry flavour.

### ***THAI-VIET FRIED RICE.....\$12.95***

Specialty fried rice with beef , shrimp, pork , green onions, green peas, and eggs.

#### ***Dishes above with your choices of:***

***Tofu.....\$9.95***

***Vegetables.....\$9.95***

***Mushroom.....\$9.95***

***Chicken.....\$10.95***

***Pork.....\$10.95***

***Beef.....\$10.95***

***Prawns.....\$12.95***

***Scallop.....\$14.95***

***Seafood.....\$14.95***

## **RIZ FRIT**

### ***RIZ FRIT SAWATDEE***

Riz frit alléchant assaisonné avec œufs, oignons verts et pois verts.

### ***RIZ FRIT AU CHILE***

Riz frit épicé assaisonné avec œufs, pois verts, poivrons et chiles thaïs.

### ***RIZ FRIT AUX ANANAS***

Assaisonné au wok avec œufs, ananas, raisins secs, oignons verts, garni de porc sec émincé et goût au cari extra.

### ***RIZ FRIT THAÏ-VIETNAMIEN.....\$12.95***

Riz frit spécial avec bœuf, crevettes, porc, oignons verts, pois verts et œufs.

#### ***Les plats ci-dessus sont servis avec votre choix de :***

***Tofu.....\$9.95***

***Légumes.....\$9.95***

***Champignons.....\$9.95***

***Poulet.....\$10.95***

***Porc.....\$10.95***

***Bœuf.....\$10.95***

***Crevettes.....\$12.95***

***Pétoncles....\$14.95***

***Fruits de mer....\$14.95***

**NON ALCOHOLIC BEVERAGES***Shirley Temple....\$3.95**Orange juice....\$2.95**Pineapple juice....\$2.95**Mango juice....\$2.95**Soya bean milk....\$2.95**Famous Thai ice Tea....\$3.95**Thai ice coffee....\$3.95**Famous Viet ice coffee....\$3.95**Regular coffee....\$1.95**Decaffeinated coffee....\$1.95**Regular tea....\$1.95**Chinese tea....\$1.95**Vietnamese tea ( GREEN TEA )....\$1.95**Soft drinks....\$1.95**Ice tea....\$2.95***BOISSONS NON ALCOOLISÉES***Shirley Temple....\$3.95**Jus d'orange....\$2.95**Jus d'ananas....\$2.95**Jus de mangue....\$2.95**Lait de soya....\$2.95**Fameux thé glacé thaï....\$3.95**Café glacé thaï....\$3.95**Fameux café glacé thaï....\$3.95**Café....\$1.95**Café décaféiné....\$1.95**Thé....\$1.95**Thé chinois....\$1.95**Thé vietnamien (THÉ VERT)....\$1.95**Boissons gazeuses....\$1.95**Thé glacé....\$2.95***DESSERTS***Deep- fried banana with honey....\$6.95**Deep fried Banana with exotic Ice cream....\$7.95**Sticky rice and Mango....\$6.95**Tropical fruit ( lychee, longan, jackfruit, and mango....\$4.95**Regular Ice cream ( vanilla, chocolate)....\$4.95**Exotic Ice cream ( purple yam, purple yam coconut, fruit salad coconut, mango, green tea )....\$6.95**Tropical shake ( lychee, longan, jackfruit, mango....\$4.95***DESSERTS***Bananes frites avec miel....\$6.95**Bananes frites avec crème glacée exotique....\$7.95**Riz et mangues....\$6.95**Fruits tropicaux (litchis, longanes, jaques et mangues)....\$4.95**Crème glacée (vanille, chocolat)....\$4.95**Crème glacée exotique (igname violette, noix de coco et igname violette, noix de coco et salade aux fruits, mangue, thé vert)....\$6.95**Milk-shake tropical (litchi, longane, jaque, mangue....\$4.95*