

THE STORY OF BENJARONG

In the 13th century, the founder of the first independent Thai kingdom, King Ramkhamheang of Sukhothai, had an inscription made in stone which read "nai nam mee pla-nai na mee kao" which translates as an abundance of food from waterways and rice fields. Thai people were already proud of their food and natural resources six centuries ago. The height of the development of Thai cuisine was during the reign of King Rama V, almost 100 years ago, when great importance was placed not only the delicacy of the flavours but on the visual appearance. Thai manner of cooking, orchestrating sophisticated ingredients combined with artistic presentation is known as the royal cuisine. "Benjarong", which referred to painted Royal Thai ceramics porcelain where royal cuisine could be gracefully served, became Dusit Thani's signature restaurant that is proud to carry on and share the traditions of our ancestors' skills of fine culinary.

CULINARY PHILOSOPHY

At Benjarong, we aspire to source sustainably with our dedication to delivering the highest quality seasonal ingredients in respect to our environment. With the recent years, we have met wonderful producers in different parts of Thailand, UAE, and the globe, who have introduced us to use traditional ingredients from the rich biodiversity of the region.



CHEF YONGYOS

With more than 30 years of experience in Thai cuisine, Bangkok-native Chef Yongyos Chimthep created an elaborate menu to present the beauty of his country's geography and history to the world. His menu makes time-honoured traditions, sustainability, and unique charms of Thai herbs the centre of guests' culinary experience. With Chef Yongyos leading Benjarong Abu Dhabi's culinary charge for over a decade now, the restaurant remains one of the best Thai cuisine destinations in the city.



CANADIAN BAY LOBSTER

Canadian Lobsters are one of the best tasting varieties globally. They are widely preferred because of their juicy claw meat and sweet and meaty tails. Fresh from our tank, our Canadian lobsters are sustainably harvested from fisheries which are independently-certified, which ensures they are traceable.



THUNG KULA RONGHAI JASMINE RICE

Thung Kula Ronghai jasmine rice is uniquely grown in the provinces of Surin, Maha Sarakham, Yasothon, Sisaket, and Roi Et. It's regarded as one of the most nutritional rice in Thailand with high antioxidants and vitamin B1 & B2.



MORNING GLORY

Morning Glory, referred to as Paak Boong in Thai, is commonly known as water spinach. Locally sourced in the UAE, morning glory has a number of pharmacological properties such as diuretic, blood purifier, deobstruent, laxative, carminative and anti-inflammatory actions. These nutritional benefits add up to its culinary properties of having tender, crisp stems and leaves, making it a staple in Thai cuisine.



PALM SUGAR

Palm sugar is a healthy natural sweetener that has been used for thousands of years in Royal Thai Cuisine. In the Southern region, palm sugar is still made in the traditional way by collecting the sweet sap from the cut flower buds of coconut palm trees.



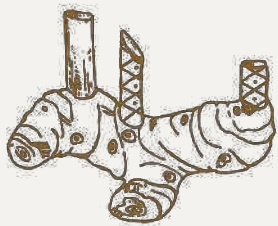
LEMONGRASS

Lemongrass has been used both medicinally and as a flavouring agent in its native Asia for thousands of years. It enlivens curries, stir-fries, pickles, salads, and soups. Most of lemongrass's flavour comes from oil glands deep inside the grass.



TURMERIC

The flavour and properties of turmeric were first appreciated by the ancient vedic culture of India over 3,000 years ago. Turmeric works well in complex blends, where its pungent earthiness acts as a base to help to bind other flavours together.



GALANGAL

Galangal root is a spice native to Thailand. It's closely related to ginger and turmeric and has been used in Ayurvedic and traditional Siamese medicine for centuries. Galangal's flavour is an intriguing mix of cardamom, ginger, and saffron, with mustard and citrus notes.





CHEF-RECOMMENDATION



VEGETARIAN



GLUTEN-FREE



SPICY



CONTAINS NUT



CONTAINS SHELLFISH

BENJARONG SIGNATURE SET MENU

قائمة أطباق مُحددة مُميزة - مطعم بنجارونج

AED 220

YUM SOM O ๕๗๓

يام سوم أو

Pomelo salad, seared scallop, waterchurnut, cabbage, lemon dressing
سلطة بوميلو، أسقلوب مشوح على النار، كستناء الماء، ملفوف، صلصة ليمون

OR / أو

GAI SATAY ๕๗๓

غاي ساتاي

Grilled chicken skewers, peanut sauce
أسياخ الدجاج المشوي مع صلصة الفول السوداني



TOM YUM SOUP ๕๗๓

شورية توم يام

Mushroom, lemongrass, roasted red chili paste, lime juice, fresh chili
فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الحارّ المشوي، عصير ليمون أخضر، فلفل حارّ طازج



KHAO SOY GAI ๕๗๓

كاو سوي غاي

Chicken breast, crispy rice cracker, onion pickle, creamy khao soy sauce
صدر دجاج، كراكرز الأرز المقرمشة، بصل مخلل، صلصة كاو سوي الكريمة

OR / أو

PHAD THAI GOONG ๕๗๓

فاد تاي غونغ

Prawn, tofu, bean sprouts, ground peanuts, egg, tamarind sauce
قريدس، توفو، براعم الفول، سوداني مجروش، بيض، صلصة تمر هندي



BENJARONG SORBET



PLA NEUNG MA NAO ๕๗๓

بلا نونغ ما ناو

Steamed seabass fillet, chili lime, garlic sauce
فيليه سمك القاروس المطهو على البخار، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحار

OR / أو

VEAL YAD SAI

ياد ساي لحم العجل

Veal roll stuffed with chicken, glass noodle, carrot, long bean, and green curry sauce
رول لحم العجل بحشوة الدجاج، مع الجلاس نودلز، جزر، فاصوليا طويلة، صلصة الكاري الأخضر



KHAO NEAW MAMUNG

خاو نياو مامونغ

Mango with sweet sticky rice and coconut cream
مانجو طازج مع الأرز اللزج الحلو وكريمة جوز الهند

OR / أو

KLUAY TOD

كلواي تود

Deep fried banana served with vanilla ice cream
موز مقلي يُقدّم مع آيس كريم الفانيليا

APPETIZERS

المقبلات

BENJARONG BITES (GOOD FOR 2), AED 110

بنجارونج بايتس (مناسب لفردين), ١١٠ درهم

Royal flower dumplings, chicken satay, lemongrass fish cake, pandan chicken, vegetable spring roll

دامبلينغ رويال فلور، ساتاي الدجاج، كعك السمك بعشبة الليمون، دجاج ملفوف في ورق الباندان، سبرينغ رول الخضراوات

TOD MUN PLA, AED 60

تود مون بلا, ٦٠ درهم

Thai fish cake, long beans, red curry paste, kaffir lime leaves

كعك السمك على الطريقة التايلاندية، فاصوليا طويلة، معجون الكاري الأحمر، أوراق الليمون الكفيري

PLA MUEK TORD, AED 60

بلا مويك يانغ, ٦٠ درهم

Choice of deep-fried or seared calamari, served with Thai chili garlic sauce

اختيارك من الحبار المقلي أو المشوي، يُقدَّم مع صلصة تايلاندية بالفلفل الحار والثوم

POR PIA GOONG, AED 65

بور بيا غونغ, ٦٥ درهم

Crispy prawn spring roll, plum sauce

سبرينغ رول القريدس المقرمشة مع صلصة البرقوق

VEGETABLE SPRING ROLL, AED 45

لفائف الربيع بالخضار, ٤٥ درهم

Crispy rolls filled with seasoned vegetables, served with plum sauce

سبرينغ رول القريدس المقرمشة مع صلصة البرقوق

CHOR MUANG, AED 50

تشور موانغ, ٥٠ درهم

Royal flower dumplings, minced chicken, peanut, fried onion, sweet radish

دامبلينغ رويال فلور، دجاج مفروم، فول سوداني، بصل محمّر، فجل حلو

PEEK GAI TOD, AED 55

بيك غاي تود, ٥٥ درهم

Crunchy chicken wings, lime, Benjarong tamarind sauce

أجنحة الدجاج المقرمشة، ليمون أخضر، صلصة التمر الهندي من بنجارونج

GAI SATAY, AED 65

غاي ساتاي, ٦٥ درهم

Grilled chicken skewers with peanut sauce and cucumber sauce

أسياخ الدجاج المشوي، صلصة الفول السوداني، صلصة الخيار

GAI HAW BAI TOEY, AED 65

غاي هاو باي توي, ٦٥ درهم

Sesame chicken wrapped in pandan leaves, thick sweet soya sauce

دجاج بالسمسم ملفوف في أوراق الباندان، يُقدَّم مع صلصة الصويا الحلوة السمكية

THAI-STYLE SPICY EDAMAME, AED 30

إدامامي حارّ على الطريقة التايلاندية, ٣٠ درهم

Sesame, ginger, garlic, soy

سمسم، زنجبيل، ثوم، صويا



SALAD السلطة

YUM SOM O, AED 65 

يام سوم أو, ٦٥ درهم

Pomelo salad, seared scallop, waterchesnut, cabbage, lemon dressing
سلطة بوميلو، أسقلوب مشوح على النار، كستناء الماء، ملفوف، صلصة ليمون

SOM TUM, AED 60 

سلطة سوم توم, ٦٠ درهم

Green papaya, carrots, green beans, garlic, chili, peanuts, cherry tomatoes, spicy lime dressing
بابايا خضراء، جزر، فاصوليا خضراء، ثوم، فلفل حار، طماطم كرزية، صلصة الليمون الأخضر الحارة

YUM NUA, AED 75 

يام نوا, ٧٥ درهم

Sliced beef, shallots, spring onions, mint, celery, cucumber, tomato, spicy lime chili dressing
شرائح اللحم البقري، كراث أندلسي، بصل أخضر، نعناع، كرفس، خيار، طماطم، صلصة الليمون الأخضر الحارة

YUM GAI SAUCE TOM KHA, AED 55

يام غاي بصلصة توم كا, ٥٥ درهم

Chicken, green beans, lemongrass, lime, coriander, mint, garlic, coconut dressing
دجاج، فاصوليا خضراء، عُشب ليمون، ليمون أخضر، كزبرة، نعناع، ثوم، صلصة جوز الهند

SOUP حساء

TOM YUM SOUP شوربه توم يام

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD — AED 66 / CHICKEN — AED 55 / VEGETABLES — AED 45
قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٦٦ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم
Mushroom, lemongrass, roasted red chili paste, lime juice, fresh chili
فطر، عُشبة ليمون، معجون الفلفل الحارّ المشوي، عصير ليمون أخضر، فلفل حارّ طازج

TOM KHA توم كا

PRAWNS — AED 80 / SEAFOOD — AED 66 / CHICKEN — AED 55 / VEGETABLES — AED 45
قريدس - ٨٠ درهم / مأكولات بحرية - ٦٦ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٥ درهم
Tangy coconut soup, mushroom, coconut foam, Thai herbs
شوربة جوز الهند الحامضة مع الفطر، رغوة جوز الهند، والأعشاب التايلاندية

TOM JUED TAO HOO توم جود تاو هو

CHICKEN — AED 55 / VEGETABLES — AED 40
دجاج - ٥٥ درهم / خضراوات - ٤٠
Thai clear soup, tofu, Chinese cabbage, carrot, spring onion
شوربة تايلاندية صافية، توفو، ملفوف صيني، جزر، بصل أخضر



BENJARONG SIGNATURE

أطباق بنجارونج المُميزة

KHAO SOY GAI, AED 80 ◆

كاو سوي غاي, ٨٠ درهم

Chicken breast, crispy rice cracker, onion pickle, creamy khao soy sauce
صدر دجاج، كراكرز الأرز المقرمشة، بصل مخلل، صلصة كاو سوي الكريمية

MASSAMAN KAE, AED 105 ◆🍲🍴

ماسمان كاي, ١٠٥ درهم

Slow cooked lamb loin, massaman curry potato, peanut, fried onion
خاصرة لحم ضأن مطهية على نار هادئة، كاري ماسمان بالبطاطا، فول سوداني، بصل محمّر

VEAL YAD SAI, AED 110 ◆

ياد ساي لحم العجل, ١١٠ درهم

Veal roll stuffed with chicken, glass noodle, carrot, long bean, green curry sauce
رول لحم العجل بحشوة الدجاج، مع الجلاس نودلز، جزر، فاصوليا طويلة، صلصة الكاري الأخضر

SALMON LARD PRIK, AED 145 ◆🍲🍴

سلمون لارد بريك, ١٤٥ درهم

Glazed salmon fillet, homemade chili sauce, capsicum
فيليه السلمون مغطى بصلصة حلوة، صلصة فلفل حارّ محضرة بمطعمنا، فليفلة

PLA NEUNG MA NAO, AED 155 ◆🍲🍴

بلا نونغ ما ناو, ١٥٥ درهم

Bamboo steamed seabass fillet, chili lime, garlic sauce
فيليه سمك القاروس المطهي في قدر بخاري من الخيزران، صلصة الثوم مع الليمون الأخضر والفلفل الحارّ

POO NIM PRIK THAI DUM, AED 145 ◆🍲🍴

بو نيم بريك تاي دوم, ١٤٥ درهم

Crispy soft shell crab, black pepper sauce
سلطعون ذو قشرة ناعمة، صلصة الفلفل الأسود

PLA TORD SAUCE MAKHRAM, AED 145 ◆🍲🍴

بلا تورد بصلصة ماكرام, ١٤٥ درهم

Whole sea bass deep-fried, tangy tamarind sauce, spring onion, coriander, chili
سمكة قاروس كاملة مقلية، صلصة التمر الهندي اللاذعة، بصل أخضر، كزبرة، فلفل حارّ

GOONG YANG, AED 155 ◆🍲🍴

غونغ يانغ, ١٥٥ درهم

Grilled prawns, Thai chili sauce, sticky soy, sweet chili sauce
قريدس مشوي، صلصة حارة تايلاندية، صلصة الصويا السمكية، صلصة الفلفل الحلوة

CURRY

أطباق الكاري

CHOO CHEE LOBSTER, AED 265/AED 475 

كاري تشو تشي الكركند, ٤٧٥/٢٦٥ درهم

Lobster, thick red curry, coconut milk, kaffir lime leaves

كركند، صلصة الكاري الأحمر السمكية، حليب جوز الهند، ليمون كفيري

GAENG PHED PED YANG, AED 125 

غاينغ فيد بيد يانغ, ١٢٥ درهم

Roast duck, red curry, cherry tomatoes, pineapple, lychee, grapes, sweet basil

بط محمّر، كاري أحمر، طماطم كرزية، أناناس، ليتشي، عنب، ريحان حلو

GAENG KIEW WAN 

غاينغ كيو وان

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 145 / CHICKEN — AED 85

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم

Classic green curry, Thai eggplant, sweet basil

باذنجان تايلاندي مع الكاري الأخضر الكلاسيكي والريحان الحلو

GAENG PHED 

غاينغ فيد

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / KING PRAWNS — AED 145 / CHICKEN — AED 85

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم

Red curry, Thai eggplant, sweet basil

باذنجان تايلاندي مع الكاري الأحمر والريحان الحلو

PANAENG 

بانينغ

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / BEEF — AED 135 / CHICKEN — AED 85

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٣٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم

Thick creamy peanut red curry, sweet basil

صلصة الكاري الأحمر السمكية بالفول السوداني، ريحان حلو

MASSAMAN 

ماسمان

VEGETABLE AND TOFU — AED 70 / BEEF — AED 135 / CHICKEN — AED 85

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / لحم بقري - ١٣٥ درهم / دجاج - ٨٥ درهم

Rich and mild flavoured curry, potato, peanuts, onion and fried shallot

كاري بنكهات غنية ومعتدلة، بطاطا، فول سوداني، بصل وكرات أندلسي مقلي



FROM THE WOK أطباق محضرة في الووك

PHAD KRAPROW

باد كرابرو

VEGETABLE AND TOFU - AED 70 / CHICKEN - AED 95 / BEEF - AED 110

MIXED SEAFOOD - AED 105 / KING PRAWNS - AED 145

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٩٥ درهم / لحم بقري - ١١٠ درهم

مأكولات بحرية مشكلة - ١٠٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried chili, garlic and basil

قلقاس مقلي في مقلاة ووك مع الفلفل الحار، الثوم، والريحان

PHAD MED MA MUENG

باد ميد ما موينغ

BEEF - AED 110 / CHICKEN - AED 95 / KING PRAWNS - 145

لحم بقري - ١١٠ درهم / دجاج - ٩٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried cashew nuts with dried chili, capsicum

كاجو مقلي في الووك مع الفلفل الحارّ المُجفف وليفلة

PHAD PRIEW WAAN

باد بريو وان

VEGETABLE AND TOFU - 70 / CHICKEN - 85 / KING PRAWNS - 145

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٥ درهم / قريدس كبير - ١٤٥ درهم

Wok fried Thai sweet and sour, pineapple, tomato, capsicum, onion

أناناس وطماطم وليفلة وبصل مقلي في الووك مع صلصة سويت أند ساور تايلاندية

PHAD CHA TA LAY, AED 95

باد تشا تا لاي, ٩٥ درهم

Wok fried mixed seafood, young green peppercorns, finger root, Thai basil

مأكولات بحرية مشكلة مقلية في الووك، حبّ فلفل الأخضر، زنجبيل صيني "فنجر روت"، ريحان تايلاندي

PHAD PAK BOONG FAI DANG, AED 55

باد باك بونغ فاي دانغ, ٥٥ درهم

Morning glory, chili, fermented bean, garlic

سبانخ صينية، فلفل حارّ، فول مخمر، ثوم

NOODLES AND RICE

النودلز والأرز

PHAD THAI ๒๒

باد تاي

VEGETABLE AND TOFU – AED 70 / CHICKEN – AED 80 / PRAWNS – AED 95

خضراوات وتوفو - ٧٠ درهم / دجاج - ٨٠ درهم / قريدس - ٩٥ درهم

Classic rice noodles, tofu, bean sprouts, ground peanuts, egg, tamarind sauce
نودلز الأرز الكلاسيكية، توفو، براعم الفول، فول سوداني مجروش، بيض، صلصة التمر الهندي

KWAY TEOW TOM YUM ๒๒

كواي تيو توم يام

VEGETABLE AND TOFU – AED 45 / CHICKEN – AED 50 / PRAWNS – AED 60

درهم C - خضراوات وتوفو - ٤٥ درهم / دجاج - ٥٥ درهم / قريدس

Classic tom yum noodle soup, boiled egg, mushroom, lemongrass, roasted red chili paste
شوربة نودل توم يام الكلاسيكية، بيض مسلوق، فطر، عُشب ليمون، معجون الفلفل الأحمر الحار

Choice of Thai ramen or rice noodle

تُقدّم مع اختيارك من نودلز الأرز / نودلز الرامن التايلاندية

PHAD MHEE LEUNG

باد مي ليونغ

VEGETABLE AND TOFU – AED 60 / CHICKEN – AED 70 / PRAWNS – AED 80

خضراوات وتوفو - ٦٠ درهم / دجاج - ٧٠ درهم / قريدس - ٨٠ درهم

Wok fried egg noodle, bok choy, bean sprouts, spring onions, dark soy sauce

نودلز البيض المقلية في الووك، الملفوف الصيني بوك تشوي، براعم الفول، بصل أخضر، صلصة الصويا الداكنة

KHAO PHAD ๒๒

كاو باد

VEGETABLE AND TOFU – AED 60 / CHICKEN – AED 65 / PRAWNS – AED 75

خضراوات وتوفو - ٦٠ درهم / دجاج - ٦٥ درهم / قريدس - ٧٥ درهم

Traditional Thai style fried rice with egg, tomato, onion, spring onion
أرز مقلي مع البيض على الطريقة التايلاندية التقليدية، طماطم، بصل، بصل أخضر

KHAO PHAD SABPAROS, AED 90 ๒๒

كاو باد سابراوس، ٩٠ درهم

Pineapple fried rice, prawns, chicken, squid served in a pineapple shell

أرز مقلي بالأناناس، قريدس، دجاج، حبار، يُقدّم داخل قشرة أناناس

KHAO PHAD TOM YUM TALAY, AED 90 ๒๒

كاو باد توم يام تالاي، ٩٠ درهم

Spicy and sour fried rice with prawn, squid, mussel, lemongrass and galangal
أرز مقلي حارّ وحامض بالقريدس، حبار، بلح البحر، عُشب ليمون، خولجان

KHAO SOEY, AED 20

كاو سوي، ٢٠ درهم

Steamed jasmine rice

أرز الياسمين على البخار



DESSERT

الحلويات

KHAO NEAW MAMUNG, AED 60 

كاو نيو مامونغ, ٦٠ درهم

Mango with sweet sticky rice and coconut cream
مانجو مع الأرز اللزج والحلو وكريمة جوز الهندTAB TIM GROB, AED 50 

تاب تيم غروب, ٥٠ درهم

Thai red rubies of waterchesnut and tapioca in coconut milk
كستناء الماء التايلاندية والتابيوكا في حليب جوز الهندKLUAY TOD, AED 50 

كلوي تود, ٥٠ درهم

Deep fried banana served with vanilla ice cream
موز مقلي يُقدّم مع آيس كريم الفانيليا

COCONUT NECTAR, AED 55

كوكونت نكتار, ٥٥ درهم

Coconut mousse with coconut water jelly
موس جوز الهند مع جيلي ماء جوز الهند

LEMONGRASS CRÈME BRÛLÉE, AED 55

كريم بروليه عُشبة الليمون, ٥٥ درهم

Lemongrass, heavy cream, egg yolks and burnt sugar
عُشبة الليمون، كريمة غنية، صفار البيض، سكر مكرملCHOICE OF ICE CREAM, AED 35 

مع اختيارك من الآيس كريم, ٣٥ درهم

*Vanilla, coconut, mango**With palm seed, jack fruit, sweet bean and peanuts*

الفانيليا، جوز الهند، المانجو

مع بذور النخيل، وفاكهة الجاك فروت، والفاصوليا الحلوة والفول السوداني

BUSINESS LUNCH
PINTO BOX, AED 110
غداء العمل, صندوق غداء بينتو ١١٠ درهمًا إماراتيًا

STARTER

المقبلات

POR PIA SAVOEY 🍲

بورا بيا سافوي

Vegetable spring rolls

سبرينغ رولز الخضراوات

أو - or

THOD MUN PLA 🍷

تود مون بلا

Thai fish cake

كعك السمك التايلاندي

SOUP

الشوربة

TOM KHA GAI 🍷🍲

توم كا غاي

Tangy coconut soup with chicken, mushroom, coconut foam and Thai herbs
شوربة جوز الهند اللادعة مع الدجاج، الفطر، رغوة جوز الهند وأعشاب تايلاندية

MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية

GAENG KIEW WAN GAI 🍷🍲

غاينغ كيو وان غاي

Classic green curry with chicken, Thai eggplant and sweet basil
كاري أخضر بالدجاج، باذنجان تايلاندي وريحان حلو

أو - or

PHAD KRAPROW NUEA 🍷🍲

باد كرابرو نيوا

Wok fried beef chili, garlic and basil leaves
لحم بقري مقلي في الووك مع الفلفل الحار، ثوم، أوراق ريحان

أو - or

KHAO PHAD RUAMMIT 🍷

كاو فاد رواميت

Traditional Thai-style fried rice with chicken, prawn, egg, tomato, onion and spring onion
أرز مقلي على الطريقة التايلاندية التقليدية مع دجاج، فريديس، بيض، طماطم، بصل، بصل أخضر

DESSERT

الحلويات

CHOICE OF ICE CREAM WITH PALM SEED, JACK FRUIT, SWEET BEAN, PEANUTS 🍷🍷

اختيارك من الآيس كريم مع بذور النخيل، فاكهة الجاك فروت، فاصوليا حلوة، فول سوداني

COMPLIMENTARY

يُقدم مجانًا

THAI MOCKTAIL OF THE DAY OR SOFT DRINK

موكتيل تايلاندي مُحضر طازجًا أو مشروب غازي



