



FINE DINERS  
TASTING MOMENTS

---

## Basil & Lime

ul. Puławska 27 02-508 Warszawa

---

### **DIM SUM**

Ręcznie lepione pierożki z cienkiego ciasta wonton z nadzieniem z krewetek, kurczaka i kolendry. Gotowane na parze. Podawane z dipem imbirowo-sojowym z sezamem.

*Homemade steamed dumplings with a prawn, chicken and coriander filling. Served with a fresh ginger and soy dipping sauce.*

### **TOM KHA GAI**

Zupa z mleka kokosowego z marynowanymi plastrami kurczaka, galangalem, grzybami słomkowymi, trawą cytrynową, kolendrą i liśćmi limonki kaffir.

*Creamy coconut milk soup with slices of chicken, galangal, straw mushrooms, lemongrass, coriander and kaffir lime leaves.*

### **KIEW WAN NEAU**

Plastry wołowiny w zielonym sosie curry, z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa i tajską bazylią. Podawane z tajskim ryżem jaśminowym.

*Beef green curry, served with courgettes, bamboo shoots, eggplant and Thai basil. Served with Thai jasmine rice.*

### **PAD THAI GOONG SOD**

Podsmażany makaron ryżowy z krewetkami tygrysimi, sosem z owoców tamaryndowca, kiełkami fasoli Mung i chrupiącym tofu. Podawany z ćwiartką limonki, suszonym chili i pokruszonymi orzeszkami ziemnymi.

*Stir-fried rice noodles with tiger prawns in tamarind sauce, served with bean sprouts, tofu, lime, dry chili and crushed peanuts.*

### **ICECREAM TOD**

Smażone lody waniliowe w złocisto-chrupiącej skórce, podawane z pokruszonymi orzeszkami ziemnymi i sosem czekoladowo-limonkowym.

*Fried tempura flour-coated ice-cream topped with a chocolate and lime sauce and crushed peanuts.*