

Ala Carte Menu

قائمة تشو جاو الشاملة



Starters

Cha Gio Spring Rolls

Vietnamese spring rolls, mushrooms potatoes and onions, served with creamy peanut sauce

Vegetable (V)	55
Chicken	60
Potato Prawns	65

Thai Fish Cakes (N)

Deep fried fish patties, red curry paste and long beans served with sweet chili sauce, cucumber and ground peanut

50

Steamed or Fried Dim Sum

Prawn or chicken siew mai, vegetable dumpling and Seafood Har Gao

60

Tempura

Chili plum sauce, wasabi and lime ponzu dip

Vegetable (V)	50
Seafood	65

Sriracha Chili Prawns (S)

Crispy fried gulf prawns, pickled ginger spicy Sriracha chili and passion fruit salsa

80

Wasabi Prawns (S)

Crispy fried gulf prawns and wasabi dressing topped with mango salsa

80

Good for two

Balinese Satay (N)

Grilled beef and chicken skewers marinated with herbs served with peanut sauce

75

CHO GAO Platter (N)

Grilled beef and chicken satay, vegetable spring rolls and steamed prawns siew mai served with ginger-nuôc cham and peanut dip

95

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المقبلات

تشا جيو سبرينغ رولز

سبرينغ رولز فيتنامية، فطر، بطاطا، بصل، تُقدّم مع صوص الفول السوداني الدسم

00 خضروات (ن)
٦٠ دجاج
٦0 روبيان مع بطاطا

كعك السمك التايلاندي (م)

فطائر السمك المقلية بعمق، معجون الكاري الأحمر، فاصوليا طويلة، يُقدم مع صوص الفلفل الحلو، خيار، فول سوداني

٦٠ ديم سوم مطهو البخار أو مقلي
كفتة سيو مي بالروبيان أو الدجاج والخضروات، ومأكولات هار جاو البحرية

تمبورا

صوص البرقوق الحار، واسابي، غموس بونزو بالليمون

0٠ خضروات (ن)
٦0 مأكولات بحرية

روبيان سريراشا الحار (ج)

روبيان الخليج المقلي المقرمش، سريراشا الزنجبيل الوردي الحار، صوص الفواكه الموسمية

٨٠ واسابي بالروبيان (ج)
روبيان الخليج المقلي المقرمش، تتبيلة الواسابي يعلوها صوص المانجو

مناسبة لفردين

٧0 بالينيز ساتاي (م)
أسياخ اللحم البقري والدجاج المشوي المتبل بالأعشاب، تُقدّم مع صوص الفول السوداني

٩0 طبق تشاو جاو (م)
ساتاي اللحم البقري والدجاج المشوي، سبرينغ رولز الخضروات، سيو مي روبيان مطهو البخار، يُقدّم مع نوك تشام الزنجبيل وغموس الفول السوداني

Salads

Raw Papaya Salad (G, N, S)	50
Green papaya salad with tomatoes, fresh beans, carrots and roasted peanuts with chili lime dressing	
Mango Salad (S, N)	50
Spicy green mango with prawns	
Duck Salad (S)	50
Crispy duck, Asian greens, lime leaves, lychee and sticky plum dressing	
Beef Salad (S, G)	50
Tender grilled beef, mushrooms, red onion, tomato and garlic chili dressing	

Soups

Miso Soup (V)	50
Tofu, spring onions, enoki mushrooms and seaweed	
Wonton Soup	50
Chicken wonton, braised duck, egg noodles, fried garlic and five spice broth	
Laksa Soup	65
Gulf shrimps and fish dumplings in creamy turmeric coconut soup	
Hot and Sour Soup	
Tofu, Chinese cabbage, egg white, bamboo shoots, carrots and spring onions	
Vegetable (V, S)	55
Chicken (S)	60
Tom Yum Soup	
Bangkok style hot and sour soup, galangal, mushrooms, lemongrass coriander and roasted chili	
Tom Yum Pak - Vegetable (V, S)	55
Tom Yum Kai - Chicken (S)	60
Tom Yum Kung - Prawn (S)	65

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

السلطات

- 0٠ **سلطة البابايا (غ، م، ح)**
سلطة البابايا الخضراء، مع الطماطم، الفاصوليا الطازجة، الجزر، الفول السوداني المشوي، تتبيلة الليمون والفلفل الحار
- 0٠ **سلطة المانجو (ح، م)**
مانجو أخضر حار مع روبيان
- 0٠ **سلطة البط (ح)**
بط مقرمش، أوراق الليمون الآسيوي الخضراء، ليتشي، تتبيلة البرقوق الدبق
- 0٠ **سلطة اللحم البقري (ح، غ)**
لحم بقري طري مشوي، فطر، بصل أحمر، طماطم، تتبيلة الفلفل الحلو والثوم

الشوربة

- 0٠ **شوربة الميسو (ن)**
توفو، بصل أخضر، فطر إينوكي، أعشاب بحرية
- 0٠ **شوربة وونتون**
وونتون دجاج، بط مطهو ببطء، نودلز بالبيض، ثوم مقلي، مرق التوابل الخمسة
- 10 **شوربة لاكسا**
كفتة روبيان الخليج والسماك في شوربة جوز الهند والكركم الدسمة
- الشوربة الحارة والحامضة**
توفو، ملفوف صيني مع بياض البيض، براعم الخيزران، جزر، بصل أخضر
- 00 **خضروات (ن، ح)**
دجاج
- ٦٠ **شوربة توم يوم**
شوربة غالانغال الحارة والحامضة على طريقة بانكوك، فطر، عشب الليمون، كزبرة، فلفل حار مشوي
- 00 **توم يم باك - خضروات (ن، ح)**
٦٠ **توم يم كاي - دجاج (ح)**
10 **توم يم كونج - روبيان (ح)**

Cho Gao Pillow

Fancy a dream Wok?

Chicken 95

With ginger, shitake mushrooms, Spring onions
in soya ginger sauce

Seafood 110

Calamari, shrimps, mussels, dory fish in hot basil sauce

Vegetable 80

Crunchy Asian vegetables mushrooms in Szechwan sauce

Beef 115

With baby corn and oyster sauce

Noodles

Char KwayTeow with Beef 100

Wok fried flat noodles with bean sprouts,
shitake mushrooms and soya sauce

Vietnamese Noodles 75

Stir fried glass noodles, egg, bean sprouts, spring onions,
Chinese cabbage with soy sauce and sesame oil

Chicken 100

Prawn 110

Singapore Noodles 95

Wok fried vermicelli noodles with chicken
and prawns, white onions, spring onions,
bean sprouts in soya bean sauce

Mie Goreng (S) 95

Stir fried egg noodles, shrimps chicken and egg
with Indonesian chili sauce

Pad Thai 75

Stir fried rice noodles with tofu, egg and peanuts

Chicken (N, G) 100

Prawn (N, G) 110

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

وسائد تشو جاو

هل تحلم بأطعمة خيالية من المقلاة الصينية؟

٩٥

دجاج

مع الزنجبيل، فطر شيتاكي، بصل أخضر،
في صلصة الصويا والزنجبيل

١١٠

مأكولات بحرية

كالاماري، روبيان ، بلح البحر، دوري، في صوص الريحان الحار

٨٠

خضروات

خضروات آسيوية مقرمشة، فطر، في صوص سيشوان

١١٥

اللحم البقري

مع عرنوس ذرة صغير، في صوص المحار

النودلز

١٠٠

شار كوايتيو مع اللحم البقري

نودلز مقلي في المقلاة الصينية، مع براعم الفاصوليا،
فطر الشيتاكي، صوص الصويا

٧٥

النودلز الفيتنامي

نودلز سيلوفان مقلية، بيض، براعم الفاصوليا، بصل أخضر،
ملفوف صيني، مع صوص الصويا وزيت السمسم

١٠٠

دجاج

١١٠

روبيان

٩٥

نودلز سنغافورة

نودلز مقلية في المقلاة الصينية، مع الدجاج، الروبيان، بصل
أبيض، بصل أخضر، براعم الفاصوليا، في صوص فول الصويا

٩٥

ميا غورنغ (ج)

نودلز مقلية مع بيض، روبيان، دجاج،
مع صوص الفلفل الحار الإندونيسي

٧٥

باد تاي

نودلز مقلي مع أرز، توفو، بيض، فول سوداني

١٠٠

دجاج (م، غ)

١١٠

روبيان (م، غ)

Stir fries

Cashew Chicken (N, S)	90
Stir fried chicken with cashew nuts, shiitake mushrooms, white onions, capsicums and slow roasted chili paste	
Seafood Pad Chai (S)	105
Prawns, scallops, squid, cream dory with lemongrass, hot basil, fresh green peppers, Thai ginger, Thai eggplant and red chilies	
Sweet and Sour Tiger Prawns	115
Cherry tomatoes, cucumbers, onions, capsicums and pineapple	
Chicken	95
Sichuan Chicken Wings (N, S)	90
Sichuan style stir fried chicken wings, shitake mushrooms, bamboo shoots, carrots and spring onions	
Kung Pao Chicken (N, S)	90
Sauteed chicken thigh with dried chilies, white onions, spring onions, mushrooms and cashew nuts in Kung Pao sauce	
Wok Fried Garden Vegetables (V)	60
Baby corn, bok choy, broccoli, snow peas, carrots and shiitake mushrooms in soy sauce	
Garlic Pepper Tiger Prawns (S)	130
With spring onions and soya sauce	
Beef Black Pepper Sauce (S)	105
Stir fried marinated beef tenderloin, crushed black pepper, oyster sauce, lotus roots and asparagus	

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

المقليات

- ٩٠ **دجاج بالكاجو (م, ح)**
دجاج مقلي مع مكسرات الكاجو، فطر الشيتاكي، بصل أبيض، فليفلة، معجون الفلفل الحار المطهو ببطء
- ١٠٥ **مأكولات باد تشاي البحرية (ح)**
روبيان، اسكالوب، حبار، كريمة الدوري مع الليمون، ريحان، فلفل أخضر طازج، زنجبيل تايلاندي، باذنجان تايلاندي وفلفل أحمر
- ١١٥ **روبيان النمر الحلو والحامض**
طماطم كرزية، خيار، بصل، فليفلة، أناناس
- ٩٥ **دجاج**
- ٩٠ **أجنحة دجاج سيتشوان (م, ح)**
أجنحة دجاج مقلية على طريقة سيتشوان، فطر الشيتاكي، براعم الخيزران، جزر، بصل أخضر
- ٩٠ **دجاج كونج باو (م, ح)**
أفخاذ دجاج مقلية مع فلفل حار مجفف، بصل أبيض، بصل أخضر، فطر، مكسرات الكاجو، في صوص خل كونج باو
- ٦٠ **خضروات مقلية في المقلاة الصينية (ن)**
عرنوس ذرة صغير، بوك تشوي، بروكولي، بازلاء الثلج، جزر، فطر الشيتاكي، في صوص الصويا
- ١٣٠ **روبيان النمر مع الثوم والفلفل (ح)**
بصل أخضر مع صوص الصويا
- ١٠٥ **اللحم البقري مع صوص الفلفل الأسود (ح)**
فيليه لحم بقري متبل مقلي، فلفل أسود مطحون، صوص المحار، جذور اللوتس، هليون

Main Courses

Cho Gao Roasted Chicken 115
Marinated with Thai herbs, coconut milk, garlic and honey served with jasmine rice

Crispy Skin Peking Duck 165
Hoisin sauce and steamed pan cakes

Quarter 75
Half 130

Nasi Goreng (N, S) 95
Indonesian style fried rice served with prawn crackers chicken and beef satay

Teriyaki Steak 180
Served on a bed of teppanyaki soba noodles, bok choy, white onions, bean sprouts and sesame seeds

BBQ Beef Spare Ribs 180
Honey glazed beef ribs marinated in sweet soya sauce and five spices served with jasmine rice and chili vinegar

Khao Naa Ped 110
Roasted duck with five spice sauce, bok choy, ginger pickle, hard boiled egg served with jasmine rice

Kang Ped Pad Yang (S) 110
Roasted duck in red curry with lychee, grapes, pineapples, cherry tomatoes and Thai basil leaves

Cho Chee Salmon (S, N) 165
Succulent salmon fillet sautéed with red chili paste, coconut milk, sweet basil leaves and bell peppers

Braised Beef Rendang (N, S) 125
Slow cooked beef in coconut milk and spices served with jasmine rice

Hot and Sour Fish (S) 155
Red snapper, capsicum, green peppercorns tamarind sauce served with jasmine rice

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

الوجبة الرئيسية

- ١١٥ **دجاج مشوي من تشو جاو**
متبل بالأعشاب التايلاندية، حليب جوز الهند، ثوم، عسل،
يُقدم مع أرز الياسمين
- ١٦٥ **بط بكين المقرمش**
صوص هويسين، بانكيك مطهو البخار
- ٧٥ **ربع**
١٣٠ **نصف**
- ٩٥ **ناسي غورنغ (م، ح)**
أرز مقلي على الطريقة الإندونيسية، مع الروبيان المقرمش،
الدجاج، ساتاي اللحم البقري
- ١٨٠ **تيرياكي ستيك**
يُقدّم على فراش من نودلز تيبانياكي سوبا، بوك تشوي،
بصل أبيض، براعم الفاصوليا، بذور السمسم
- ١٨٠ **باربكيو ضلوع اللحم البقري**
ضلوع اللحم البقري المزينة بالعسل، والمتبله بصوص الصويا
الحلوة، التوابل الخمسة، ويُقدم مع أرز الياسمين، وخل
الفلفل الحار
- ١١٠ **خاو نا بيد**
بط مشوي، مع صوص التوابل الخمسة، بوك تشوي،
مخلل الزنجبيل، البيض المسلوق، ويُقدم مع أرز الياسمين
- ١١٠ **كانغ بيد باد يانغ (ح)**
بط مشوي في الكاري الأحمر، مع عنب ليتشي، الأناناس،
الطعام الكرزية، أوراق الريحان التايلاندي
- ١٦٥ **سلمون تشو تشي (م، ح)**
فيليه سمك السلمون الطري المقلي مع معجون الفلفل
الأحمر الحار، حليب جوز الهند، أوراق الريحان الحلو، الفلفل
الحلو
- ١٣٥ **ريندانغ اللحم البقري المطهو ببطء (م، ح)**
لحم بقري مطهو ببطء في حليب جوز الهند والتوابل،
يُقدم مع أرز الياسمين
- ١٥٥ **سمك حار وحامض (ح)**
النهاش الأحمر، فليفلة، حب الفلفل الأخضر،
صوص التمر الهندي، يُقدم مع أرز الياسمين

Curries

Green (S)

Blend of Chef's own herbs and spices

Yellow

Fresh turmeric paste

Red (S)

Spice blend with shrimp paste

Masaman

Tamarind and lemon grass

Beef	90
Chicken	90
Vegetable and Tofu (V)	75
Seafood	95

Sides

Jasmine Rice (V, G)	30
Sticky Rice (V, G)	35
Egg Fried Rice	35
Steam Edamame	40
Egg Noodle	30
Garlic Rice	35
Vegetable Fried Rice (V)	35

Desserts

Sweet Sticky Rice with Mango (V, G)	45
Coconut rice and mango topped with creamy coconut sauce	
Green Lime Cheesecake (N)	45
Baked lime cheesecake on a butter almond crust	
Lychee Panacotta Mango Smear	45
Creamy panacotta with fresh lychee	
Apple Pie Ginger Ice Cream (N)	45
Baked fresh apple pie with spices	
Served with green tea crumble and ginger ice cream	
Banana Turon	45
Banana and jackfruit slices in a spring roll wrapper	
Bitter Chocolate Cake	45
Creamy chocolate mousse cake on a chocolate biscuit	
Melting Chocolate Ball on Banana Cake	45
Banana cake topped with white chocolate dome	
Served with coconut ice cream	
Sorbet and Ice Cream	45
Sorbet: Mango, lime and raspberry	
Ice Cream: Chocolate, vanilla and strawberry	

V - Vegetarian | N - Contains Nuts | S - Spicy | G - Gluten Free
We gladly cater for any special dietary requirements. Please let us know.

All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable
service charges, local fees and taxes

الكارى

الأخضر (ج)

مزيج من أعشاب وتوابل الشيف الخاصة

الأصفر

معجون الكركم الطازج

الأحمر (ج)

معجون من مزيج من التوابل والروبيان

مسمان

تمر هندي وعشب الليمون

٩٠

لحم بقري

٩٠

دجاج (ن)

٧٥

خضروات وتوفو

٩٥

مأكولات بحرية

الأطباق الجانبية

٣٠

أرز الياسمين (ن، غ)

٣٥

أرز دبق (ن، غ)

٣٥

أرز مع بيض مقلي

٤٠

إدامامي مطهو بالبخار

٣٠

نودلز بالبيض

٣٥

أرز بالثوم

٣٥

أرز مقلي بالخضروات (ن)

الحلويات

٤٥

أرز حلو دبق مع المانجو (ن، غ)

أرز جوز الهند مطهو ببطء ومحلى تعلوه طبقة من

صوص جوز الهند الدسمة

٤٥

تشيز كيك بالليمون الأخضر (م)

تشيز كيك بالليمون مطهو في الفرن مغلف بزبدة اللوز

٤٥

ليشي بانا كوتا بالمانجو

البانا كوتا اللذيذة الدسمة مع الليتشي الطازج

٤٥

فطيرة التفاح مع آيس كريم بالزنجبيل (م)

شرائح التفاح الطازج والمنكه بتوابل متعددة، ويُقدم مع

الشاي الأخضر المفتت، وآيس كريم بالزنجبيل

٤٥

تورون الموز

الموز وشرائح الكاكايا داخل ملفوف سبرينغ رول

٤٥

كعكة الشوكولاتة المرة

موس كعكة الشوكولاتة الدسمة على بسكويت بالشوكولاتة

٤٥

كرة الشوكولاتة الذائبة على كعكة الموز

كعكة الموز تعلوها كرة الشوكولاتة البيضاء، تُقدم

مع آيس كريم بجوز الهند

٤٥

شربات وآيس كريم

الشربات: آيس كريم المانجو والليمون وتوت

الجليق: الشوكولاتة والفانيليا والفراولة

Ala Carte Menu

قائمة تشو جاو الشاملة



