



TAI BOH

TOIDUD

ASSORTIIMENÜÜ "TAI BOH"

Hanoi rock'n'rolls / Jaapani tuunikala võrtside ja ürtidega / Veise sisefilee tatakhi / Wasabi krevetid / Peakoka part hoisin kastmega / Tiramisu / Malaisia krõbe sai Roti Canai	70
---	----

ASSORTIIMENÜÜ "SIAMI LAHT"

Kaheksajala salat / Wasabi & apelsini krevetid / Ponzu lõhe riisipaberis / Kõpsetatud lõhe mangosalatiga / Õhuline besee / Malaisia krõbe sai Roti Canai	60
--	----

ASSORTIIMENÜÜ "LIHASÕBRAD"

Veise sisefilee tatakhi / Tuk-tuk rullid / Yakitori kanavardad / Koreapärase bulgogi veis / Kookose panna cotta / Malaisia krõbe sai Roti Canai	60
---	----

VÄRSKE START

Vietnami tiigerkrevetirullid riisipaberis	14
Ponzu lõhe riisipaberis	14
Krõbe tofu riisipaberis	v 14
Jaapani tuunikala võrtside ja ürtidega	17
Korea veise sisefilee TarTar a la Kim Jong	19
Veise sisefilee tatakhi trühvli-kookose majoga	17
Sashimi valik kahele	33

SOE START

Õrnalt frititud võrtsikas kalmaar (õllemarinaad)	13
Hanoi rock'n'rolls	14
Gyoza	13
Tuk-tuk rull	14
Krõbedad wasabi / apelsini tiigerkrevetid	14
Kong Sarong tiigerkrevetid	14
Kreveti tempura	14
Yakitori kanavardad	14
Satay kanavardad	14

SUPID

Tom Kha Gai / Goong	13/15
Tom Yam Goong	15
Pho Bo Vietnam veise sisefileega	17

Supi kõrvale soovitame Malaisia õhulist leiba Roti Canai'd

SALATID

Kaheksajala salat	17
Rohelise papaya salat krevettidega	17
Pardifilee salat võrtside ja ürtidega	19
Jaapani tuunikala & avokaado salat	19

PEARROAD

LIND

iPad Thai kana	18
Püha Basiiliku kana	18
Roheline või Panang kanakarri aurutatud jasmiiniriisiga	18
Peakoka röstitud part Hoisin kastmega	20
Kollane karri röstitud pardi ja aurutatud jasmiiniriisiga	20

LOOM

Peakoka ema retsepti järgi küpsetatud seakõht	19
Gangnam'i stiilis Kimchi sealiha	19
Koreapärase Bulgogi veis	29
Filet Mignon musta pipra kastmega või kookose-trühvli kastmega	33

OOKEAN

iPad Thai krevettidega	19
Grillitud kaheksajalg	24
Võikala mango & Ponzu kaste	22
Küpsetatud lõhe & mango	22
Chilli tiigerkrevetid	22

TAIMETOIT

Köögilvilja tempura	14
Krõbe tofu riisipaberis	14
Värske mangosalat meekastmega	14
iPad Thai tofuga	15
Köögilvilja karri jasmiiniriisiga (punane, roheline, kollane)	17
Vokitud köögiviljad seentega	14

LISANDID

Roti Canai - Malaisiapärane õhuline krõbe sai	6
Aurutatud/praetud jasmiiniriis	7
Wakame salat	7
Tai marineeritud kurgisalat	7
Hiinapärase köögiviljad austerkastmes	8
Korea Kimchi	8

DESSERT

Kookose panna cotta	9
Tiramisu	9
Šokolaadi fondant	10
Õhuline bese	9

v - taimne toit

Allergeenide kohta küsi teenindajalt.

きみじみ
KIMIJIMI

KOMPU

POMO



VATICAN

RESTORAN "TAI BOH"

Viru 23, Tallinn, Estonia

tel. +372 629 9218

info@taiboh.com

www.taiboh.com





TAI BOH

FOOD

TASTING MENU "TAI BOH"

Hano rock'n'rolls / Japanese tuna with spices and herbs /
Beef tenderloin tataki & truffle-coconut mayo / Wasabi prawns /
Chef's special duck / Tiramisu / Roti Canai bread

70

TASTING MENU "SIAM BAY"

Octopus sashimi salad / Wasabi & orange prawns /
Ponzu salmon in rice paper / Baked salmon & mango salad /
Soft meringue / Roti Canai bread

60

TASTING MENU "THE BUTCHER"

Beef tenderloin tataki / Tuk-tuk rolls /
Yakitori chicken skewers / Bulgogi beef /
Coconut panna cotta / Roti Canai bread

60

FRESH START

Vietnamese prawn rolls in rice paper 14
Ponzu salmon rolls 14
Crispy tofu rolls v 14
Japanese tuna with spices and herbs 17
Korean beef tenderloin tartare à la Kim Jong 19
Beef tenderloin tataki & truffle-coconut mayo 17
Sashimi mix for two 33

WARM START

Spicy tender deep fried squid 13
Hanoi rock'n'rolls 14
Gyoza 13
Tuk-tuk rolls 14
Crispy wasabi/orange prawns 14
Kong Sarong tiger prawns 14
Prawn tempura 14
Yakitori chicken skewers 14
Satay chicken skewers 14

SOUPS

Tom kha gai / goong 13/15
Tom yam goong 15
Pho bo Vietnam with beef tenderloin 17

We recommend our Roti Canai bread next to the soup

SALADS

Octopus salad 17
Green papaya salad with prawns 17
Duck salad with spices and herbs 19
Japanese tuna & avocado salad 19

MAIN COURSES

BIRD

iPad Thai chicken	18
Holy Basilica chicken	18
Green or Panang chicken curry with steamed jasmine rice	18
Yellow curry with roasted duck and steamed jasmine rice	20
Chef's duck with hoisin sauce	20

ANIMAL

Pork belly cooked for 8 hours	19
Gangnam style wok kimchi with pork	19
Korean Bulgogi beef	29
Filet Mignon with black pepper sauce or with coconut-truffle sauce	33

OCEAN

iPad Thai prawn	19
Grilled octopus	24
Butterfish with mango & ponzu sauce	22
Baked salmon & mango	22
Chilli tiger prawns	22

VEGETARIAN

Vegetable tempura	14
Crispy tofu rolls	14
Fresh mango salad with honey sauce	14
iPad Thai vege-tofu	15
Vegetable curry with steamed jasmine rice (red/green/yellow)	17
Vegetable wok with mushrooms	14

SIDE DISHES

Roti Canai Malaysian crispy bread	6
Steamed/fried jasmine rice	7
Wakame salad	7
Thai marinated cucumber salad	7
Chinese vegetables in oyster sauce	8
Kimchi	8

SWEET ENDINGS

Coconut panna cotta	9
Tiramisu	9
Chocolate fondant	10
Soft meringue	9

v - vegetarian option

For additional information about the allergies please consult our staff.

きみじみ
KIMIJIMI

KOMPU

POMO



VATICAN

RESTAURANT "TAI BOH"

Viru 23, Tallinn, Estonia

tel. +372 629 9218

info@taiboh.com

www.taiboh.com

