



# ANDAMAN

*Thai Restaurant*

*MENU*

Το Andaman δημιουργήθηκε με σκοπό να μοιραστούμε την αγάπη μας για την Ταϊλανδέζικη κουζίνα.

Τα παραδοσιακά σπιτικά πιάτα μας, σωστά προσαρμοσμένα για τον ελληνικό ουρανίσκο, μπορούν να έχουν και προσωπική πινελιά. Τη δική σας! Αφού όλα τα πιάτα μαγειρεύονται τη στιγμή που τα επιθυμείτε, γιατί να μην γίνετε εσείς οι εμπνευστές τους, με τα υλικά που προτιμάτε;

Είμαστε στη διάθεση σας για να σας βοηθήσουμε να εξερευνήσετε νέα γευστικά μονοπάτια.

Live the Andaman experience.



vegan πιάτο



vegeterian πιάτο



ελαφρώς πικάντικο





έντονα πικάντικο χωρίς να είναι καυτερό



## HANDMADE APPETIZERS

**PRAWN CRACKERS with two sweet and sour sauce** 3.00

**THAI FRESH ROLLS with homemade tamarind sauce** (2τεμ.)

Μαρινάρισμένο κοτόπουλο, με αυγό ή χωρίς, καρότο, αγγούρι, δυόσμος, κρεμμυδάκι φρέσκο & φύτρες φασολιού, σε φρέσκο φύλλο ριζάλευρου 11.50  
veggie option  or vegan 9.00 

**SPRING ROLLS with sweet chili sauce** (5τεμ.)

Ψητό χειροποίητο φύλλο ρυζιού, με λαχανικά & φύτρες φασολιού 10.00  

**WON-TON** (6τεμ.)

Χειροποίητα πουγκάκια με καβούρι, γαρίδα & κρέμα τυριού 10.50

**SHRIMP TOAST**

Crispy toast γαρίδας πασπαλισμένα με σουσάμι 10.00

**CHICKEN STICKS with satay sauce** (6τεμ.)

Φιλέτνια κοτόπουλου μαριναρισμένα σε γάλα καρύδας και light φυτικόβούτυρο Ταϊλάνδης 12.00

**PORK STICKS with satay sauce** (6τεμ.)

Φιλέτνια χοιρινού μαριναρισμένα, σε γάλα καρύδας και light φυτικόβούτυρο Ταϊλάνδης 11.00

**SHRIMPS TEMPURA**

Γαρίδες με homemade tempura mixture από ριζάλευρο και μαύρο σουσάμι 15.00

**DUMPLINGS with sweet soya & ginger sauces** (6τεμ.)

Handmade πουγκάκια στον ατμό, με κιμά ζυμομένο με bamboo, ginger & μανιτάρια 13.50

**Κεφτεδάκια της Ταϊλανδέζας γιαγιάς** (6τεμ.)

Φρέσκος κιμάς με ginger, fresh lime leaves & baby corn 13.00

## SALADS

### SPICY DUCK

Σπιτικά καπνισμένα φιλετάκια πάπιας με φασολάκια, χρωματιστές πιπεριές, αγγουράκι, φρέσκο κόλιανδρο, κρεμμύδι και fresh lime 15.00

### AVOCADO DELIGHT

Μαριναρισμένες γαρίδες με τομαίνια, φρέσκο κόλιανδρο, fresh lime & κρεμμυδάκι, σερβιρισμένα σε τραγανά φύλλα ρυζιού 13.50

### SOM TAM

Thai green papaya με καρότο & cashew nuts 12.00

### THAI MANGO

Άγουρο mango, καρότο, κρεμμυδάκι φρέσκο & ξερό 11.50

### MIX VEGETABLES

Κινέζικο λάχανο, πράσινη σαλάτα, καρότο, κρεμμύδι ξερό, αγγούρι, τομαίνια, πιπεριές 10.50

### YAM WOON SEN

Vermicelli noodles, γαρίδες, κιμάς, τομαίνια, κρεμμύδι, φρέσκο lime, κόλιανδρος 14.50

\*Αφαιρέστε ή προσθέστε, υλικό της αρεσκείας σας

### GREEN CHICKEN

Μαριναρισμένο κοτόπουλο, iceberg, κινέζικο λάχανο, μαρούλι, baby corn, τομαίνια, φρέσκος δυόσμος 13.00

## SOUPS

### TOM YUM GOONG

Μόλις βίωσα ένα διαστημό στην Ταϊλάνδη!

Γαρίδες, γάλα καρύδας, τομάτα, κρεμμύδι ξερό & φρέσκο, fresh lime leaves, lemongrass, galangal 14.00

### TOM KHA KAI

Κοτόπουλο, γάλα καρύδας, μανιτάρια, galangal, fresh lime leaves 12.00

### BEEF SOUP

Μοσχαρίσια φιλετάκια, φύρες φασολιού, κρεμμυδάκι φρέσκο, σέλινο 13.00

### DUCK SOUP

Φιλετάκια πάπιας, λάχανο, καρότο, φύρες φασολιού, κρεμμυδάκι φρέσκο, σέλινο 14.00

## RICE


\*Συνοδεύονται από φρέσκο κόλιανδρο και fresh lime

### STEAMED JASMINE THAI ROYALE RICE

Παραδοσιακό ρύζι στον ατμό 3.00

### FRIED RICE WITH VEGETABLES

Jasmine Thai Royale rice μαγειρεμένο στο wok

με φρέσκα λαχανικά και αυγό ή χωρίς αυγό 7.00 

Ιδανική γαρνιτούρα για τα κυρίως πιάτα


### SPECIAL FRIED RICE

Jasmine Thai Royale rice με αυγό, φρέσκα λαχανικά,

μαριναρισμένα χοιρινό και γαρίδες 12.00

### FRIED RICE WITH PINEAPPLE


Jasmine Thai Royale rice μαγειρεμένο στο wok

με λαχανικά, φρέσκο ανανά και ginger (veggie option) 10.00 

Με κοτόπουλο και γαρίδες 14.00

### FRIED RICE WITH GREEN CURRY

Jasmine Thai Royale rice μαγειρεμένο στο wok με πράσινο curry,

γάλα καρύδας και λαχανικά (veggie option) 10.00 

Με χοιρινό 13.00

Με γαρίδες 15.00

Με πάπια 16.00

Με μοσχάρι 14.50


### ROMANOS' SPECIAL RICE (PAELLA STYLE)

Jasmine Thai Royale rice μαγειρεμένο στο wok με φρέσκο

ανανά, ginger, green curry, γάλα καρύδας, κοτόπουλο και γαρίδες 18.00

## NOODLES

### Pad Thai

Παραδοσιακό thai πιάτο με rice noodles,  
φρέσκα λαχανικά, φύτρες φασολιού, homemade  
tamarind sauce & αυγό (veggie option) 10,00 

χωρίς αυγό (vegan option)  9.00

Με τόφου και γαρίδες 15.00

Με κοτόπουλο 13.50


Με μοσχάρι 14.50

Με χοιρινό 13.00

Με πάπα 16.00

Εμβληματική γλυκοξινοπικάντικη σπεςολιτέ  
όπου μπορείτε να προσθέσετε κατά βούληση  
αλάτι, ζάχαρη, λάιμ και φρέσκο κόλιανδρο.

### Pad See Ew

Πλατιά noodles με φρέσκα λαχανικά (veggie option) 10.00 

Με κοτόπουλο 13.00


Με χοιρινό 13.00


Με γαρίδες 15.00

Με πάπα 16.00

Με μοσχαρίσια φιλετίνια 14.50

### Plain Noodles

Λάχανο, καρότο, κρεμμυδάκι φρέσκο & ξερό,  
φύτρες φασολιού & αυγό (veggie option) 9.00 

χωρίς αυγό (vegan option) 8.50 

Με κοτόπουλο 13.50


Με πάπα 16.00

Με μοσχάρι 14.50

Με μοσχάρι 13.50

Με γαρίδες 15.00

### Plain Noodles with Ginger

Κινέζικα μανιτάρια, κόκκινη πιπεριά, φύτρες φασολιού,  
κρεμμύδι & αυγό (veggie option) 9.00 

Με χοιρινό 13.00

Με μοσχάρι 14.50

Με πάπα 16.00

Με γαρίδες 15.00

## MAIN DISHES


### Curry

\*Συνοδεύετε το με Jasmine Thai Royale steamed rice ή fried rice

#### Burma turmeric curry

with coconut milk, cherry tomatoes and caramelized onions

Ελαφρύ curry με βάση τον κουρκουμά, μαγειρεμένο σε γάλα καρύδας

Συνοδεύεται από καραμελωμένα κρεμμύδια και φρέσκα τοματίνια (vegan option) 12.00 

Με κοτόπουλο 13.50


Με πάπια 16.00

Με γαρίδες 15.00

Με μοσχαρίσια φιλετίνια 14.50

#### Green Curry

Spicy μείγμα μπαχαρικών Ταϊλάνδης μαγειρεμένα σε γάλα καρύδας,

με φρέσκα λαχανικά, bamboo & αρακά (vegan option) 12.00 


Με πάπια 16.00 Με μοσχάρι 14.50 Με χοιρινό 13.00

Με γαρίδες 15.00 Με κοτόπουλο 13.50

Δοκιμάστε το σε έναν μοναδικό spicy συνδυασμό από μοσχαρίσια φιλετίνια και γαρίδες (thai style) 15.00

#### Red Curry

Spicy μείγμα μπαχαρικών Ταϊλάνδης μαγειρεμένα

σε γάλα καρύδας, με φρέσκα λαχανικά & bamboo (vegan option) 12.00 


Με χοιρινό 13.00

Με μοσχάρι 14.50

Με πάπια και φρέσκο ανανά 16.00

Μπορείτε να αποθεώσετε τη γευστική σας απόλαυση ζυτώντας το με γαρίδες και σολομό (thai style) 18.00

#### Yellow Curry


Γλυκίζον μείγμα μπαχαρικών Ταϊλάνδης μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, λαχανικά, φρέσκο ανανά & γλυκοπατάτα Ταϊλάνδης (vegan option) 12.00 

Με κοτόπουλο 13.50 Με γαρίδες 15.00

Με χοιρινό 13.00 Με μοσχάρι 14.50 Με πάπια 16.00




### **Massaman Curry**

Αρωματικό μείγμα μπαχαρικών Ταϊλάνδης μαγειρεμένο σε γάλα καρύδας με γλυκοπαιάια & φρέσκα λαχανικά (vegan option) 12.00   
Με κοτόπουλο 13.50  
Με μοσχάρι 14.50

### **Fish Curry** Σερβίρεται με steamed rice

Πολύ ελαφρύ μείγμα μπαχαρικών και μυρωδικών Ταϊλάνδης, μαγειρεμένα σε γάλα καρύδας, με φρέσκα λαχανικά και κόλιανδρο, που συνοδεύουν:  
Φιλέτο σολομού sauté 15.00  
Φιλέτο μυλοκόπι grill 17.00

### **Thai Satay**

Light φυσικοβούτυρο Ταϊλάνδης μαγειρεμένο με γάλα καρύδας, φρέσκα λαχανικά & ανανά (vegan option) 12.00   
Με κοτόπουλο 13.50  
Με χοιρινό 13.00  
Με γαρίδες 15.00  
Με πάπια 16.00  
Με μοσαρίσια φιλετίνια 14.50

### **Pecking duck with homemade pankakes**

Σπιτικά καπνισμένο crispy φιλέτο πάπιας με ψιλοκομμένα φρέσκα λαχανικά, handmade πιτάκια ρυζιού και χειροποίητη hoisin sauce από αγριοκέρασο, δαμάσκηνο και tamarind 22.00

## TRADITIONAL DISHES

### Pad Ka Phaau

Μείγμα μπαχαρικών Ταϊλάνδης μαγειρεμένα με φρέσκα λαχανικά, φασολάκια & βασιλικό

Με handmade κιμά κοτόπουλο 14.00

Με χοιρινό κιμά 13.50

Συνοδέψτε το με plain noodles και δοκιμάστε μια Θεσπέσια Thai εκδοχή της γνωστής pasta bolognese! Προτείνεται και με steamed rice

### Fish Ginger Σερβίρεται με steamed rice

Φρέσκα λαχανικά, τεσσάρων ειδών μανιτάρια Ταϊλάνδης, μαγειρεμένα στο wok με φρέσκο ginger που συνοδεύουν:

Φιλέτο σολομού sauté 15.50

Φιλέτο μυλοκόπι grill 17.00


### Spicy Duck

Σπιτικά καπνισμένα φιλετάκια πάπιας μαγειρεμένα με φρέσκα λαχανικά, sweet soya sauce & μείγμα πιπεριών 19.00

### Duck with black bean sauce

Σπιτικά καπνισμένα φιλετάκια πάπιας μαγειρεμένα στο wok με φρέσκα λαχανικά & σάλτσα αρωματικών μαύρων φασολιών Ταϊλάνδης 19.00

### Sweet and Sour

Φρέσκα λαχανικά μαγειρεμένα σε σπιτική γλυκώξηνη sauce και φρέσκο ανανά (vegan option) 10.00 

Με κοτόπουλο 13.50

Με χοιρινό 13.00

Με μοσχάρι 14.50


Με γαρίδες 15.00

Φιλέτο μυλοκόπι grill 17.00

### **Chicken Cashew**

Κοτόπουλο με νεροκάστανο Ταϊλάνδης, κρεμμυδάκι, χρωματιστές πιπεριές & κάσιους σερβιρισμένο σε handmade τραγανή φωλιά ρυζιού 14,50

### **Tofu with Cashew**

Παρασκεύασμα τυριού από soya μαγειρεμένο στο wok με φρέσκα λαχανικά & κάσιους (vegan dish) 9,50 


### **Tofu with mixed vegetables**

Παρασκεύασμα τυριού από soya, με κινέζικο λάχανο, πιπεριές, καρότο, μανιτάρια & baby corn (vegan dish) 9,50

### **Chicken Fillet with Special Red Wine Sauce**

Φιλέτο κοτόπουλο με sauce εμπλουτισμένη με tamarind, oyster & soya touch. Σερβίρεται με steamed rice και λαχανικά 15,50

### **Mixed vegetables with Oyster Sauce**


Bamboo, μανιτάρια, baby corn & φρέσκα λαχανικά μαγειρεμένα στο wok (vegan option) 10,00 

Με κοτόπουλο 13,50 Με γαρίδες 15,00

Με χοιρινό 13,00 Με μοσχάρι 14,50

Με πάπια 16,00 Με σολομό 15,50

### **Mixed vegetables Ginger**

Πανδαισία φρέσκων λαχανικών, τέσσερα είδη μανιταριών Ταϊλάνδης μαγειρεμένα στο wok με φρέσκο ginger (vegan option) 10,00 

Με κοτόπουλο 13,50 Με μοσχάρι 14,50

Με γαρίδες 15,00 Με πάπια 16,00

Με χοιρινό 13,00

Αγαπημένη μας version είναι ο συνδυασμός γαρίδας με σπιτικά καπνισμένα φιλετάκια πάπιας 17,00

### **Goong Sauce Macam with grilled fresh mango**

Γαρίδες ψητές με φρέσκο mango στη σχάρα, αρωματισμένες με homemade tamarind sauce, που συνοδεύονται από φρέσκο κόλιανδρο και καραμελωμένο κρεμμυδάκι 18,00



## SWETS

### **Mousse chocolat with fresh mango**

Mous bitter σοκολάτας που συνοδεύεται από φρεσκοκομμένο mango 6.50

### **Mascarpone με σύκο**

Δροσερή κρέμα τυριού με γάλα καρύδας που συνοδεύεται από σπιτικό γλυκό κουταλιού σύκο Ερεσσού 7.50

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ρωμανός Λοκτέβ

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει, εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)

Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt- invoice)

Οι γαρνιζες, η πόπια, το καλομπάκι και αρακάς είναι κατεψυγμένα. Τα λάδια που χρησιμοποιούμε είναι σπασμέλαιο και ηλιέλαιο