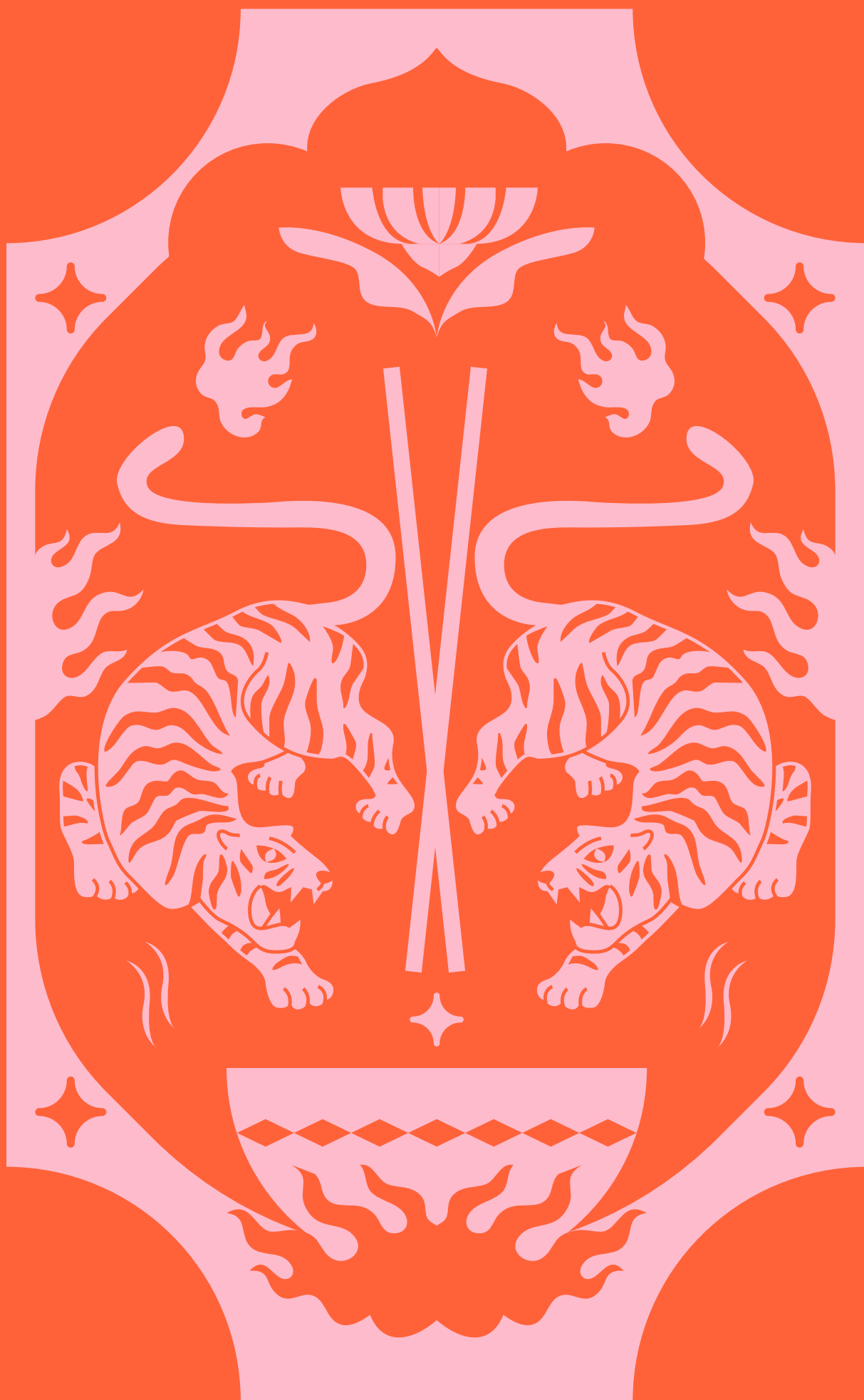


OKI WOKI

AZJA OD KUCHNI



DANIA Z WOKA

OKI WOKI

DANIA Z WOKA

Informacja o alergenach
dostępna u obsługi.

Dla stolików liczących 6 osób
i powyżej doliczamy serwis 10%

Odwiedź naszego Facebooka



www.azjaodkuchni.pl

ZUPY

SOUPS



CANTONESE STYLE NOODLE SOUP 18 zł

Aromatyczny bulion w stylu kantońskim z delikatnym makaronem i świeżymi warzywami.

Fragrant Cantonese-style broth with delicate noodles and fresh vegetables.



WON-TON SOUP 21 zł

Klarowny bulion z ręcznie robionymi pierożkami won-ton wypełnionymi soczystym nadzieniem.

Clear broth with handmade won-ton dumplings filled with succulent stuffing.



SWEETCORN CHICKEN SOUP 19 zł

Kremowa zupa z delikatnym kurczakiem i słodką kukurydzą, doprawiona subtelnymi przyprawami.

Creamy soup with tender chicken and sweet corn, seasoned with subtle spices.



SPICY KOREAN NOODLE SOUP 19 zł

Pikantna koreańska zupa z makaronem, pełna aromatycznych przypraw i warzyw.

Spicy Korean noodle soup infused with aromatic spices and vegetables.

PRZYSTAWKI

APPETIZERS



SALT-N-PEPPER: 26 zł
Tofu 28 zł
Chicken 32 zł
Prawn 32 zł
Squid 32 zł

Chrupiące kawałki tofu, kurczaka, krewetek lub kalmara, smażone z aromatycznym pieprzem i solą.

Crispy bites of tofu, chicken, prawns, or squid, stir-fried with fragrant salt and pepper.



MALAYSIAN CHICKEN SATAY 28 zł

Soczyste szaszłyki z kurczaka marynowane w aromatycznych przyprawach, podawane z sosem orzechowym.

Juicy chicken skewers marinated in aromatic spices, served with peanut sauce.



PAD MED MAMUANG 28 zł

Kurczak w chrupiącej panierce, smażony z prażonymi orzechami nerkowca i pikantnym sosem.

Crispy battered chicken stir-fried with toasted cashew nuts and spicy sauce.



CRISPY FRIED CALAMARI 32 zł

Chrupiące kalmary smażone w lekkiej panierce, podawane z pikantnym sosem.

Crispy calamari fried in a light batter, served with a tangy dipping sauce.



SINGAPOREAN SPRING ROLL POPIAH 18 zł

Delikatne, chrupiące sajgonki nadziewane świeżymi warzywami i aromatycznym farszem.

Light and crispy spring rolls filled with fresh vegetables and fragrant stuffing.



HONEY CHILLI PORK 30 zł

Soczysta wieprzowina w glazurowanym sosie miodowo-chili.

Tender pork glazed in a sweet and spicy honey-chili sauce.



MALAK FISH 32 zł

Delikatna ryba smażona w pikantnym sosie malak z sycuańskim pieprzem i suszonymi papryczkami.

Tender fish stir-fried in a bold malak sauce with Sichuan peppercorns and dried chilies.



DUCK ROLL 28 zł

Soczysta kaczka zawinięta w cienkie ciasto z warzywami i delikatnym sosem śliwkowym.

Succulent duck wrapped in a thin pastry with vegetables and a delicate plum sauce.



CHILLI: 26 zł
Tofu 28 zł
Chicken 32 zł
Fish 32 zł

Tofu, kurczak lub ryba smażone w pikantnym sosie chili z papryką i cebulą.

Tofu, chicken, or fish stir-fried in a spicy chili sauce with bell peppers and onions.



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



1

BLACK PEPPER SAUCE WITH:

Chicken

36 zł

Lamb

42 zł

Delikatnie smażone kawałki kurczaka lub jagnięciny w aromatycznym sosie z czarnego pieprzu, wzbogacone papryką i cebulą.

Lightly stir-fried chicken or lamb in a fragrant black pepper sauce, enhanced with bell peppers and onions.



2

BLACK BEAN SAUCE WITH:

Chicken

36 zł

Pork

40 zł

Soczyste kawałki kurczaka lub wieprzowiny w bogatym, pikantnym sosie z czarnej fasoli, podane z warzywami.

Juicy pieces of chicken or pork in a rich, savory black bean sauce, served with vegetables.



3

SWEET & SOUR SAUCE WITH:

Chicken

36 zł

Pork

40 zł

Chrupiące kawałki kurczaka lub wieprzowiny w klasycznym słodko-kwaśnym sosie, podane z ananaseм i papryką.

Crispy chicken or pork in a classic sweet and sour sauce, served with pineapple and bell peppers.



4

SZECHUAN SAUCE WITH:

Chicken

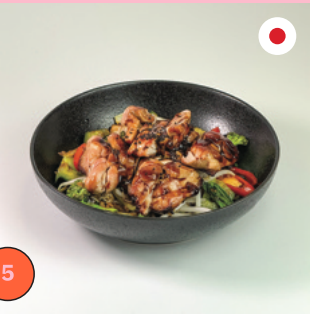
36 zł

Beef

42 zł

Kurczak lub wołowina w pikantnym syczuańskim sosie z nutą czosnku, imbiru i pieprzu syczuańskiego.

Chicken or beef in a fiery Szechuan sauce with hints of garlic, ginger, and Szechuan peppercorns.



5

TERIYAKI SAUCE WITH:

Chicken

36 zł

Salmon

42 zł

Grillowane kawałki kurczaka lub łosośa w błyszczącym, słodko-słonym sosie teriyaki, podane z sezamem.

Grilled chicken or salmon glazed in a glossy, sweet-salty teriyaki sauce, garnished with sesame seeds.



6

CREAMY BUTTER SAUCE WITH PRAWNS

42 zł

Krewetki duszone w aksamitnym maślanym sosie z nutą czosnku i ziół, podane z chrupiącymi warzywami.

Prawns simmered in a velvety butter sauce with hints of garlic and herbs, served with crispy vegetables.



7

SINGAPORE CHILLI SAUCE WITH PRAWNS

42 zł

Krewetki w pikantnym singapurskim sosie chili, połączonym z nutami czosnku, imbiru i limonki.

Prawns in a spicy Singaporean chili sauce, infused with hints of garlic, ginger, and lime.



8

RENDANG CURRY WITH:

Chicken

36 zł

Beef

42 zł

Tradycyjne malezyjskie curry z kurczakiem lub wołowiną, duszone w mleku kokosowym i mieszance egzotycznych przypraw.

Traditional Malaysian curry with chicken or beef, slow-cooked in coconut milk and a blend of exotic spices.



9

NYONYA CURRY WITH:

Chicken

36 zł

Prawn

42 zł

Aromatyczne singapurskie curry z kurczakiem lub krewetkami, gotowane w kremowym sosie kokosowym z przyprawami.

Fragrant Singaporean curry with chicken, prawns, cooked in a creamy coconut sauce with spices.



10

LAKSA CURRY WITH:

Chicken

36 zł

Prawn

42 zł

Pikantna zupa curry laksa z kurczakiem lub krewetkami, podana z makaronem i świeżymi ziołami.

Spicy laksa curry soup with chicken or prawns, served with noodles and fresh herbs.



11

GEONG KEWAO (THAI YELLOW CURRY) WITH TOFU AND:

Veg

33 zł

Chicken

36 zł

Prawns

42 zł

Łagodne tajskie żółte curry z tofu i warzywami, kurczakiem lub krewetkami, gotowane w mleku kokosowym z aromatycznymi przyprawami.

Mild Thai yellow curry with tofu and vegetables, chicken, or prawns, cooked in coconut milk with fragrant spices.

A black bowl filled with a thick, red curry, tofu, prawns, and sliced vegetables. A small Thai flag is in the top right corner.

12

GAENG PENANG (THAI RED CURRY) WITH TOFU AND:

Veg

33 zł

Chicken

36 zł

Prawns

42 zł

Kremowe czerwone curry tajskie z tofu i warzywami, kurczakiem lub krewetkami, wzbogacone trawą cytrynową i mlekiem kokosowym.

Creamy Thai red curry with tofu and vegetables, chicken, or prawns, infused with lemongrass and coconut milk.

A black bowl filled with a thick, green curry, tofu, prawns, and sliced vegetables. A small Thai flag is in the top right corner.

13

GAENG KEWAON (THAI GREEN CURRY) WITH TOFU AND:

Veg

33 zł

Chicken

36 zł

Prawns

42 zł

Pikantne zielone curry tajskie z tofu i warzywami, kurczakiem lub krewetkami, doprawione świeżą bazylią i chili.

Spicy Thai green curry with tofu and vegetables, chicken, or prawns, flavored with fresh basil and chili.

A black bowl filled with a thick, orange-red curry, tofu, prawns, and sliced vegetables. A small white circle with a red dot is in the top right corner.

14

BALINESE CURRY WITH TOFU AND:

Veg

33 zł

Chicken

36 zł

Prawns

42 zł

Tradycyjne balijskie curry z tofu i warzywami, kurczakiem lub krewetkami, gotowane w mleku kokosowym z egzotycznymi przyprawami.

Traditional Balinese curry with tofu and vegetables, chicken, or prawns, cooked in coconut milk with exotic spices.

A decorative orange wavy line graphic.

MAKARONY

NOODLES

Dodatkowe tofu: 3 zł
Dodatkowy kurczak: 5 zł
Dodatkowe krewetki: 8 zł



PAD THAI:
Tofu 33 zł
Chicken 37 zł
Prawn 43 zł

Klasyczny tajski makaron ryżowy smażony z jajkiem, kiełkami fasoli i orzechami, podawany z tofu, kurczakiem lub krewetkami.

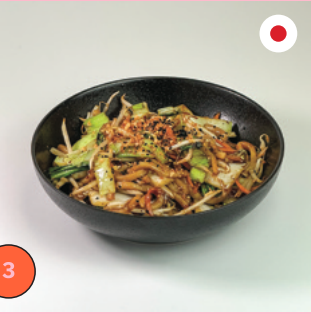
Classic Thai rice noodles stir-fried with egg, bean sprouts, and peanuts, served with tofu, chicken, or prawns.



PAD KEE MAO 33 zł

Pikantny tajski makaron smażony z mieszanką warzyw, czosnkiem i aromatycznym sosem sojowym.

Spicy Thai noodles stir-fried with mixed vegetables, garlic, and fragrant soy sauce.



YAKI UDON 33 zł

Gruby japoński makaron udon smażony z warzywami i delikatnym sosem sojowym.

Thick Japanese udon noodles stir-fried with vegetables and a light soy-based sauce.



NAMI YAKI UDON 33 zł

Smażony makaron udon w pikantnym bulionie z warzywami i aromatycznymi przyprawami.

Stir-fried udon noodles in a spicy broth with vegetables and aromatic spices.



MAMMA MI GORENG 33 zł

Indonezyjski makaron jajeczny smażony w bogatym sosie z warzywami, czosnkiem i chili.

Indonesian egg noodles stir-fried in a rich sauce with vegetables, garlic, and chili.



CHAR KWOOY 33 zł

Smażony makaron ryżowy z jajkiem, kiełkami fasoli i sosem sojowym o głębokim smaku.

Stir-fried rice noodles with egg, bean sprouts, and a deep-flavored soy sauce.



CHOW MEIN 33 zł

Klasyczny chiński makaron smażony z chrupiącymi warzywami i aromatycznym sosem sojowym.

Classic Chinese stir-fried noodles with crispy vegetables and aromatic soy sauce.



HO FAN 33 zł

Delikatny, szeroki makaron ryżowy smażone z warzywami.

Delicate, wide rice noodles stir-fried with vegetables.



TONKATSU NOODLE 33 zł

Japoński ramen w aromatycznym bulionie tonkatsu.

Japanese ramen in a rich tonkatsu broth.

RYŻ

RYŻ



KHAO PAD 33 zł

Tradycyjny tajski smażony ryż z czosnkiem, cebulą i delikatnym sosem sojowym.

Traditional Thai fried rice with garlic, onion, and a light soy sauce.



KHAO PAD PINEAPPLE RICE 33 zł

Smażony ryż z ananasem, orzechami nerkowca i aromatycznymi przyprawami, inspirowany smakami Tajlandii.

Fried rice with pineapple, cashew nuts, and aromatic spices, inspired by Thai flavors.



KHAO PAD TOM YUM SEAFOOD RICE 38 zł

Pikantny smażony ryż w stylu Tom Yum z owocami morza, trawą cytrynową i liśćmi limonki kaffir.

Spicy Tom Yum-style fried rice with seafood, lemongrass, and kaffir lime leaves.



YANGCHOW FRIED RICE 35 zł

Klasyczny chiński smażony ryż z warzywami, jajkiem i aromatycznymi przyprawami.

Classic Chinese-style fried rice with vegetables, egg, and fragrant seasonings.



EDAMAME FRIED RICE 31 zł

Delikatny smażony ryż z młodymi ziarnami edamame, imbirem i nutą sezamu.
Light fried rice with young edamame beans, ginger, and a hint of sesame.



FRIED RICE
Egg Chicken 31 zł 33 zł

Smażony ryż z puszystym jajkiem lub soczystym kurczakiem, doprawiony lekkim sosem sojowym.
Fried rice with fluffy egg or tender chicken, seasoned with a light soy sauce.



NASI LEMAK 35 zł

Aromatyczny ryż gotowany na mleku kokosowym, podawany z chrupiącymi orzeszkami, sambalem i marynowanym ogórkiem.
Fragrant coconut rice served with crispy peanuts, sambal, and pickled cucumber.



STEAMED JASMINE RICE 8 zł

Aromatyczny ryż jaśminowy
Fragrant jasmine rice

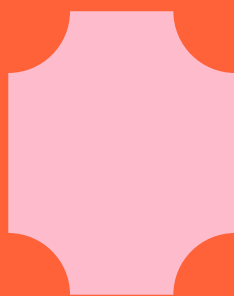


STEAMED BUTTERFLY TEA RICE 12 zł

Aromatyczny ryż jaśminowy gotowany w herbacie „Butterfly” z przyprawami.
Fragrant jasmine rice cooked in Butterfly tea with aromatics







True Taste Sp. z o.o.
Techniczna 2
20-151 Lublin, Polska
NIP: 946 267 80 37