

**WOO
THAI**

RESTAURANT

MENU BAR



Paloma

Rooster, grejpfrut, limonka,
syrop z agawy, woda gazowana

*Rooster, grapefruit, lime, agave
syrop, soda water*

30 PLN



Kawy / Coffee		PLN
Espresso		8
Espresso doppio Americano		10
Cappuccino		13
Flat white		15
Latte Macchiato		16
Kawa mrożona / Iced coffee		18
Orange Espresso		18
Kawa po Tajsku / Thai coffee		
Podwójne espresso, mleko skondensowane, kardamon, cynamon		20
Double espresso, condensed milk, cardamom, cinnamon		
Dodatkowe espresso Mleko ryżowe		3
Additional espresso Rice milk		
Herbaty / Tea		
Imbryczek aromatycznej herbaty		
Zielona, zielona z jaśminem lub wiśnią, czarna, czarna z papają, biała z figą		18
Aromatic teapot		
Green, green with jasmin or cherry, black, black with papaya, white with fig		
Rozgrzewający napar z imbiru, cytryny, miodu kardamonowego oraz mięty		18
Ginger root infusion with lemon, cardamon honey and mint		
Napoje bezalkoholowe / Soft drinks		
Woda mineralna / Mineral water	 1l	12
Gazowana, niegazowana / Sparkling, still		
Sok Cappy / Cappy juice	 0,25 l	10
Jabłko, pomarańcza / Apple, orange		
Napój gazowany / Fizzy drink	 0,25 l	10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Tonic Kinley		
Dobry Materiał	 0,33 l	16
O smaki zapytaj kelnera / Ask the waiter		
Aloes	 0,5 l	16
Domowa lemoniada / Homemade lemonade	0,5 l	16
O smaki zapytaj kelnera / Ask the waiter	1 l	30
Tajska herbata na zimno / Thai cold tea	0,5 l	18
O smaki zapytaj kelnera / Ask the waiter	1 l	34
Mango Lassi	0,25 l	20
Świeżo wyciskany sok / Freshly squeezed juice	0,25 l	18
Pomarańcza, grejpfrut, mix / Orange, grejpfruit, fruit mix		
Świeży tajski kokos / Fresh Thai Coconut		26

Same, Same But Different

KOKTAJL ŁĄCZĄCY SMAK ŚWIEŻYCH MALIN I AZJATYCKICH ZIOŁ

32

Infuzowany Beefeater, cytryna, malina, top up soda

Infused Beefeater, lemon, raspberry, top up soda

Bangkok Cafe

POBUDZAJĄCA MIESZANKA AROMATYCZNEGO RUMU I KAWY

34

Phraya, Kahlua, espresso

Phraya, Kahlua, espresso

Elephant Star

AZJATYCKIE ZIOŁA I ROŚLINY ZAMKNIĘTE W JEDNYM KOKTAJLU

34

Infuzowany Beefeater, domowe falernum, galangal, cytryna

Infused Beefeater, homemade falernum, galangal, lemon

Hold Up!

TROPIKALNY, WYRAZISTY

36

Ostoya, Campari, ananas, marakuja, cytryna

Ostoya, Campari, pineapple, passion fruit, lemon

Mara

DYMNY, KWAŚNY, ZASKAKUJĄCY

36

Jameson, Ardbeg, kiwi, szafran, cynamon, białko jajka, cytryna

Jameson, Ardbeg, kiwi, saffron, cinnamon, egg white, lemon

Mai Thai

CHARAKTERYSTYCZNY KOKTAJL W KULTURZE TIKI Z TAJSKIM AKCENTEM

36

Worthy Park 109, Rum-Bar Overproof, Cointreau, domowe falernum, tajska bazylia, limonka

Worthy Park 109, Rum-Bar Overproof, Cointreau, homemade falernum, thai basil, lime

Torani

SHAKE WIŚNIOWO-KOKOSOWY W ALKOHOLOWYM WYDANIU

36

Rooster infuzowany kaffirem, wiśnia, kokos, limonka, cukier

Infused Rooster, cherry, coconut, lime, sugar

Coco Loco

NIEPOWTARZALNY, PODAWANY W ŚWIEŻYM KOKOSIE

42

Naga Mallaca, woda i mleko kokosowe, domowe falernum

Naga Mallaca, coconut water, coconut milk, homemade falernum

Mara

Jameson, Ardbeg, kiwi, szafran, cynamon,
białko jajka, cytryna

*Jameson, Ardbeg, kiwi, saffron, cinnamon,
egg white, lemon*

36 PLN



Torani

Rooster infuzowany kaffirem,
wiśnia, kokos, limonka, cukier

*Infused Rooster, cherry, coconut,
lime, sugar*

36 PLN



Paloma

DELIKATNY I CYTRUSOWY

30

Rooster, grejpfrut, limonka, syrop z agawy, woda gazowana

Rooster, grapefruit, lime, agave syrup, soda water

Aperol Spritz

SŁODKO-GORZKI KLASYK

30

Aperol, Gaio, woda gazowana

Aperol, Gaio, soda water

New York Sour

ELEGANCKI, GŁĘBOKI

30

Jameson, Cabernet, cytryna, angostura, cukier, białko jajka

Jameson, Cabernet, lemon, angostura, sugar, egg white

Bramble

RZEŚKI, OWOCOWY

30

Beefeater, Chamboard, cytryna, cukier

Beefeater, Chamboard, lemon, sugar

Daiquiri

GASZĄCY PRAGNIENIE, PYSZNY

30

Chalong Bay, Havana, limonka, cukier

Chalong Bay, Havana, lime, sugar

Koktajle bezalkoholowe / Mocktails

Vibrante Spritz

ZIOŁOWY, MUSUJĄCY

24

Martini Vibrante, Cava 0%

Vibrante / Floreale Sour

PUSZYSTY, AROMATYCZNY

24

Martini Vibrante lub Floreale, białko jajka, cytryna, cukier

Martini Floreale or Vibrante, egg white, lemon, sugar

Grzańce alkoholowe / Hot Alcoholic Infusions

Pear Butter

MAŚLANY, JESIENNY

30

Havana, gruszka, masło, cytryna, kardamon, anyż

Havana, pear, butter, lemon, cardamon, anise

Plum Plum

ZŁOŻONY, PYSZNY

30

Jameson, śliwka, cynamon, pomarańcza, olej sezamowy

Jameson, plum, cinnamon, orange, sesame oil

Apple Spice

SZARLOTKA, PIKANTNY

30

Ostoya infuzowana chili, jabłko pieczone, przyprawy korzenne

Infused Ostoya, baked apple, spices

Piwo / Beer

PLN

Browar Stu Mostów		
Piwo lane - Pils	0,3 l	15
Draft beer - Pils	0,5 l	18

Piwo lane sezonowe / Seasonal Draft beer

Zapytaj kelnera / Ask the waiter

Corona	 0,33 l	16
Tradycyjne tajskie piwo Chang Singha	 0,3 l	18
Traditional Thai Chang Singha beer		
Piwo bezalkoholowe	 0,5 l	19
Alcohol-free beer		

Lokalne piwo / Local beer

Zapytaj kelnera / Ask the waiter

Wódka / Vodka

40 ml PLN

Ostoya	12
Chopin Potato	20
Belvedere	20
Grey Goose	22

Whisky & Bourbon

40 ml PLN

Jameson	16
Jack Daniel's	17
Chivas Regal 12	20
Chivas Regal Extra	22
Glenmorangie Original	26
Glenmorangie Lasanta	30
The Glenlivet 12yo	26
The Glenlivet 15yo	30
Laphroaig 10yo	28
Ardbeg 10 yo	28
Yamazakura	30
Kamiki Japanese Whisky	45

Daiquiri

Chalong Bay, Havana, limonka, cukier

Chalong Bay, Havana, lime, sugar

30 PLN



Rum	40 ml	PLN
Havana Club 3 yo		18
Havana Club 7 yo		20
Kraken Black Spiced		20
Worthy Park 109		22
Pusser's Gunpowder		23
Union		23
Coconut, Lemon & Leaf, Pineapple & Spice, Spice & Sea Salt		
Compagnero Elixir Orange		23
Compagnero Panama		25
Paranubes		26
Phraya		28
Chalong Bay		30
Kaffir Lime, Lemongrass, Thai Basil		
Savanna S.C. Calvados Finish		63

Gin	40 ml	PLN
Beefeater		18
Sava		24
Sava Pink		24
Hendrick's		26

Cognac & Brandy	40 ml	PLN
Metaxa 5		16
Hennessy Very Special		26
Hennessy XO		110

Tequila

40 ml

PLN

Rooster Blanco

20

Cimarron Blanco

25

Patron

28

Likiery / Liqueurs

40 ml

PLN

Baileys

14

Kahlua

14

Cointreau

16

Campari

16

Jägermeister

16

Dolin

80 ml

18

Rogue | Blanc

Chambord

20

Dom Benedictine

26

Chartreuse

32

Zapytaj kelnera o alkohole spoza karty

Ask the waiter about off-card spirits

Hold Up!

Ostoya, Campari, ananas, marakuja, cytryna

Ostoya, Campari, pineapple, passion fruit, lemon

36 PLN

