

Tom yum koong

Tradiční thajské jídlo – krevety v čistém vývaru s thajskými bylinami, feferóny, cibulí, rajčaty a houbami

1 porce

- 15 ml bujónu
- 10 g galanga
- 10 g citronová tráva
- 5 g cukru
- 10 g rybí omáčka
- 10 g citrónu
- 5 g bazalky
- 10 g cibule
- 10 g rajčata
- 40 g žampionů
- 5 g feferónů
- 5 g hom pei
- 3 kusy tygřích krevet



Uděláme vývar z bujónu a do vroucího vývaru přidáme nakrájené žampiony, feferóny, cibuli, rajčata, čerstvé bylinky a krevety. Povaříme, dokud nejsou krevety hotové. Pak dochutíme rybí omáčkou, šťávou z citrónu a cukrem. Před podáváním přidáme čerstvou bazalku.



Som tum

Thajský salát ze sušených krevet, mrkve, oříšků kešu, okurky, rajčat, feferonek a česneku

1 porce

- 100 g salátové okurky
- 100 g karotky
- 10 g kešu ořechů
- 50 g rajčat
- 10 g feferóny
- 10 g sušených krevet
- 5 g česneku
- 50 ml rýžového octa
- 5 g bazalky

Zeleninu nakrájíme na tenké proužky a promícháme s kešu ořechy. Rýžový ocet smícháme s rozdrobeným česnekem a zeleninovou směsí jím zalijeme. Posypeme sušenými krevetami.

Gra – prao

Tradiční thajské jídlo z opečeného masa, kešu oříšků, česneku, cibule a papriky

1 porce

- 100 g masa (hovězí, vepřové nebo kuřecí)
- 20 g feferónů
- 10 g česneku
- 10 g rybí omáčky
- 5 g bazalky
- 10 g sójové omáčky
- 10 g cukru
- 10 g ústřicové omáčky
- 20 g cibule



Na rozpáleném oleji orestujeme maso nakrájené na malé kousky, přidáme cibuli, feferóny a česnek. Až je maso měkké, dochutíme cukrem, rybí, sójovou a ústřicovou omáčkou. Před podáváním přidáme čerstvou bazalku.

Pla rad pik

Křupavá obalená ryba se sladkou chilli omáčkou, v Arzenálu dělají pražmu růžovou.

1 porce

- 1 celou pražmu růžovou o hmotnosti 300 – 500 g
- 150 g sladké chilli omáčky
- 20 g čerstvých feferónů
- 10 g bambusových výhonků
- 10 g žampionů
- 20 g cibule
- 20 g karotky
- 10 g česneku
- 20 g pasty z červeného kari
- 10 ml sójové omáčky
- 10 ml rybí omáčky
- 10 g cukru
- 5 g čerstvé bazalky
- 10 ml oleje

Celou pražmu růžovou i s hlavou (či jinou mořskou rybu) obalíme v mouce a na rozpáleném oleji ji na pánvi asi 5 minut smažíme do křupava. Odložíme ji na servírovací talíř a do oleje na pánvi dáme sladkou chilli omáčku, na kousky nakrájenou mrkev a cibuli, bambusové výhonky a vše krátce orestujeme. Dochutíme cukrem a rybí omáčkou. Nakonec přidáme čerstvou bazalku a nakrájenou feferonku, ještě trochu orestujeme, směsí obložíme usmaženou rybu a ihned podáváme.



Padd pak

Míchaná restovaná zelenina

1 porce

- 50 g brokolice
- 30 g karotky
- 50 g hlávkového bílého zelí
- 30 g hlávkového salátu
- 10 g květáku
- 5 g česneku
- 10 g cukru
- 10 g rybí omáčky
- 10 g sójové omáčky

Všechnu zeleninu nakrájíme na tenké nudličky a orestujeme na rozpáleném oleji. Dochutíme cukrem, rybí a sójovou omáčkou. Podáváme na plátcích hlávkového salátu.

INFORMACE

Arzenál

Thai restaurant Siam-I-San

Valentinská 11, Praha 1, tel.: 224 814 099, www.arzenal.cz

Otevřeno denně 10 – 00 hod.

Cenová kategorie:

- ● pokud se spokojíte se základní nabídkou
- ● ● pokud si vyberete ze speciální nabídky pro labužníky

Poznámka: Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby
do 800 Kč: ● ● do 1500 Kč: ● ● ● nad 1500 Kč: ● ● ● ●