



Bebidas/Beverages

Agua/Water 50 cl	€ 1,95
Agua/Water 70 cl	€ 2,75
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea (33 cl)	€ 3,65
Zumo de naranja natural/Fresh orange juice	€ 3,95
Zumos varios/Juice selection	€ 2,40
CERVEZAS/BEERS	
Tropical barril 0,4 - 0,25/Tropical draught 0,4 - 0,25	€ 3,95/2,65
Dorada barril 0,4 - 0,25/Dorada draught 0,4 - 0,25	€ 4,70/3,10
Cerveza tailandesa Singha/Thai beer Singha	€ 4,00
Cerveza tailandesa Sawadee/Sawadee Thai beer	€ 3,90
Tropical limón/Tropical lemon	€ 3,50
Tropical 0,0%	€ 3,25
1906	€ 3,65
Corona	€ 3,90
Franziskaner	€ 5,25
Servera sin gluten/Gluten free beer	€ 3,50
VINO TINTO/RED WINE	
Tinto de la casa/House red wine	€ 3,95/14,95
Lambrusco Le Vigne Dell'Olmo	€ 19,95
Arneguá Rioja Crianza	€ 24,50
Viñatigo Tenerife, Listan	€ 29,95
Sospechosos, Tempranillo/Tinto de Toro	€ 26,95
Glarima, Tempranillo/Merlot	€ 18,50
Cantamañanas Ribera del Duero	€ 22,50
VINO BLANCO/WHITE WINE	
Blanco de la casa (seco o semidulce)/House white wine (dry or semisweet)	€ 3,95/14,95
Reciente	€ 23,50
Analivia Sauvignon Blanc	€ 23,50
Glarima Chardonnay/Gewurztraminer	€ 18,50
Botijo Garnacha	€ 24,95
VINOS ROSADOS/ROSÉ WINE	
Rosado de la casa/House rosé wine	€ 3,95/14,95
Glarima Rosado	€ 18,50
Mateus Rosé	€ 15,95



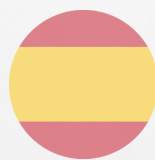
Entrantes

1. Satay - *Deliciosos pinchitos de pollo con salsa de cacahuets* - 2 unidades. **Pollo** - € 8,50 / **Tofu** € 8,50
- 2A. Rollitos (veg) fritos tailandeses rellenos de fideos de cristal, col y zanahoria. Servidos con salsa de chili dulce - 2 unidades. € 7,50
- 2B. Rollitos de primavera frescos con pollo, hierbas y verduras frescas con una salsa picante - 2 unidades. € 7,50
- 3A. Gambas fritas crujientes con salsa de ciruela - 4 unidades. € 8,50
- 3B. Tataki de atún - Rebanadas de atún marcado a la plancha servidas con una ensalada de pepino con sésamo y salsa picante casera - 4 piezas. € 9,50
4. Alitas de pollo picantes al estilo Tailandés - 4 unidades. € 7,95
5. Tom Yam - *Sopa picante con hierbas de limón, champiñones, galangal, hojas de lima kafir, cebolla y tomate.* **Pollo** € 8,50 / **Gambas** € 8,95
6. Tom Kha - *Sopa ligera y cremosa de coco con champiñones, galangal, hojas de lima kafir y tomate.* **Pollo** € 8,50 / **Gambas** € 8,95
7. Entrantes variados Sa-Wad-Dee para 2 personas - *Gambas fritas, alitas de pollo picantes, Satay y rollitos fritos tailandeses.* € 18,95

Salteados al Wok

8. Pad med Mumung - *Un plato tradicional que es una excelente introducción a la cocina tailandesa - un sofrito con cebolla, cebolleta, pimienta y anacardos.* **Pollo / Ternera / Gambas / Tofu**
€ 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50
9. Pad Kra Pao - *Esto es la comida callejera más popular de Tailandia. Un salteado de zanahoria, judías verdes, albahaca tailandesa, ajo y chili.* € 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50
10. Pad Thai - *Todo un clásico de la cocina tailandesa! Fideos de arroz salteados con brotes de soja, huevo, zanahoria, cacahuets y lima.* € 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50
11. Pad King - *Un plato con influencias de la cocina china - un salteado con cebolla, cebolleta, champiñones, chili y jengibre.* € 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50
12. Gai Preaw Wan - *Pollo frito crujiente en salsa agridulce con cebolla y pimienta.* € 15,50
13. Pad Se Ew - *Un sabroso wok con fideos de arroz, brócoli, zanahoria, ajo, huevo y salsa de soja.* € 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50
14. Pad Pak - *Un wok bajo en calorías y saludable con vegetales mixtos y salsa de ostras (vegetariano o con salmón).* € 14,50 **Vegetal** / 17,50 **Salmón**
15. Pato de tres sabores - *Pato acompañado de wok con calabacín, champiñones, brócoli y pimienta. Servido en una salsa agridulce que da el nombre al plato.* € 21,95
16. Crispy duck - *Pato frito crujiente con verduras hervidas. Servido con salsa casera de soja dulce.* € 21,95
- 17A. Lemon grass chicken - *pollo salteado con lemon grass, chili, ajo y cilantro. Se añade broccoli, pimienta, cebolla y cebollino, y finalmente trozos de cacahuete crujiente. ¡Delicioso!* € 15,50

¿Alguna alergia alimentaria?
Por favor déjanos saber!



Elige tu nivel de picante





17B. Moo Pad Prik Gaeng – un plato típico 'street food', comida rica de las calles de Tailandia. Tiernos trozos de carne de cerdo sofrito con pasta de curry rojo con pimiento, habichuelas, cebolla y hojas de lima kaffir. ¡Huele que alimenta!

€ 16,50

Curry

18. Paneng Curry – Delicioso y cremoso curry con leche de coco, lima kaffir y chili. Viene con una guarnición de cacahuets troceados.

€ 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50

19. Gang Kiew Wan – Sabroso curry verde con leche de coco, pimiento, calabacín, habichuelas, brotes de bambú y albahaca tailandesa.

€ 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50

20. Massaman Gai – Fragante curry amarillo inspirado en la cocina hindú con leche de coco, papas, cebolla, zanahoria y anacardos.

€ 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50

21. Gang Ped – Curry picante rojo muy tradicional con leche de coco, pimientos, brotes de bambú, habichuelas y albahaca tailandesa.

€ 15,50 / 16,50 / 17,50 / 15,50

22. Chuchee Curry – Curry cremoso con leche de coco y hojas de lima kaffir. Servido con salmón o gambas.

Gambas € 17,50 / Salmón 17,50

23. Curry de pato asado – Curry afrutado de sabor emocionante con uvas, piña, pasas dulces, lichi, tomate, pimiento y albahaca dulce.

€ 21,95

Pescado

24. Pla Pried Waan – Filete de pescado frito servido al estilo tailandés con piña, tomate, pimiento y salsa de chili dulce.

€ 17,50

25A. Pla Prik Thai Dam – Filete de pescado frito con pimiento, cebolla, pimienta negra, ajo y chili. Un plato muy popular entre los tailandeses!

€ 17,50

25B. Tataki de atún – Rebanadas de atún marcado a la plancha servidas con ensalada de pepino con sésamo y salsa picante tailandesa casera.

€ 18,50

25C. Tuna Burguer – Hamburguesa de atún a la parrilla con rúcula, sésamo, pepino y wakame. Se sirve con papas fritas, ensalada de col y mayonesa de wasabi.

€ 14,95

Algo más...

26. Yam – Ensalada picante tailandesa con fideos de cristal, apio, cebolleta, tomate, cebolla roja, chili y zumo de limón.

Pollo / Ternera / Gambas / Tofu
€ 13,50 / 14,50 / 15,50 / 13,50

27. Som Tam – El plato más popular de Tailandia. Ensalada vegetal con papaya, habichuelas, zanahoria, tomate, chili, ajo y salsa de pescado.

Pollo / Gambas / Tofu
€ 13,50 / 15,50 / 13,50

28. Laab – Ensalada picante con carne molida y verduras variadas, hierbas tailandesas y arroz frito crujiente.

Pollo / Ternera / Tofu
€ 14,50 / 14,50 / 14,50





29. Tom Yam - *Sopa picante con hierbas de limón, galangal, champiñones, cebolla, hojas de lima kafir y tomate.*

Pollo / Gambas / Tofu
€ 14,50 / 16,50 / 14,50

30. Tom Kha - *Sopa ligera de coco y tomate con champiñones, galangal, hierba de limón y hojas de lima kafir.*

Pollo / Gambas / Tofu
€ 14,50 / 16,50 / 14,50

31. Chicken Satay - *Pinchitos de pollo al grill con salsa de cacahuets - 4 unidades.*

€ 15,50

32. Pineapple Fried Rice - *Arroz frito con piña y verduras variadas.*

Pollo / Ternera/ Gambas /Tofu
€ 14,50 / 15,50 / 16,50 / 14,50

33. Thai Fried Rice - *Arroz frito con huevo, tomate, brócoli, zanahoria, cebolla y ajo.*

Pollo / Ternera / Gambas / Tofu
€ 14,50 / 15,50 / 16,50 / 14,50

34. Sa-Wad-Dee hamburger - *Hamburguesa de ternera al estilo Tailandés servido con pan caliente, verduras y papas fritas.*

€ 15,50

35A. Suea Rong Hai - *Entrecot marinado estilo tailandés a la parrilla, cortado en trozos finos. Servido con salsa picante casera 'Nam Jim Jeaw'.*

€ 18,50

Especialidades de la casa para compartir

Fusión Mixta Sa-Wad-Dee. (2 pers)

- **Curry verde - con su elección de carnes o tofu**
- **Pad thai - con su elección de carnes o tofu**
- **Arroz frito Tailandesa - con huevo y verduras mixtas**
- **Wok con verduras mixtas - vegetariano**

€ 35,95

Sawadee Grill Plate - la nueva adición a la familia Sawadee!

90 gramos de carne, 80 gramos de atún, 2 langostinos y 30 gramos de halloumi por persona, acompañados por dos salsas a elegir, brocheta de verdura, arroz al vapor, papas fritas, ensalada tailandesa y ensalada de col. Min 2 personas, precio por persona.

€ 24,95

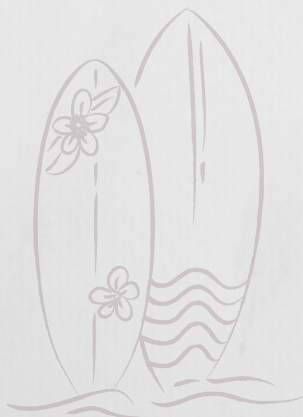
Sawadee Sizzler - Una deliciosa mezcla seleccionada de ternera crujiente,

cerdo, pollo y langostinos salteados con broccoli, pimiento, champiñon hongo, cebolla, sésamo y cebollino en la salsa secreta de Sawadee servido en un plato caliente. Se sirve con arroz al vapor. Min dos personas - precio por persona.

€ 24,95

Para complementar...

- Arroz al vapor € 1,00
- Arroz frito con huevo € 3,50
- Arroz frito con huevo y verduras € 4,00
- Patatas fritas € 4,00
- Fideos fritos € 4,00
- Extra de carne € 4,50
- Extra de salsa para curry € 4,00





Opciones del menú

Brunch Ligero - A+ B + una bebida € 15

Brunch - A + C + una bebida € 19

Brunch sin fondo - A + C + postre + bebidas sin fondo - € 25

A - Entrantes

- Rollitos de primavera vegetarianos - rellenos de verduras y fideos de vidrio. Servido con salsa de chile dulce.
- Satay de pollo - brochetas a la parrilla servidas con salsa de cacahuets.
- Langostinos fritos - Langostinos rebozados fritos servidos con salsa de chile dulce.
- Alitas de pollo: alitas picantes jugosas y picantes con verduras.

B - Platos Ligeros

- Arroz frito tailandés con pollo - arroz frito con verduras mixtas en salsa de soja.
- Wok con verduras mixtas y tofu - wok mixto con salsa de ostras.
- Ensalada de Yam - ensalada fresca con fideos, verduras, lima y pollo.
- Sopa de Tom Kha- sopa de coco suave y sabrosa con pollo o tofu.

C - Platos Principales

- Curry verde con ternera - curry verde fragante con verduras y ternera tierna. Servido con arroz al vapor.
- Pat Thai con gambas - plato de fideos de arroz mezclado con huevo, cebolleta y salsa de tamarindo. Servido con lima y cacahuete triturado.
- Pad Med Mumuang con pollo - sofrito con pollo, cebolla, cebolleta, pimiento, broccoli y anacardos. Servido con arroz al vapor.
- Sa-Wad-Dee Hamburguesa- hamburguesa con un toque tailandés, servida con papas fritas, verduras y mayonesa.

Postres

- Rollitos de primavera de postre - rellenos de plátano y Nutella servidos con helado
- Fondant de chocolate con helado de vainilla
- Tu elección de helado

Bebidas

Vino de la casa / Rojo / Blanco / Rosado

Cerveza - Tropical barril

Agua / Refrescos / Cava

Sin Fondo - bebidas ilimitadas durante 2 horas (se debe pedir y consumir una bebida a la vez)

Cheers!



COCKTAILS

Phi Phi Island Daiquiri - Un frozen cóctel con Bacardi, lima y fruta. Elige entre mango, fresa, limón, maracuyá, arándano, coco, frambuesa y melocotón.	8,50
Pattaya Spritz - Aperol, cava y soda.	8,50
Thai Paradise - Un frozen cóctel con Bacardi, Malibu, licor de plátano y zumo de piña.	8,50
Long Island Ice Tea - Moskovskaya, Bacardi, triple seco, Beefeater, Jose Cuervo, zumo de limón y Coca-Cola.	8,50
Ko Yao Yi Mojito - Bacardi, menta, lima y azúcar de caña. Elige entre clásico, mango, fresa, coco y jengibre.	8,50
Krabi Caipirinha - Cachaça 51, lima y sirope de azúcar.	8,50
Full Moon Margarita - Jose Cuervo tequila, triple seco y zumo de limón natural. Elige entre mango, fresa, limón, maracuyá, arándano, coco, frambuesa y melocotón.	8,50
Mai Thai - Bacardi, triple seco, Amaretto, zumo de piña, zumo de lima y un toque de grenadina.	8,50
Thai Pearl - Bacardi, Malibu, zumo de piña y nata.	8,50
Porn Star Martini - Absolute vanilla, Passoa, zumo de maracuyá, zumo de naranja y un chupito de cava.	8,50
Sangria - Brandy, triple seco, licor de plátano, vino tinto, un toque de Fanta naranja y fruta fresca.	8,50
Bangkok Cosmo - Moskovskaya, Cointreau, zumo de arándano y lima.	8,50
Phuket Beach - Moskovskaya, peach schnapps, zumo de naranja natural y un toque de grenadina.	8,50
Whisky Sour - Jack Daniels, zumo de lima y un toque de sour mix.	8,50
Amaretto Sour - Amaretto Disaronno, zumo de lima y un toque de sour mix.	8,50
Phuket Sunrise - Jose Cuervo, triple seco, zumo de naranja, zumo de limón y un toque de grenadina.	8,50
Thai Style Gin - Beefeater, tónica, zumo de limón, lima fresca, jengibre y hierba de limón.	8,50 6,95
Virgin Daiquiri - Fruta congelada mezclado con zumo y limón. Elige entre varios sabores.	6,95 4,50
Virgin Mojito - Lima, menta, azúcar y Sprite. Elige entre varios sabores.	
Limonada casera - sin alcohol.	

Sugerencias del jefe de bares

- **Blueberry Margarita** - José Cuervo tequila, triple seco, zumo de limón natural y arándano. 8,50
- **Koh Samui Mule** - Moskovskaya, Lychee, zumo de lima, jengibre fresco y ginger beer. 8,50
- **Espresso Martini** - Absolute vanilla, Kahlúa y café espresso. 8,50

POSTRES - DESSERTS - NACHSPEISEN