

27. Pad Pak Ruammit

Stir fried mix vegetables with oyster sauce.

Verduras mixtas salteadas con salsa de ostra.

€9,00

28. Pad Pak Si-Siam

Stir fried green vegetable, shitake mushroom and ginger with soy sauces.

Verduras verdes, seta shiitake y jengibre salteado con salsa de soja.

€9.50

DUCK - PATO

29. Ped Si-Siam

Roasted duck with honey and special Si-Siam ginger sauce.

Pato asado con miel y salsa especial jengibre de Si-Siam.

€18,00

30. Ped lad prik 🌶️

Roasted duck with garlic, chili, red-green peppers in a sweet chili sauce.

Pato asado con ajos, chili, pimiento rojo-verde en salsa chili dulce.

€18,00 €

31. Ped priew wan

A Thai sweet and sour sauce with roasted duck, pineapple, tomato, onion and peppers.

Salsa agridulce Tailandesa con pato asado, tomate, cebolla y pimiento.

€18,00

SEAD FOOD - DE LA MAR

32. Pla Nueng Ma-noa 🌶️

Thai style steamed sea-bass with lime, garlic and chili with spicy sauce.

Lubina al vapor con limón, ajos, chile y salsa picante Tailandesa.

€18.00

33. Pla Nueng See-Ew

Steamed sea bass with soy sauce and ginger.

Lubina al vapor con salsa de soja y jengibre.

€18.00

34. Pla Pad Prik Thai

Crispy seabream with black pepper in thai herbs.

Dorada crujiente con salsa de pimienta negra y hierba Tailandesa.

€18.00 €

35. Pla Lad Prik 🌶️

Crispy seabream with sweet chili sauce with pepper, garlic and basil leaves.

Dorada crujiente con salsa de chile agridulce con pimiento.

€18.00

36. Goong Pad ka-prow 🌶️🌶️

Spicy stir fried tiger prawns with green beans, fresh red chili, basil leaves, garlic an onion.

Langostinos salteados picantes con judía ancha, chile fresco, albahacas, ajos, y cebolla.

€15,50

SIDE DISH - ACOMPAÑAMIENTO

37. khoa Soye

Steamed jasmine thai rice.

Arroz Jasmin Thaiandes vaporizado.

€3.50

38. Khoa Pad Khai

Eggs fried rices / Arroz fritos con huevos.

€4,50

39. Khoa Pad Kratiem

Fried garlic rice / Arroz frito de ajos.

€4,50

40. Khoa Pad Pak

Eggs fried rice with vegetables.

Arroz frito con huevos y verduras.

- Chicken / Pollo €6.50 - Prawn / Langostinos €7.50 - Vegetable / Verduras €5.50

41. Koa Kati

Steamed coconut rice / Arroz vaporizado con leche de coconut.

€4,50

42. Pad Thai

Stir fried rice noodles in special Thai tamarind sauce with eggs, bean sprout and charlotte.

Tallarines de arroz salteado en salsa tamarindo con huevos, brote de sojas y chalotas.

- Vegetable / Verduras € 9.95 - Chicken / Pollo €11.95 - Prawn / Langostino €13.95

43. Pad Kee Mao

Spicy stir fried rice noodles with garlic, chilli, vegetable and basil leaves.

Tallarines de arroz salteados en salsa picante con ajo, chile, verduras y albahaca.

- Chicken / Pollo €11.95 - Prawn / Langostino €13.95 - Vegetable / Verduras €9.95

44. Pad See Ew

Stir fried rice noodles in Black spy sauce with eggs, broccoli, carrot and onion.

Tallarines de arroz salteado en salsa soja negra con huevos, brocoli, zanahoria y cebolla.

-Vegetable / Verduras €9.95 - Chicken / Pollo €11.95 - Tiger Prawn / Langostino € 13.95



Si
Siam

Thai Restaurant



956 614 237



604 266 979

phattrakhantahat@gmail.com



C/ Francisco Amado
4-6, Guadiaro
(Opposite
Guadiaro's
Church)

Open for lunch & dinner
Take Away - Delivery

ENTRADAS - STARTERS

1. Si-Siam PLATTER

A variety of Si-Siam´s Hors d´oeuvres.

Entradas variadas de Si-Siam.

€18.00

2. Satay Gai

Grilled chicken marinated in Thai spices served with peanut sauce,

Pollo marinado en especias Tailandesas a la parrilla con salsa de cacahuets.

€6.95

3. Satay Goong

Grilled prawn marinated in Thai spices served with peanut sauce.

Langostinos marinado en especias de Tailandia a la parrilla con salsa de cacahuets.

€7.50

4. Por Pia Tord

Thai Spring Rolls with glass noodle, vegetable and mushroom.

Rollitos de primavera tailandeses con pasta transparente, verduras y setas.

€6.50

5. Por Pia Si-Siam

Deep Fried rice paper roll chicken, vegetables served with fresh lettuce and mint.

Rollitos de pollo, verduras, servidos con lechuga y menta fresca.

€6.95

6. Kanom Pang Na Goong

Deep fried minced prawns on toast.

Pan de gambas picada fritas.

€7.50

7. Thai Samosa

Crispy pastry Thai Samosa with minced chicken, green peas, sweetcorn, carrots and potatos, marinated with spices.

Pastel crujiente con pollo picado, guisantes, maiz dulce, zanahoria y patatas, marinado en especias.

€6.95

SOUPS - SOPAS

9. Tom Yum

Thai spicy and sour soup with lemon grass and aromatic Tahi Herbs.

Sopa Tradicional Tailandesa con hojas de limón aromatizada con hierbas de Tailandia.

- Chiken / Pollo €6.95

- Prawn / Langostinos €7.95

10. Tom Kar

Thai coconut soup flavoured with aromatic Thai Herbs.

Sopa leche de coco Tailandesa aromatizada con hierbas de Tailandia.

- Chiken / Pollo €6.95

- Prawn / Langostinos €7.95

SALADS - ENSALADAS

11. Yum Neau

Grilled beef salad with lime juice, cucumber, coriander and cherry tomatoes.

Ensalada carne de buey aliñada con zumo de lima, pepino, cilantro y tomates cherry.

€13,50

12. Yam Wun Sen Talay

Glass noodle salad with minced chicken, seafood and Thai herbs dressing.

Ensalada de pasta transparente con pollo picado y marisco con salsa especias tailandesa.

€13,50

13. Lab Gai

Minced chicken salad with chili, spring onion, coriander and lime juice.

Ensalada de pollo picado con chile, cebolleta, cilantro y zumo de limón.

€12,50

14. Pla Goong

Prawn salad with lemongrass, Thai herbs and Thai Chili paste.

Ensalada de langostinos con hojas de limón, hierbas tailandesa y pasta de chile dulce.

€13,50

CURRY - CURRY

15. Keang Kiew Wan

Thai green curry with coconut milk, bamboo, aubergine, peper, courgette and basil leaves.

Curry verde con leche de coco, bambú cortado, berenjenas, pimiento, calabacín y albahaca.

- Chiken - Pollo €11.95 - Tiger Prawn Langostinos €15.50 - Beef - Ternera €13.50

16. Keang Ped

Thai red curry with coconut milk, bambo, pepper, aubergine and basil leaves.

Curry rojo con leche de coco, bambú cortado, berenjenas, pimiento, calabacín y albahaca.

- Chiken / Pollo €11.95 - Tiger Prawn / Langostinos €15.50 - Beef - Ternera € 13.50

17. Panang

Thai creamy red curry with chicken, crushed peanuts, pepper and basil leaves.

Curry rojo cremoso tailandés con pollo, cacahuete, pimienta y albahaca.

- Chicken / Pollo €11.95 - Tiger Prawn / Langostino €15.50 - Beef / Ternera €13.50

18. Jungle Curry

Thai red curry without coconut milk, bamboo shoot, green bean and mixed season vegetables.

Curry rojo sin leche de coco, bambu cortado, judía y verduras de temporada mixta.

- Chicken / Pollo €11.95 - Tiger Prawn / Langostino €15.50 - Beef / Ternera €13.50

19. Massaman

Slow cooked, meltingly tender beef massaman curry, onion potatoes and peanut.

Curry massaman de ternera con chalotas, patatas y cacahuete.

€16.00

20. Keang Pead Ped Yang

Roasted duck with red curry, coconut milk, pineapple, grapes, lychees and cherry tomatoes.

Pato asado con curry rojo, leche de coco, piña, uvas, lychees y tomate cherry.

€18,00

STIR FRIED - SALTEADO

21. Gai pad med ma mueng

Stir fired chicken with cashew nut, onion, red-green pepper and mushroom.

Pollo salteado con anacardo, cebolla, pimientos y champiñón.

€12.50

22. Pad ka-prow

Stir fried garlic and fresh chili with green beans, sweet basil leaves, garlic and onion.

Salteados picantes con ajos, chili fresco, judia ancha, albahaca y cebolla.

- Chicken / Pollo €11.50 - Tiger Prawn / Langostino €15.50 - Beef / Ternera €13,50

23. Prew wan

A Thai sweet and sour sauce with pineapple, tomato, onion, peppers and cucumber.

La salsa agri dulce Tailandesa con tomate, cebolla, pimiento y pepinos.

- Chicken / Pollo €11.50 - Tiger Prawn / Langostino €15.50

24. Pad King

Stir fried chicken with ginger, onion, mushroom with oyster sauce.

Pollo salteado con jengibre, cebolla en salsa de ostra.

€11,50

25. Gai ka tiem

Chicken marinated with specially home recipe in garlic and seasonal vegetables.

Pollo marinado en nuestra salsa casera especial con ajos y verduras de temporada.

€12,50

26. Nua nam mon hoi

Beef stir-fried with broccoli, carrot and mushrooms in oyster sauce.

Ternera salteada con brocoli, zanahoria y champiñón en salsa de ostra.

€13,50

 Mild / Poco Picante  Spicy / Picante  Vegetarian / Vegetariano

 Mild / Poco Picante  Spicy / Picante  Vegetarian / Vegetariano

 Mild / Poco Picante  Spicy / Picante  Vegetarian / Vegetariano