甜点
Dessert

芋头椰子蛋挞 (TARO CUSTARD) 9.9
搭配椰子冰淇淋，热盛

香蕉粽 (BANANA DUMPLING) 9.9
蒸煮在甜椰汁糯米饭中，用香蕉叶包裹，搭配椰子冰淇淋

厨师特选：香蕉炸糕 (BANANA FRITTER) 11.9
香蕉炸糕裹着米片，搭配椰子冰淇淋

冰淇淋 (ICE-CREAM) 6.9
可选椰子口味 (COCONUT)/ 巧克力口味 (CHOCOLATE)
香草口味 (VANILLA)
额外选择：荔枝 (LYCHEE) 2 / 红毛丹 (RAMBUTAN) 2 / 龙眼 (LONGAN) 2 / 腰果 (CASHEW NUT) 3 / 烤花生 (PEANUT) 1.5



套餐
SET MENU

套餐 A
（最少2人）

头盘
猪肉春卷（每位2个）
咖喱鸡角（每位2个）
主菜
红咖喱牛肉
鸡肉蔬菜炒
蒸泰国茉莉香米
甜点
冰淇淋（香草、巧克力或椰子口味）

套餐 B
（最少3人）

头盘
鱼饼（每位2个）
鸡肉沙爹（每位2个）
碎鸡肉沙拉“LARB GAI”
主菜
绿咖喱鸡肉
木炭烤猪肉
虾仁蔬菜炒
蒸泰国茉莉香米
甜点
冰淇淋（香草、巧克力或椰子口味）

套餐 C
（最少4人）

甜点
冰淇淋（香草、巧克力或椰子口味）
头盘
鸡肉咖喱角（每位2个）
鸡肉沙爹（每位2个）
鱿鱼沙拉
主菜
咖喱鸡椰汁煨
木炭烤猪肉
虾仁罗勒炒
牛肉蔬菜炒
蒸泰国茉莉香米
甜点
冰淇淋（香草、巧克力或椰子口味）

BEVERAGE

TEA & COFFEE

COFFEE
TEA by T2 English Breakfast / Earl Grey
Peppermint / Sencha
CHINESE TEA Jasmin / Green (per Person)

SOFT DRINKS

COKE / DIET COKE / COKE ZERO /
LEMONADE / SOLO
JUICE: ORANGE, PINEAPPLE, APPLE
GINGER ALE, TONIC WATER, SODA WATER,
SPARKLING MINERAL WATER
LEMON LIME BITTER, SODA LIME BITTER

SPIRITS & LIQUEURS

VODKA / BUNDABERG / JIM BEAM / GIN
JW RED / BACARDI / JACK DANIELS /
JAMESON
KAHLUA / MALIBU / MIDORI / BAILEYS /
CAMPARI / COINTREAU
CHIVAS REGAL / JW BLACK

BEER & CIDER

CASCADE LIGHT / VB
CROWN LARGER / SINGHA / ASAHI
CORONA / FAT YAK / COOPER PALE ALE
APPLE CIDER
LYCHEE CIDER (1.15%ALC/VOL)

RED WINE

HOUSE RED WINE
SHIRAZ Franca’s Vineyard, SA 2020
MERLOT Southern Fleurieu, VIC 2020
PINOT NOIR Yarra Valley, VIC 2021

WHITE WINE

HOUSE WHITE WINE
SAUV. BLANC Marlborough, NZ 2020
PINOT GRIS Currency Creek, VIC 2018
CHARDONNAY Yarra Valley, VIC 2021

SWEET & SPARKLING WINE

PROSECCO Tumbarumba, NSW NV
MOSCATO Moppity Vineyard, NSW 2020

BYO WINE ONLY CORKAGE 2 / PERSON

NARAI THAI BALWYN

OPEN
MON-SUN
16:30-21:00

MENU

THAI FAMILY RESTAURANT

SINCE
2011

头盘
Entree

猪肉春卷 (SPRING ROLL PORK)
自制泰式春卷，配自制甜辣酱 (6只)

蔬菜春卷 (SPRING ROLL VEGETABLE)
自制泰式春卷，配自制甜辣酱 (6只)

虾春卷 (SPRING ROLL PRAWN)
自制泰式春卷，配自制甜辣酱 (4只)

鸡肉咖喱角 (CURRY PUFF CHICKEN)
自制咖喱角，配自制甜辣酱 (4只)

蔬菜咖喱角 (CURRY PUFF VEGETABLE)
自制咖喱角，配自制甜辣酱 (4只)

鱼饼 (FISH CAKE)
自制泰式鱼饼，配自制甜辣酱 (4只)

鸡肉沙爹串 (CHICKEN SATAY SKEWER)
木炭烤鸡肉串，配自制花生沙爹酱 (6只)

蒸韭菜饺子 (STEAMED CHIVE DUMPLING)
大蒜韭菜饺子，搭配辣酱油和醋汁 (2只)

薄饼面包 (ROTI BREAD)
花生蘸酱 (PEANUT DIPPING SAUCE)

沙拉
SALAD

泰式牛肉沙拉 (BEEF SALAD)
煮熟的牛肉配洋葱、葱、辣椒、香菜、烤米、薄荷，淋上辣椒柠檬汁

猪肉碎肉沙拉 (PORK SALAD)
煮熟的碎猪肉配洋葱、辣椒、香菜和花生，淋上辣椒柠檬汁

鸡肉碎肉沙拉 (CHICKEN SALAD)
煮熟的碎鸡肉配洋葱、葱、辣椒、香菜、烤米、薄荷，淋上辣椒柠檬汁

鱿鱼沙拉 (CALAMARI SALAD)
温热鱿鱼配辣椒、薄荷、洋葱、葱、香菜、辣椒酱和柠檬汁

虾沙拉 (PRAWN SALAD)
温热虾仁配辣椒、薄荷、洋葱、葱、香菜、辣椒酱和柠檬汁

豆腐沙拉 (TOFU SALAD)
温热豆腐配辣椒、薄荷、洋葱、葱、香菜、辣椒酱和柠檬汁

泰式沙拉 (THAI SALAD)
配煮鸡蛋、豆腐、杂菜，淋上自制花生酱

不含麸质　素食主义者　非常温和　温和　辛辣

汤
SOUP

冬阴功汤 (TOM YUM)
泰式香草辣酸汤
可选：鸡肉 (CH)/ 蔬菜(VEG) 海鲜和甜罗勒 (SF) 虾仁 (PRAWN)

椰奶冬阴功汤
泰式椰奶香草辣酸汤
可选：鸡肉 (CH)/ 蔬菜(VEG) 海鲜和甜罗勒 (SF) 虾仁 (PRAWN)

蔬菜豆腐清汤 (VEGETABLE CLEAR SOUP)
杂菜豆腐汤

咖喱
CURRY

绿咖喱 (GREEN CURRY)
传统泰式椰奶咖喱，配南瓜、青豆、西葫芦、红甜椒和甜罗勒

红咖喱 (RED CURRY)
传统泰式椰奶咖喱，配南瓜、青豆、西葫芦、红甜椒和甜罗勒

马萨曼咖喱 (MUSSAMAN CURRY)
传统泰式椰奶咖喱，配土豆、胡萝卜、洋葱和烤花生

槟城咖喱 (PANANG CURRY)
传统泰式椰奶咖喱，加入青柠叶

咖喱选择
鸡肉 (CH) | 牛肉 (BF) | 猪肉 (PORK)
蔬菜&豆腐 (VEG) | 纯素 (VEGAN)
虾仁 (PRAWN) | 鲈鱼柳 (FISH)



小菜
SIDE

米饭 (RICE)
泰式茉莉香米

椰香米饭 (COCONUT RICE)
蒸泰式椰香茉莉香米

薄饼面包 (ROTI BREAD
花生蘸酱 (PEANUT DIPPING SAUCE)

煸炒
STIR-FRIED

泰式罗勒炒菜 (BASIL)
配红甜椒、青豆、洋葱、大蒜、辣椒和甜罗勒

泰式姜炒菜 (GINGER)
配西兰花、菜花、卷心菜、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、蘑菇、黑木耳、洋葱、葱和姜

泰式腰果炒菜 (CASHEW NUT)
烤干辣椒、洋葱和腰果

泰式甜辣酱炒菜 (SWEET CHILLI JAM))
配西兰花、菜花、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、红甜椒、洋葱和葱在甜辣酱和蚝油中炒制

泰式花生沙爹炒菜 (PEANUT SATAY)
西兰花、菜花、卷心菜、大白菜、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、蘑菇、红甜椒、葱和洋葱

泰式蒜香黑胡椒炒菜 (GARLIC)
配蒸白菜

泰式杂菜炒菜 (MIX VEGETABLE)
配西兰花、菜花、卷心菜、大白菜、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、蘑菇、红甜椒和葱

泰式茄子豆腐炒菜 (EGGPLANT)
配红甜椒、青豆、洋葱、大蒜、辣椒、甜罗勒和豆腐，淋上蚝油

泰式炒金边粉 (PAD THAI)
用蛋、中国卷心菜、菜花、葱、豆芽和碎炒花生炒制的泰式金边粉

泰式炒宽粉 (PAD SEE EWE)
用蛋、芥兰、西兰花和豆芽在甜酱油中炒制的宽粉

泰式炒宽米粉 (PAD KEE MOW)
用辣椒、大蒜、红甜椒、野生姜、甜罗勒、青豆和洋葱在蚝油中炒制的宽米粉

泰式炒泰国香米饭 (FRIED RICE)
用蛋、番茄和洋葱炒制的泰国香米饭

可选的炒菜
鸡肉 (CH) 丨牛肉 (BF) 丨猪肉 (PK)
素食 (VEGAN) 丨蔬菜豆腐 (VEG)
脆皮猪肉 (CRISPY PORK) 丨虾仁 (PRAWN)
鲑鱼片 (FISH)

海鲜菠萝炒饭 (SEAFOOD & PINEAPPLE FRIED RICE)
描述: 用鸡蛋、西红柿和洋葱炒制的泰国茉莉香米饭，配有虾、鱿鱼和菠萝。



砂锅
CLAY POT SOUP

砂锅鸡汤 (CLAY POT CHICKEN)
配青草面，葱，洋葱

砂锅虾汤 (CLAY POT PRAWN)
配青草面，葱，洋葱

主厨特色菜
CHEF'S SPECIAL

头盘 (ENTREE)

自制虾饼 (PRAWN CAKE)
自制面包屑炸虾饼，配自制甜梅酱

软壳蟹木瓜沙拉 (PAPAYA SALAD +SS CRAB)
炸软壳蟹，搭配切碎的青木瓜沙拉，黄瓜，胡萝卜，花生，番茄，淋上甜辣蒜蓉酱

主菜 (MAIN)

脆皮鸡肉腰果 (CRISPY CHICKEN CASHEW NUT)
炒鸡肉和腰果，洋葱，胡萝卜，西兰花，菜花，荷兰豆，葱，红甜椒，淋上甜辣酱

泰式红咖喱鸭 (RED DUCK CURRY)
传统泰式椰奶红咖喱，配烤鸭肉，南瓜，青豆，西葫芦，红甜椒，荔枝和甜罗勒

慢煮羊腿肉咖喱 (MUSSAMAN LAMB CURRY)
传统慢煮椰奶马斯曼咖喱，配洋葱，土豆，胡萝卜，菠萝，烤花生，脆炸红葱

脆皮虾仁和芦笋 (PRAWN & ASPARAGUS)
炸虾仁和蒸芦笋，淋上甜辣酱和罗望子酱

脆皮五花肉和芥兰 (PORK BELLY WITH CH BROC.)
炒脆皮五花肉和芥兰，大蒜，辣椒，淋上蚝油

脆皮五花肉干咖喱 (PORK BELLY WITH DRY RED)
炒脆皮五花肉，泰式干咖喱，配青柠叶，洋葱，青豆和甜罗勒

甜点 (DESSERT)

香蕉炸糕 (BANANA FRITTER)
香蕉炸糕裹着米片，搭配椰子冰淇淋

海鲜
SEAFOOD

海鲜罗勒炒 (BASIL SF)
炒虾、青口贝、鱿鱼、扇贝，加入红甜椒、青豆、洋葱、大蒜、辣椒和甜罗勒。

野生姜鱼炒 (WILD GINGER FISH)
炸鲑鱼片，搭配青椒粒、洋葱、红甜椒、青豆、大蒜、辣椒和甜罗勒炒制。

姜葱鱼炒 (GINGER FISH)
炸鲑鱼片，搭配杂菜、黑木耳、洋葱、葱和姜炒制。

仙人掌扇贝虾咖喱 (CHUCHEE S&P)
椰奶咖喱，配红甜椒、甜罗勒和青柠叶。

红海鲜咖喱 (RED SEAFOOD CURRY)
传统椰奶咖喱，配南瓜、青豆、西葫芦、红甜椒和甜罗勒。

三鲜鱼 (SAM ROD FISH)
炸鲑鱼片，淋上甜酸酱。

炭烤
CHARCOAL GRILLED

烤鸡肉 (GRILLED CHICKEN)
蘸有蜜蒜、胡椒、柠檬草和红葡萄酒的腌制鸡肉，配自制甜辣酱。

烤猪肉 (GRILLED PORK)
蘸有蜜蒜、胡椒、柠檬草和红葡萄酒的腌制猪肉，配自制甜辣酱。

加配料
ADD EXTRA

腰果
蔬菜 / 豆腐
鸡肉 / 猪肉 / 鱿鱼
牛肉
大虾 / 鲈鱼柳
脆皮五花肉

素食
Vegetarian (Vegan option available)



汤 SOUP

东炎汤蔬菜豆腐 (T/Y VEG)
泰式香草辣酸汤

椰奶蔬菜豆腐东炎汤 (T/K VEG
泰式椰奶香草辣酸汤

蔬菜豆腐清汤 (B/C VEG)
杂菜豆腐清汤

头盘 ENTREE

蔬菜春卷 (SPRING ROLL VEGETABLE)
自制泰式春卷，配自制甜辣酱（6只）

蔬菜咖喱角 (CURRY PUFF VEGETABLE)
自制咖喱角，配自制甜辣酱（4只）

蒸韭菜饺子 (CHIVE DUMPLING)
大蒜韭菜饺子，搭配辣酱油和醋汁（2只）

沙拉 SALAD

豆腐沙拉 "YUM TOFU" (TOFU SALAD)
温热豆腐，辣椒，薄荷，洋葱，葱，香菜，辣椒酱和柠檬酱

泰式沙拉 (THAI SALAD)
配煮鸡蛋，豆腐，杂菜，浇上花生酱。

小菜 SIDE

米饭 (RICE)
泰式茉莉香米

椰香米饭 (COCONUT RICE)
蒸泰式椰香茉莉香米

薄饼面包 (ROTI BREAD)
花生蘸酱 (PEANUT DIPPING SAUCE)

不含麸质　素食主义者　非常温和　温和　辛辣

主菜 MAIN

青咖喱蔬菜 (GREEN VEG)
传统泰式椰奶咖喱，配南瓜、青豆、西葫芦、红甜椒、蘑菇、豆腐和甜罗勒

红咖喱蔬菜 (RED VEG)
传统泰式椰奶咖喱，配南瓜、青豆、西葫芦、红甜椒、蘑菇、豆腐和甜罗勒

罗勒蔬菜炒 (BASIL VEG)
配豆腐、红甜椒、青豆、洋葱、大蒜、蘑菇、辣椒和甜罗勒炒制

姜葱蔬菜炒 (GINGER VEG)
配豆腐、西兰花、菜花、卷心菜、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、蘑菇、蘑菇、黑木耳、洋葱、葱和姜炒制

甜辣酱蔬菜 (CHILLI JAM VEG)
配豆腐、西兰花、菜花、胡萝卜、荷兰豆、玉米笋、红甜椒、蘑菇、洋葱和葱在甜辣酱中炒制

花生沙爹蔬菜炒 (PEANUT SATAY VEG)
配豆腐、西兰花、菜花、卷心菜、大白菜、胡萝卜、蘑菇、荷兰豆、玉米笋、蘑菇、红甜椒、葱和洋葱炒制

杂菜蔬菜炒 (MIX VEG)
配豆腐、西兰花、菜花、卷心菜、大白菜、胡萝卜、荷兰豆、蘑菇、玉米笋、蘑菇、红甜椒和葱炒制

茄子豆腐炒 (EGG PLANT)
配豆腐、红甜椒、青豆、洋葱、大蒜、辣椒、甜罗勒，淋上蚝油

泰式河粉蔬菜 (PAD THAI VEG)
蒸泰式椰香茉莉香米，搭配豆腐、鸡蛋、中国卷心菜、花椰菜、蘑菇、葱、豆芽和碎炒花生，加入泰式金边粉酱炒制

泰式炒宽粉蔬菜 (PAD SEE EWE VEG)
蒸宽米粉，搭配豆腐、鸡蛋、中国芥兰、花椰菜和豆芽，蘑菇、在甜酱油中炒制

泰式炒宽米粉蔬菜 (PAD KEE MOW VEG)
蒸泰式椰香茉莉香米，配豆腐、辣椒、大蒜、红甜椒、野生姜、蘑菇、甜罗勒、青豆和洋葱，淋上蚝油

蔬菜炒饭 (FRIED RICE VEG)
用泰国茉莉香米炒制，搭配豆腐、鸡蛋、葱、花椰菜、胡萝卜、西兰花、番茄和洋葱炒制



*** 所有食品均在厨房中制备，可能存在坚果、麸质和其他已知过敏原，我们的团队和供应商会小心防止交叉污染。然而，任何产品可能含有微量过敏原，如果您有食物过敏，请在点餐时告知服务员 ***