



AMWA

FIRE & WOK

SALAD

SOM TUM SALAD ^{S, N, SP}	65
Thai spicy, long bean, tomatoes, roasted peanuts, Thai lime chili dressing	
POMELO SALAD ^{S, N, SP}	75
Pomelo salad, tiger prawns, roasted coconut, peanuts, tamarind, chili and mint	
BURRATINA DE BUFFALO ^D	80
Heirloom tomato, balsamic honey dressing, basil sprigs	
6 SHUCKED DIBBA BAY OYSTER ^{ML}	125
Shallot vinegar, lemon, tabasco	

APPETIZER

VEGETABLE DIM SUM ^{VE, SB, G}	65
Mixed vegetable dim sum, homemade black vinegar, soya sauce	
SPRING ROLL ^{V, G, SP, SB}	70
Crisp fried, mixed vegetable, sweet chili dip	
AMWA WASABI PRAWN ^{S, G, SS}	90
Crisp fried, chukka seaweed, tobiko wasabi dressing sauce	
SATAY ^{SD, N}	
Skewered and grilled, served with peanut sauce	
Chicken ^{LO}	75
Prawns ^S	90

SOUP

CLEAR TOFU AND VEGETABLE SOUP ^{SB, VE}	55
Glass noodles, vegetables, mushrooms, tofu and aromatic greens	
DUCK WONTON SOUP ^E	60
Egg noodles, vegetables, crispy onion, coriander	
TOM YUM SOUP ^{SB, S, D}	65
Straw mushrooms, galangal, lemon grass, chili paste, kaffir lime, coriander	

CURRY'S (Served with Jasmine Rice)

GREEN CURRY ^{V, G, LO, VE}	75
Thai curry with tofu mixed vegetables sweet basil leaf chicken thigh, coconut, bamboo shoot, Thai eggplant, sweet basil leaf	
GULAI AYAM ^{SB, LO, SD}	110
Indonesian style, padang chicken curry, coconut, turmeric, lemongrass, chilli	
RED DUCK CURRY	110
Roasted muscovy duck, pineapple, lychee, Thai eggplant, kaffir lime, dried chili, basil	

WOK | MAIN'S (Served with Jasmine Rice)

WOK BLACK PEPPER BEEF ^{SS, G, SD}	115
Beef tenderloin, onion, capsicum, sesame oil, black pepper paste	
STIR FRIED TIGER PRAWN ^S	150
Chili jam, oyster and soya sauce, tamarind, spring onions and sweet basil	
THAI STEAMED SEABASS FISH ^S	145
Atlantic seabass fillet with chili, lime, garlic and fish sauce	
CHICKEN AND CASHEWNUT ^{N, S, G}	110
Stir fry chicken, cashew nut, bell pepper, chili paste, honey soy, green onion	

RICE & NOODLE

EGG AND VEGETABLE FRIED RICE ^{E, SB}	70
PINEAPPLE FRIED RICE ^{VE, G, SB, N}	80
Raisin, peas, cashew nuts, soy sauce	
AMWA NASI GORENG ^{E, S, SB, SD}	105
Stir fried rice, prawn, chicken satay, egg, prawn cracker, sambal, pickle	
PHAD THAI STIR FRIED THAI NOODLE ^{E, N, SB, SS}	105
Tamarind sauce, egg, bean sprout, peanut, chicken, prawns	

JOSPER CHARCOAL GRILLED MEAT & FISH

AUSTRALIAN COWBOY T-BONE STEAK ^{450gr}	320
AUSTRALIAN PRIME BEEF STRIPLOIN ^{250gr}	180
AUSTRALIAN BLACK ANGUS RIB EYE ^{250gr}	250
AUSTRALIAN DOUBLE CUT LAMB CHOP	160
SEABASS ^S	150
TIGER PRAWNS ^S	165

Served with shoestring fries or mashed potato, grilled vegetable and choice of sauce

CHOICE OF SAUCE ^{G, D}

GREEN PEPPER SAUCE
MUSHROOM SAUCE
LEMON BUTTER SAUCE

SIDE DISHES

STEAMED THAI JASMINE RICE ^{VE}	30
MASHED POTATO ^V	40
GRILLED ASPARAGUS ^{VE}	50
GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM ^{VE}	55
STIR FRIED BOKCHOY ^{VE, SS, SB}	50
STIR-FRIED MIXED VEGETABLES ^{VE, SB}	60

KHONG HWAN | DESSERT

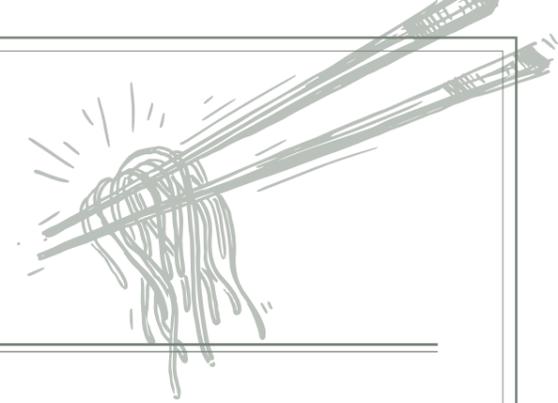
RUMAILAH LOCAL ICE CREAM ^{LO, D, E}	35
Chocolate, vanilla, strawberry or coconut (155ml cup)	
SORBET	20
Selection of sorbet / mango, lemon (per scoop)	
SAFFRON MILK CAKE ^{D, N}	50
Genoise sponge, saffron milk, pistachio nuts, whipped cream	
ESPRESSO TIRAMISU ^{D, G, E}	55
Lady Finger biscuits, coffee, mascarpone, cocoa powder	
KHAO NEAW MAMUENG ^{SD}	55
Thai ripe yellow mango, sweet sticky rice with coconut cream	
FRUIT PLATTER ^{VE}	65
Assorted exotic seasonal fresh fruit platter	

Our vegetables and microgreens are cultivated in UAE.

(N) Nuts, (S) Seafood, (E) Egg, (D) Dairy, (G) Gluten, (C) Celery, (M) Mustard, (SD) Signature Dish, (SP) Sulphur dioxide, (SB) Soybeans, (SS) Sesame seed, (V) Vegetarian, (VE) Vegan, (GF) Gluten free, (LO) Local, (L) Lupine, (ML) Mollusks, Sustainable, Spicy
All prices are in dirhams, inclusive of 7% municipality fees, 10% service charge & 5% VAT.

أموا

فاير و ووك



سلطة

65	سلطة سوم توم مب/م/فص فلفل حار تايلاندي، فاصوليا طويلة، طماطم، فول سوداني محمص، صلصة الفلفل الحار التايلاندية بالليمون
75	سلطة الجريب فروت مب/م/فص سلطة الجريب فروت، روبان جمبري، جوز الهند المحمص، فول سوداني، تمر هندي، فلفل حار، نعناع
80	بوراتينا دي بوفالو طماطم عضوية، صلصة العسل البلسمي، أغصان الريحان
125	لحار ديا باي مقشر خل الكراث، الليمون، صلصة التاباسكو

مقبلات

65	ديم سوم نباتي ن/ن/فص/ح ديم سوم نباتي مشكلة مع خل أسود محلي الصنع وصلصة الصويا
70	أصابع سبرينغ رولز ن/ح/فص/ث/أك خضروات مشكلة مقرمشة، أصابع لفائف سبرينغ
90	روبيان أمواج واسابي مب/ح/س مقلي مقرمش، أعشاب بحرية تشوكا، صلصة الوسابي توبيكو
	ساتاي ط/م مشوي على أسياخ ويقدم مع صلصة الفول السوداني
75	دجاج محلي
90	ربيان مب

حساء

55	حساء التوفو والخضروات فص/ن/ص نودلز زجاجية، خضروات، فطر، توفو وخضروات عطرية
60	شورية وونتون البط نودلز البيض، خضراوات، بصل مقرمش، كزبرة
65	حساء توم يوم فص/مب/أ فطر القش، جالانجال، عشب الليمون، معجون الفلفل الحار، ليمون كافيال، الكزبرة

كاري (يقدم مع رز الياسمين)

75	كاري أخضر ن/ح/ن/ص/محلي كاري الأخضر التايلاندي مع التوفو، خضروات مشكلة، ربحان حلو فخذ دجاج، جوز الهند، براعم الخيزران، باذنجان تايلاندي، أوراق الريحان الحلو
110	جولاي آيام فص/ط/م/محلي طريقة أندونيسية، كاري دجاج بادانج، جوز الهند، كركم، عشبة الليمون، فلفل حار
110	كاري البط الأحمر بط مسكوفي مشوي، أناناس، ليتشي، باذنجان تايلاندي، ليمون كافيال، فلفل حار مجفف، ربحان

ووك | الأطباق الرئيسية (تقدم مع رز الياسمين)

115	ووك لحم بقري بالفلفل الأسود س/ح/ط/م شرائح لحم بقري، بصل، فلفل حلو، زيت سمسم، معجون فلفل أسود
150	روبيان جمبري المقلي مب مربى الفلفل الحار، صلصة المحار والصويا، تمر هندي، بصل أخضر، ربحان حلو
145	سمك سيباس تايلاندي مطهو على البخار مب سمك سيباس كامل، فلفل حار، ليمون وثوم، صلصة سمك
110	دجاج وجوز الكاجو م/مب/ح دجاج مقلي، كاجو، فلفل حلو، معجون الفلفل الحار، صلصة الصويا، صلصة العسل، بصل أخضر

رز ونودلز

70	رز مقلي بالبيض والخضروات ب/فص
80	رز مقلي بالأناناس ح/فص/ن/ص/م زبيب، بازلاء، كاجو، صلصة الصويا
105	أمواه ناسي جورينغ ب/م/فص/ط/م رز مقلي، روبان، ساتيه دجاج، بيض، مقرمشات روبان سامبال، مخلل
105	فاد تاي نودلز تايلاندية مقلية ب/م/فص/س صلصة تمر هندي، بيض، براعم الفاصوليا، فول سوداني، دجاج، روبان

لحوم وأسمالك مشوية على الفحم

320	شريحة لحم تي بون من كاوبوي ٤٥٠ جرام
180	شريحة لحم بقر أسترالية فاخرة ٢٥٠ جرام
250	ضلع لحم البقر الأسود الأسترالي ٢٥٠ جرام
160	ريش لحم الضأن الاسترالية
150	سمك سيباس مب
165	ربيان جمبري مب

يتم تقديمه مع البطاطس المقلية أو البطاطس المهروسة والخضروات المشوية مع اختيارك من الصلصة

اختيار الصلصة (ح/أ)

- صلصة الفلفل الأخضر
- صلصة الفطر
- صلصة الزبدة بالليمون

الأطباق الجانبية

30	رز الياسمين التايلاندي المطهو على البخار ن/ص
40	بطاطس مهروسة ن
50	هليون مشوي ن/ص
55	مشروم بورتوبيللو المشوي ن/ص
50	بوك تشوي مقلي ن/ص/س/فص
60	خضروات مشكلة مقلية ن/ص/فص

كونج هوان | حلويات

35	آيس كريم رميلة المحلي أ/ب/محلي شوكولاتة، فانيليا، فراولة، جوز الهند (كوب ١٥٥ مل)
20	سوربيه تشكيلة من سوربيه، مانجو، ليمون (مغرفة واحدة)
50	كعكة حليب الزعفران م اسفنجة جينواز، حليب الزعفران، فستق، كريمة مخفوقة
55	تيراميسو اسبريسو أ/ب/ح بسكويت أصابع السيدة، قهوة، ماسكاربوني، مسحوق الكاكاو
55	كاو نيو مامونج ط/م مانجو أصفر تايلاندي ناضج، رز لزج حلو مع كريمة جوز الهند
65	طبق فواكه ن/ص طبق فواكه طازجة متنوعة موسمية

تُزرع الخضروات والأعشاب في الإمارات العربية المتحدة.

(م) مكسرات، (مب) مأكولات البحرية، (ب) بيض، (أ) منتجات الألبان، (ح) جلوتين، (ك) كرفس، (خ) خردل، (ط/م) طبق مميز، (ث/أك) ثاني أكسيد الكبريت، (فص) فول الصويا، (س) سمسم، (ن) نباتي، (ن/ص) نباتي صرف، (ح/ج) خال من الجلوتين، (محلي) محلي، (ات) ترمس، (ر) رخويات، (ط) حار، (مب) مستدام جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي شاملة ٧٪ رسوم بلدية و ١٠٪ رسوم خدمة و ٥٪ ضريبة القيمة المضافة