

ENTRADAS PARA COMPARTIR

TABLA SIAM THAI (2 a 3 personas)

\$10.990

Nuestra clásica tabla Siam Thai, 3 brochetas satay de pollo, 3 saquitos de camarón, 4 camarones apanados, 3 thai rolls, acompañada con tres tipos de salsa (soya, mermelada picante, salsa satay)

TRILOGÍA DE CURRYS (2 personas)

\$8.550

Papas rústicas, aros de cebolla y camarones apanados en panko, acompañado de tres tipos de nuestros currys para untar.

TABLA SIAM BAR (2 a 3 personas)

\$14.650

Frutos secos, rollitos de vegetales previamente aderezados envueltos en masa de arroz, fruta fresca, queso camembert, queso azul y 4 cortes de wantan, junto con una mermelada picante.

SATAY DE POLLO (4 brochetas)

\$6.900

Trozos de pollo marinados en especias thai, bañados en salsa de maní y curry.

SATAY DE CAMARÓN (4 brochetas)

\$7.190

16 camarones marinados en especias thai, bañados en salsa de maní y curry.

SATAY DE TOFU (4 brochetas)

\$6.200

Trozos de tofu marinados en especias thai, bañados en salsa de maní y curry.

THAI ROLLS (5 unidades)

\$6.600

Roll de masa frita delgada rellena con vegetales, acompañados de salsa agri dulce.

SAQUITOS DE CAMARÓN (4 unidades)

\$7.250

Pino de camarones acompañado de verduras, salsa de ostras, envuelto en masa wantan frito, acompañado de salsa agri dulce.

SÁNGUCHES

MUAY BORAN (hamburguesa de carne)(ají opcional)

\$7.800

200 grs. De hamburguesa de vacuno, con toques de jengibre, salsa de ostra y maní, acompañada de cebolla morada, lechuga, queso, ají verde, pepinillo, y una exquisita salsa de curry amarillo, acompañada de papas rústicas.

WAI KRU (satay al pan)

\$7.800

Filetes de nuestro clásico pollo satay, bañados en su salsa de mantequilla de maní casero y curry massaman, aritos de cebolla frito, palta y cilantro, acompañados de papas rústicas.

ONG BAK (especial tofu)

\$7.800

Tofu apanado en panko, acompañado de rúcula, cebolla caramelizada, tomate, mango y salsa de yogurt natural con pepino, cilantro ajo y mayonesa, acompañados de papas rústicas.



SIAMTHAICHILE



Siam Thai Chile



www.siamthai.cl

MENÚ NIÑO

Kikieñ

Pollo y verduras salteadas en soya con arroz, fideos de trigo o papas rústicas.

\$6.900

BUR Kikieñ

Hamburguesa de carne, lechuga, tomate y mayonesa, acompañada de papas rústicas.

\$6.900

SOPAS

*** Elige la Proteína

- Op.1 Pollo o tofu

- Op.2 Camarón

- Extra fideos de arroz (opcional)

\$6.200

\$6.700

\$1.200

SOPA TOM YUM ***

Sopa estilo thai con pasta tom yum, hojas de lima, lemon grass, diente de dragón, limón de pica, zapallo italiano, tomate cherry, galangal y ají.

SOPA TOM KHA ***

Sopa estilo thai con leche de coco, hojas de lima, lemon grass, champiñón, cebollín, brocoli, zanahoria, pasta tom kha y especias thai.

PLATOS DE FONDO

PAD THAI (ají opcional)

Plato típico de Tailandia, en base a fideos de arroz salteados con tofu, camarón, pollo, huevo, cebollín, cebolla, dientes de dragón y salsa en base a tamarindo (dentro de la preparación incluye salsa de pescado), acompañado de limón y maní. (opción tofu, champiñón).

\$7.850

KHAO PAD SAPAROD

Arroz frito cocinado sobre piña fresca, mezclado con pasas, huevo, cebollín, cebolla, pollo, camarón, salsa de ostras y soya.

\$7.900

SPAGHETTI KAN SIAM

Spaghetti salteado con pollo, camarón, albahaca, leche de coco, curry amarillo, crema, zapallo italiano.

Opción fideos de arroz. \$7.950

\$7.700

FILETE SALSA OSTRA (ají opcional)

180 gramos de filete salteado en salsa de ostras con champiñón, cebolla, ají y cebollín, acompañado de arroz.

\$10.800

PAD KEE MAO (ají opcional)

Fideos de arroz salteados con mix de vegetales, huevo, albahaca, salsa de ostras, soya y ají. (Elige la Proteína)

\$7.850

SIAM THAI
restobar

SIAMTHAICHILE



Siam Thai Chile



www.siamthai.cl

CURRYS

Elige proteína y curry

\$7.950

Todo acompañado con arroz

	Verde 🌿🌿 crema, zapallo italiano, cebollín, brócoli y albahaca	Rojo 🌶️🌶️ crema, albahaca, pimentón, brócoli, zanahoria y tomate cherry	Panang 🌶️🌶️ crema y maní	Massaman 🌶️ crema, maní, tomate cherry y papas	Amarillo 🌶️ crema, zapallo italiano, brócoli y albahaca
Pollo	✓	✓	✓	✓	✓
*Pescado	✓	✓	✓	✓	✓
Carne	✓	✓	✓	✓	✓
Camarón	✓	✓	✓	✓	✓
Tofu	✓	✓	✓	✓	✓

*Pescado: Reineta apanada en panko.

POSTRES

PERLAS DE TAPIOCA

\$6.200

Clásico postre tailandés actualizado, en base de tapioca, leche de coco y fruta fresca.

ROLLITOS DE PLÁTANO FRITO

\$6.950

Receta clásica thai actualizada, consiste en trozos de plátano envueltos en masa de wantan con chocolate, acompañado de helado, salsa de caramelo y maní.

BANANA SPLIT Familiar (para 3)

\$8.200

Plátano con helado, trozos de maní, salsa de caramelo, crema batida y chocolate.

BAHMI WHAN (postre caliente)

\$6.200

Fideos de poroto fritos sobre preparación de leche de coco, crema, frutas y salsa de caramelo.

SIAM RICE

\$7.750

Tradicional postre tailandés reversionado, hecho con una panacota de mango maracuyá, sobre una bola de arroz cocinado con leche condensada de coco, acompañado de maní y salsa de berries.

DIETAS ESPECIALES

VEGANO 🌿

VEGETARIANO 🌿

GLUTEN FREE 🚫

Satay de tofu 🌿🌿🚫

Thai rolls 🌿🌿

Spaguetti Kan Siam (fideos de arroz, sin crema de leche, con tofu y champiñón) 🌿🌿🚫

Pad kee mao (pasta tahine en vez de salsa de ostras, con o sin huevo) 🌿🌿

Todos los currys (sin crema de leche, con tofu y vegetales) 🌿🌿🚫

Khao pad saparod (pasta tahine en vez de salsa de ostras, con o sin huevo tofu y champiñón) 🌿🌿

Postres bahmi whan (sin crema de leche) 🌿🌿🚫

¡KHOP KHUN KAI!

SIAM THAI
restobar

Nuestras preparaciones
son a la minuta, pregunta
a tu garzón por el tiempo
de entrega.

Si tienes algún tipo de
ALERGIA avísale a
Tu garzón y a la persona
encargada de local.

SIAMTHAICHILE



Siam Thai Chile



www.siamthai.cl

PARA TODOS UN CLÁSICO EN SIAM THAI

THE ARTESIAN SIAM SOUR

\$5.500

Pisco doble destilado transparente 40° - Syrup especias - Maracuyá - Limón - Jengibre - toque de amargo angostura y pimienta rosa .

MOJITO MEKONG

\$5.900

Ron bacardi dorado - Limón - Menta - Albahaca - Naranja - Jengibre - Soda Syrup especias.

THAI APEROL

\$6.500

Gin bombay - Naranja - Aperol - Syrup espedado - Jengibre - Limón - Toque de Bitter.

COCTELES

SINGAPORE SLING.

\$6.600

Gin Bombay - Licor Saint Germain - Licor de Cherry - Naranja - Limón - Syrup de especias.

MOSCOW MULE

\$5.800

Vodka - Jengibre - Limón - Ginger beer.

NEGRONI

\$5.800

Gin Bombay Sapphire - Martini Rosso - Campari.

COSMO SILVESTRE

\$5.800

Vino tinto - Pisco Alto del Carmen Reservado 40° - Reducción de arándanos - Triple sec - Limón.

SIDDHARTHA

\$5.950

Martini Bianco - Pisco Alto del Carmen Transparente 40° - Limón - Lichee y Syrup especiado.

JARDIN NDONG

\$6.500

Un maravilloso coctel elaborado en base a gin La República, una infusión de flor de hibisco, licor de cherry, miel de palma y pomelo, te vas a sorprender.

BLOODY THAI sólo los días sábado 🌶️

\$5.500

Vodka Jengibre - Britvic Tomato - Aliños thai - Limón - Pepino.

BELALANG

\$5.500

Pisco Alto del Carmen Envejado 40° - Licor de Cacao - Leche de Coco - Syrup menta

CULTURA BOTÁNICA

\$6.800

Pisco Cultura Pisco de 35° machacado con pepino, Licor de Saint Germain, albahaca y jugo de limón, yogurt natural, triple sec y amargo de angostura, ideal para equilibrar lo picante.

TRA-KAL FRESH

\$8.000

Tra-kal, jugo de piña, limón, albahaca y triple sec

TRA-KAL AHUMADO

\$8.000

Tra-kal, Campari, martini dry, naranja

TRA-KAL 1724

\$8.000

Tra-kal, tónica 1724, naranja o limón.



VINOS

Por Botella

Villard - Pinot Noir Reserva	\$24.000
Cono Sur - Pinot Noir Single Vineyard	\$22.000
Primus - Carmenere Reserva	\$19.000
Veramonte - Carmenere Reserva	\$12.000
Santa Ema - Merlot Gran Reserva	\$15.000
Cono Sur - Riesling Single Vineyard	\$16.000
Corralillo - Gewurztraminer	\$17.000

Por Copa

Casas del Bosque - Sauvignon Blanc Reserva	\$3.200
Casas del Bosque - Cabernet Sauvignon Reserva	\$3.200

ESPUMANTES

BOTELLIN FREIXENET - Cordon negro, cava brut gran selección 200cc	\$ 4.000
CATEDRAL BRUT	\$10.990
RUI SPARKLING RHUBARB - Espumante de ruibarbo	\$ 8.990
SENSUS BRUT	\$ 7.900

DESTILADOS

ALTO DEL CARMEN 35°	\$3.200
ALTO DEL CARMEN 40° TRANSPARENTE	\$4.200
ALTO DEL CARMEN 40° ENVEJECIDO	\$5.200
CAPEL DOBLE DESTILADO	\$3.500
RON BACARDI AÑEJO	\$4.200
RON OAKHEART	\$4.800
BOMBAI SAPPHIRE	\$4.500
GIN REPUBLICA	\$5.200
GIN MARE	\$5.500
JHONNIE WALKER	\$4.800
JIM BEAM BOURBON	\$5.000
MARTINI ROSSO	\$4.800
MARTINI BIANCO	\$4.800
VODKA STOLYCHNAYA	\$4.400
VODKA GREY GOOSE	\$5.400
JAGERMEISTER	\$4.500
TRA - KAL Opción tónica premium + \$2.100	\$5.900
CAMPARI	\$4.500

SIAM THAI
restobar

CERVEZAS

MAHOU BARRICA 6.1º \$3.000

Envejecida en barrica de roble durante tres meses, cerveza lager, con matices y aroma madera, café y miel.

MAHOU MAESTRA 7.5º \$3.000

Cerveza doble lúpulo de sabor intenso.

MAHOU NEGRA 5.5º \$3.000

De cuerpo intenso y leve astringencia, notas a cereal tostado con ligero fondo floral.

ALHAMBRA RESERVA 1925 6.4º \$3.200

Elaborada artesanalmente en Granada, España.

ALHAMBRA RESERVA ROJA 7.2 \$3.200

Elaborada artesanalmente, malta tostada de cebada y maíz en equilibrio.

SHOP ÑAWE \$3.500

Deliciosa cerveza artesanal, pregunta al garzon por variedad disponible.

SHOP CARLSBERG \$3.200

Refrescante cerveza lager, Danesa.

BOTELLA CARLSBERG \$3.000

Cerveza Lager

BOTELLA TUBORG \$2.800

Cerveza lager, extra ligera.

BLANC 1664 \$2.900

Cerveza francesa, lager de trigo, frutal y refrescante con toques de naranja, cilantro y un dulce final.

CERVEZAS ESPECIALES

RAICES \$3.600

Cerveza 100% organica.

BOTELLA MAHOU SIN GLUTEN  \$3.600

MICHELADA \$1.300

CHELADA \$1.000

MICHEL EN BANGKOK  \$1.400


SIAM THAI
restobar