

TAIKA TATKA

MENU



ALERGENY

-  orzechy
-  ryba
-  soja
-  gluten
-  mleko krowie
-  jaja
-  sezam
-  skorupiaki

ALLERGENS

-  nuts
-  fish
-  soy
-  gluten
-  cow's milk
-  eggs
-  sesame
-  shellfish

POZIOM OSTROŚCI

-  ostre
-  bardzo ostre

SPICINESS LEVEL

-  spicy
-  very spicy

Poziom ostrości może być dopasowany do indywidualnych preferencji.
Poinformuj obsługę, jeśli chcesz, aby danie było mniej lub bardziej ostre.

The spiciness level can be adjusted to individual preferences.
Let our staff know if you want the dish to be more or less spicy.



HASŁO DO WIFI: | WIFI PASSWORD:

TAKATAJKA22

Do stolików od 4 osób doliczany jest serwis 10%
10% service is added to tables from 4 people

PRZYSTAWKI

THAI CRISPY FISH ปลาตัวเล็กทอด | 35 zł

Smażone rybki podawane z sosem autorskim szefa kuchni na bazie pasty chilli



KEIW GOONG TOD 4 SZT. เกี้ยวกุ้งทอด | 44 zł

Chrupiące, smażone całe krewetki zawinięte w delikatny papier wonton z sosem słodko-kwaśnym podawane na chipsach z makaronu sojowego



POH PIA TOD 3 SZT. | 6 SZT. เปาะเปี๊ยะทอด | 35 | 65 zł

Delikatne i chrupiące spring rollsy z warzywami lub wieprzowiną, grzybami mun, marchwią, selerem i makaronem z fasoli mung, podawane ze słodkim sosem chilli

Warzywa | Wieprzowina



KEIW NEUNG 3 SZT. | 6 SZT. เกี้ยวเนื่อง | 38 | 68 zł

Duże, soczyste i delikatne pierożki wonton z pełnym smakiem farszem z wieprzowiny i krewetek, z grzybami shiitake i kolendrą, podawane z aromatycznym sosem



GOONG YANG 5 SZT. | 10 SZT. กุ้งย่างซอสมะม่วง | 38 | 68 zł

Grillowane krewetki marynowane w mieszance tajskich przypraw, podawane z aromatycznym sosem na bazie mango ze świeżą kolendrą i karmelizowaną chrupiącą czerwoną cebulką



SATAY 3 SZT. | 6 SZT. สะเต๊ะ | 35 | 60 zł

Długo marynowana pierś z kurczaka grillowana na szpadach, podawana z sosem orzechowym oraz świeżym słodkim ogórkiem



THUNG THONG GOONG 5 SZT. ถุ้งทองกุ้ง | 37 zł

Idealnie chrupiące sakiewki z mąki pszennej z krewetkowym nadzieniem



PAK TOD ผักทอด | 35 zł

Świeże sezonowe warzywa w tempurze podane ze słodko-słonym sosem z prowincji Yala



KIEW NEUNG PAK KHOM 3 SZT. เกี้ยวเนื่อง นึ่งผั ผักขม | 38 zł

Duże, soczyste wegańskie pierożki z nadzieniem z soczystego szpinaku na mleku kokosowym, podawane w aromatycznym sosem



ZUPY

TOM YUM ต้มยำ | 35 | 38 | 42 zł

Aromatyczny, ostro-kwaśny tajski bulion z krewetek z boczniakami, liśćmi limonki, galangalem, trawą cytrynową i kolendrą

Grzyby | Kurczak | Krewetki



TOM KHA ต้มข่า | 38 | 38 | 42 zł

Tradycyjna tajska zupa na bazie mleka kokosowego oraz galangalu, trawy cytrynowej, boczniaków i liści kafiru z pomidorkami cherry

Tofu | Kurczak | Krewetki



ZUPA Z KACZKI Z MAKARONEM ก๋วยเตี๋ยวเป็ด | 49 zł

Głęboko aromatyczny wywar z kaczki ze szczypiorkiem, czosnkiem, kolendrą, pak choi, podawany z delikatnym makaronem jajecznym, jajkiem i grillowaną pierś z kaczki



CURRY

PANANG CURRY แกงพะแนง | 47 | 47 | 50 | 54 | 59 zł

Kremowe, lekkie, orzechowe i jednocześnie delikatne w smaku curry z zieloną fasolką, chili, bakłażanem, podawane z ryżem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Łosoś



CZERWONE CURRY แกงแดง | 49 | 49 | 52 | 56 | 62 zł

Pikantne, słodkie i kokosowe czerwone curry ze słodkimi owocami liczi, ananasem oraz chrupiącą zieloną fasolką, odpowiednio doprawione liśćmi kafiru. Autorski przepis rodzinny szefa kuchni Wisanu, podawane z ryżem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Kaczka



ZIELONE CURRY แกงเขียวหวาน | 47 | 47 | 54 | 59 | 60 zł

Zielone curry z tajską bazylią, pędami bambusa, bakłażanem, peperoni i zieloną fasolką, podawane z ryżem

Tofu | Kurczak | Krewetki | Łosoś | Kaczka



KHAO SOI ข้าวซอย | 57 | 57 | 60 | 64 zł

Kultowa potrawa z północnej Tajlandii. Kremowe curry na bazie mleka kokosowego i autorskiej pasty Khao Soi, podawane z miękkim makaronem jajecznym oraz chrupiącym smażonym makaronem. Serwowane z marynowaną kapustą musztardową, czerwoną szalotką, świeżą kolendrą i limonką

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki



SAŁATKI

LARB MOO ลาบหมู | 39 zł

Tradycyjna sałatka z regionu Isaan w północno-wschodniej Tajlandii z mieloną wieprzowiną, świeżą miętą, szalotką, szczypiorkiem i kolendrą.

Doprawiona sokiem z limonki, sosem rybnym oraz prażonym ryżem, który nadaje potrawie charakterystyczny, lekko orzechowy aromat. Wyraziste połączenie kwaśnych, stonących i pikantnych smaków



YAM MAMUANG GOONG YANG ยำมะม่วงกึ่งย่าง | 41 | 48 | 49 zł

Orzeźwiająca, pełna kolorów i dodatków sałatka z mango, papryką, ogórkiem, marchewką, kolendrą, miętą i pomidorkami ze specjalnym sosem z trawy cytrynowej, drobno pokrojoną papryczką chili i smażoną czerwoną cebulką

Tofu | Krewetki | Kalmari



YAM WOONSEN ยำวุ้นเส้น | 45 zł

Klasyczna sałatka kuchni tajskiej z makaronem z fasoli mung, krewetkami lub kalmarami, grzybami mun, selerem naciowym, cebulą, pomidorkami koktajlowymi i orzechami nerkowca. Podawana z autorskim dressingiem na bazie limonki i sosu rybnego, sosu rybnego, który nadaje potrawie wyrazisty, świeży i lekko pikantny charakter



DANIA Z WOKA

PAD KRA PAO ผัดกระเพรา | 49 | 49 | 52 | 56 | 57 | 62 zł

Smażone na ostro drobno pokrojone mięso, owoce morza lub tofu z tajską bazylią, zieloną fasolką oraz sosem ostrygowym, podane z jajkiem sadzonym i ryżem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Kalmary | Kaczka



STIR-FRY NAM PRIK PAO ปลาหมึกยักษ์ผัดพริกเผา | 49 | 49 | 52 | 56 | 57 zł

Grillowane mięso, owoce morza lub tofu zanurzone w pikantnym sosie chili, smażonymi warzywami, grzybami shimeji, tajską bazylią, podawana z ryżem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Kalmary



PHAD KHI MAO ผัดขี้เมา | 49 | 49 | 52 | 56 | 57 | 62 zł

Pikantny smażony makaron ryżowy z boczniakami, marchewką, kapustą pak-choi oraz wyraźną nutą tajskiej bazylii

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetka | Kalmary | Kaczka



STIR-FRY Z ORZECAMI NERKOWCA ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 49 | 49 | 52 | 56 | 62 zł

Prażone orzechy nerkowca z papryką, cebulką oraz szczypiorkiem w sosie sojowo-ostrygowym według autorskiej receptury szefa kuchni, podawane z ryżem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Kaczka



KHAO PAD ข้าวผัด | 43 | 47 | 47 | 50 | 54 zł

Smażony w woku, aromatycznie doprawiony tajski ryż jaśminowy z warzywami i jajkiem

Warzywa | Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki



PAD THAI ผัดไทย | 52 | 52 | 55 | 57 | 63 zł

Smażony makaron ryżowy z sosem z owocu tamaryndowca, jajkiem, kietkami, orzeszkami, czerwoną cebulą oraz szczypiorkiem

Tofu | Kurczak | Wieprzowina | Krewetki | Kaczka



PAD KHING ผัดขิง | 52 | 52 | 60 | 63 zł

Klasyczne danie kuchni centralnej Tajlandii. Do wyboru z kalmarami, kaczka, kurczakiem lub tofu, smażone z aromatycznym świeżym imbirem, czosnkiem oraz mieszanką grzybów shimeji, shiitake, pieczarek i grzybów mun.

Całość serwowana z ryżem jaśminowym i świeżą kolendrą

Tofu | Kurczak | Kalmary | Kaczka

TOD KHRATIEM PRIK THAI ทอดกระเทียมพริกไทยดำ | 49 | 56 | 57 | 60 zł

Klasyczne danie kuchni centralnej Tajlandii. Chrupiące krewetki lub soczysta kaczka smażone z czosnkiem i czarnym pieprzem, podawane z pak choi, grzybami shimeji oraz aromatycznym sosem ostrygowo-sojowym.

Całość serwowana z ryżem jaśminowym i świeżą kolendrą

Tofu | Krewetka | Kalmary | Kaczka

DESERY

MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง | 30 zł

Kleisty ryż z pokrojonym owocem mango, sprowadzanym transportem lotniczym oraz słodką polewą kokosową i drobnymi prażonymi nasionami fasoli mung

BOALOY NAM KHING NGA-DAM บัวลอยน้ำขิง | 29 zł

Aksamitne tajskie pierożki z czarnym sezamem zanurzone w aromatycznym ciepłym naparze imbirowym



DODATKI

TAJSKI RYŻ JAŚMINOWY ข้าวหอมมะลิ | 10 zł

TOFU เต้าหู้ | 20 zł

KURCZAK ไก่ | 20 zł

WIEPRZOWINA เนื้อหมู | 23 zł

KREWETKI กุ้ง 5 SZT. | 27 zł

KACZKA เป็ด | 33 zł

ŁOSOŚ | 32 zł

KALMARY | 28 zł

ZABIERZ DO DOMU LUB PODARUJ KOMUŚ ODROBINĘ TAJLANDII

HERBATA TAJSKA JAŚMINOWA 50 G | 29 zł

HERBATA TAJSKA CZARNA 50 G | 29 zł

HERBATA TAJSKA ZIELONA 50 G | 29 zł

HERBATA RYŻOWA JAŚMINOWA 50 G | 29 zł

HERBATY

THAI GREEN TEA ชาเขียวเย็น | 17 zł

Mrożona zielona herbata ze spienionym mlekiem



CHA RON ชาร้อน | czajnik dla 2-4 osób | 18 | 30 zł

(czarna, zielona, jaśminowa, ryżowo-jaśminowa)

NAPOJE

ON LEMON | 14 zł

(limonka, pomarańcza, gruszka, rabarbar, ananas)

COCA COLA | COCA COLA ZERO | 14 zł

ON LEMON TEA | 16 zł

(Icebata Jaśminowa, Yerbata zero, Matchbata)

WODA KOKOSOWA | 16 zł

NAPÓJ Z MLECZKA KOKOSOWEGO | 18 zł

(mango, banan, truskawka, kokos)

LEMONIADA | 18 zł

(kolendra, bazylia tajska, liczi, mango-marakuja)

WODA GAZOWANA | 10 zł

WODA NIEGAZOWANA | 10 zł

SOKI

SOKI TŁOCZONE NA ZIMNO | 14 zł

(jabłkowo-mango, jabłkowo-pomarańczowy, jabłkowo-truskawkowy)

PIWA

SINGHA 0,33 | 19 zł

tajski lager (5%) o wyrazistym, chmielowym smaku

CHANG 0,33 | 19 zł

tajski jasny lager (5%) o lekkim, rześkim smaku i delikatnej goryczce z dodatkiem ryżu

CORONA 0% 0,33 | 19 zł

STARTERS

THAI CRISPY FISH ปลาตัวเล็กทอด | 35 zł

Fried fish served with the chef's signature chili paste-based sauce



KEIW GOONG TOD 4 PCS. เกี้ยวกุ้งทอด | PLN 44

Crispy, fried whole shrimps in delicate wonton paper served on soy noodle chips with sweet and sour sauce



POH PIA TODD 3 PCS. | 6 PCS. เปาะเปี๊ยะทอด | PLN 35 | 65

Delicate and crispy spring rolls with vegetables or pork, mun mushrooms, carrots, celery and mung bean noodles, served with sweet chilli sauce

Vegetables | Pork



KEIW NEUNG 3 PCS. | 6 PCS. เกี้ยวหนึ่ง | PLN 38 | 68

Large, juicy and delicate wonton dumplings stuffed with flavorful pork and shrimp, shiitake mushrooms and cilantro, served with an aromatic sauce



GOONG YANG 5 PCS. | 10 PCS. กุ้งย่างซอสมะม่วง | PLN 38 | 68

Grilled shrimp marinated in a mixture of Thai spices, served with an aromatic mango-based sauce with fresh coriander and caramelized crispy red onion



SATAY 3 PCS. | 6 PCS. สะเต๊ะ | PLN 35 | 60

Long-marinated chicken breast grilled on spades, served with peanut sauce and fresh sweet cucumber



THUNG THONG GOONG 5 PCS. ถุงทองกุ้ง | PLN 37

Perfectly crispy wheat flour pouches with shrimp filling



PAK TOD ผักทอด | PLN 35

Fresh seasonal vegetables in tempura served with sweet and salty sauce from the Yala province



KIEW NEUNG PAK KHOM 3 PCS. เกี๊ยวเนื้ ึ่งผั ผักขม | PLN 38

Large, juicy vegan dumplings stuffed with juicy spinach in coconut milk, served in an aromatic sauce



SOUPS

TOM YUM ต้มยำ | PLN 35 | 38 | 42

Aromatic, spicy and sour Thai shrimp broth with oyster mushrooms, lime leaves, galangal, lemongrass and coriander

Mushrooms | Chicken | Shrimp



TOM KHA ต้มข่า | PLN 38 | 38 | 42

Traditional Thai soup made with coconut milk, galangal, lemongrass, oyster mushrooms and kaffir lime leaves with cherry tomatoes

Tofu | Chicken | Shrimp



DUCK SOUP WITH NOODLES ก๋วยเตี๋ยวน้ำเป็ด | PLN 49

Deeply aromatic duck broth with chives, garlic, coriander, pak choi, served with delicate egg noodles, egg and grilled duck breast



CURRY

PANANG CURRY แกงพะเนียง | PLN 47 | 47 | 50 | 54 | 59

Creamy, light peanut and delicate curry with green beans, chili, eggplant, served with rice

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Salmon



RED CURRY แกงแดง | PLN 49 | 49 | 52 | 56 | 62

Spicy, sweet and coconut red curry with sweet lychee fruit, pineapple and crunchy green beans, appropriately seasoned with kaffir leaves. Original family recipe of the Wisanu chef, served with rice

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Duck



GREEN CURRY แกงเขียวหวาน | PLN 47 | 47 | 54 | 59 | 60

Green curry with Thai basil, bamboo shoots, eggplant, pepperoni and green beans, served with rice

Tofu | Chicken | Shrimp | Salmon | Duck



KHAO SOI ข้าวซอย | PLN 57 | 57 | 60 | 64

An iconic dish from Northern Thailand. A creamy coconut milk-based curry with our signature Khao Soi paste, served with soft egg noodles and crispy fried noodles. Served with pickled mustard greens, red shallots, fresh cilantro, and lime

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp



SALADS

LARB MOO ลาบหมู | PLN 39

A traditional salad from the Isaan region in northeastern Thailand, featuring ground pork, fresh mint, shallots, chives, and cilantro.

Seasoned with lime juice, fish sauce, and toasted rice, which gives the dish its characteristic, slightly nutty aroma.

A bold combination of sour, salty, and spicy flavors



YAM MAMUANG GOONG YANG ยำมะม่วงก้วยย่าง | PLN 41 | 48 | 49

Refreshing, full of colors and additions salad with mango, peppers, cucumbers, carrots, coriander, mint and tomatoes

with a special lemongrass sauce, finely chopped chili peppers and fried red onions

Tofu | Shrimp | Squid



YAM WOONSEN ยำวุ้นเส้น | PLN 45

A classic Thai salad with mung bean noodles, shrimp or squid, wood ear mushrooms, celery, onion, cherry tomatoes, and cashews. Served with our signature dressing made with lime and fish sauce, which gives the dish a bold, fresh, and slightly spicy flavor.



WOK DISHES

PAD KRA PAO ผัดกระเพรา | PLN 49 | 49 | 52 | 56 | 62 | 57

Spicy fried finely chopped meat, seafood or tofu with Thai basil, green beans and oyster sauce, served with fried egg and rice

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Duck | Squid



STIR-FRY NAM PRIK PAO ปลาหมึกยักษ์ผัดพริกเผา | PLN 49 | 59 | 52 | 56 | 57

Grilled meat, seafood, or tofu immersed in a spicy chili sauce, fried vegetables, shimeji mushrooms, Thai basil, served with rice

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Squid



DRUNKEN NOODLES ผัดซีเม่า | PLN 49 | 49 | 52 | 56 | 57 | 62

Spicy fried rice noodles with oyster mushrooms, carrots, pak choi cabbage and a distinct hint of Thai basil

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Squid | Duck



STIR-FRY WITH CASHEW NUT ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | PLN 49 | 49 | 52 | 56 | 62

Roasted cashews with bell peppers, onions, and scallions in the chef's signature soy and oyster sauce, served with rice

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Duck



KHAO PAD ข้าวผัด | PLN 43 | 47 | 47 | 50 | 54

Wok-fried, aromatically seasoned Thai jasmine rice with vegetables and egg

Vegetables | Tofu | Chicken | Pork | Shrimp



PAD THAI ผัดไทย | PLN 52 | 52 | 55 | 57 | 63

Fried rice noodles with tamarind sauce, egg, sprouts, peanuts, red onion and chives

Tofu | Chicken | Pork | Shrimp | Duck



PAD KHING ผัดขิง | PLN 52 | 63 | 60 | 52

A classic dish from central Thailand. Choose from squid, duck, chicken, or tofu, stir-fried with aromatic fresh ginger, garlic, and a mix of shimeji, shiitake, button, and mun mushrooms. Served with oyster-soy sauce, chives, and jasmine rice

Tofu | Duck | Squid | Chicken

TOD KHRATIEM PRIK THAI ทอดกระเทียมพริกไทยดำ | PLN 49 | 56 | 60 | 57

A classic dish from central Thailand. Crispy shrimp or succulent duck stir-fried with garlic and black pepper, served with pak choi, shimeji mushrooms, and a fragrant oyster-soy sauce. The dish is served with jasmine rice and fresh cilantro

Tofu | Shrimp | Duck | Squid

DESSERTS

MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง | PLN 30

Sticky rice with sliced mango imported by air and sweet coconut topping and fine roasted mung bean seeds

BOALOY NAM KHING NGA-DAM บัวลอยน้ำขิง | PLN 29

Smooth Thai dumplings with black sesame seeds dipped in an aromatic warm ginger infusion



ADDITIONS

THAI JASMINE RICE ข้าวหอมมะลิ | PLN 10

TOFU เต้าหู้ | PLN 20

CHICKEN ไก่ | PLN 20

PORK เนื้อหมู | PLN 23

SHRIMPS กุ้ง 3 PCS. | PLN 27

DUCK เป็ด | PLN 33

SALMON | PLN 32

SQUID | PLN 28

TAKE HOME OR GIVE SOMEONE A LITTLE BIT OF THAILAND

THAI JASMINE TEA 50 G | PLN 29

THAI BLACK TEA 50 G | PLN 29

THAI GREEN TEA 50 G | PLN 29

JASMINE RICE TEA 50 G | PLN 29

TEA

THAI GREEN TEA ชาเขียวเย็น | PLN 17

Iced green tea with frothy milk



CHA RON ชาร้อน | for 2-4 people | PLN 18 | 30

(black, green, jasmine, rice-jasmine)

DRINKS

ON LEMON | PLN 14

(lime, orange, pear, rhubarb, pineapple)

COCA COLA | COCA COLA ZERO | PLN 14

ON LEMON TEA | PLN 16

(Icebata Jasmine, Yerbata zero, Matchbata)

THAI COCONUT WATER | PLN 16

COCONUT MILK DRINK | PLN 18

(mango, banana, strawberry, coconut)

LEMONADE | 18 zł

(coriander, Thai basil, lychee, mango-passion fruit)

SPARKLING WATER | PLN 10

STILL WATER | PLN 10

JUICES

COLD BREWED JUICE | PLN 14

(apple-mango, apple-orange, apple-strawberry)

BEER

SINGHA 0,33 | PLN 19

Thai lager (5%) with a distinct, hoppy flavor

CHANG 0,33 | PLN 19

Thai pale lager (5%) with a light, crisp flavor and delicate bitterness, with added rice

CORONA 0% 0,33 | PLN 19