

TUK
TUK

Marbella

WELCOME! ¡BIENVENIDOS!







ALLERGEN INFORMATION INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS












Please advise us before ordering if you have any allergies. As allergens are present in our kitchen we cannot guarantee that trace elements will not be found.

Por favor, avísenos antes de pedir si tiene alguna alergia. Como los alérgenos están presentes en nuestra cocina, no podemos garantizar que no se encuentren trasas de alergenos.

SOUPS / SOPAS

- TOM YUM SOUP    9.50€
 Pak choi, mushrooms, lemongrass, chilli and lime broth with king prawn
Acelga pak choi, champiniones, limongrass, guindillas y hojas de lima con gambas
- TOM KHA GHAI  9.50€
 Chicken or shrimp spicy hot soup of coconut milk with lemongrass and kafir lime leaves
Sopa picante de pollo o gambas con leche de coco, limon y hojas de lima kafir
- TUK TUK FISH SOUP   9.50€
 A flavourful clear soup cooked with prawns and salmon along with seasonal vegetables, garlic, ginger, lemongrass and spring onion / *Una sabrosa sopa clara cocinada con gambas y salmon junto con verduras de temporada, ajo, jenigibre, lemongrass y cebolleta*

SALADS / ENSALADAS

- WARM GOAT CHEESE / ENSALADA QUESO DE CABRA    14.00€
 Spinach, apple nuts and honey mustard and wild berries dressing
Espinacas, manzana, nueces con aderezo de mostaza y miel y frutas del bosque
- CRISPY DUCK SALAD / ENSALADA DE PATO CRUJIENTE    14.50€
 Warm crispy duck served on a bed of leafy green salad with cucumber, cherry tomatoes served with a rich unagi dressing / *Pato crujiente caliente, en una ensalada de hojas verdes, pepino y tomate cherry servido con una rica salsa unagi*
- ASIAN SALAD / ENSALADA ASIATICA  
 Mixed leaf salad garnished with carrot, cherry tomato, cucumber, tropical fruits with tamarind dressing
Ensalada de hojas mixtas con guarnicion de frutas tropicales melon, papaya, mango y fresa, servido con aderezo de orégano y mango
- Green / Verde 9.50€
 Chicken / Pollo 13.00€
 Prawns / Gambas 14.50€
- BURRATA SALAD / ENSALADA BURRATA  15.00€
 Burrata cheese served with avocado and fresh local tomato and pesto Genovese
Queso burrata con aguacate y tomate local y pisto genovés
- EDAMAME / HABAS DE SOJA  9.00€
 Soybeans in the pot with sea salt / *Habas de soja con sal marina*

STARTERS / PRIMEROS

ROCK SHRIMP TEMPURA / TEMPURA DE LANGOSTINOS    13.00€

Crispy, lightly battered tiger prawns, served with a garnished salad and a sweet chili sauce

Langostinos crujientes y ligeramente rebozados, servidos con una ensalada con guarnicion dulce chile

SCALLOPS AND PRAWN DIM SUM

DIM SUM DE VIEIRAS Y GAMBAS      19.00€

Prawn and scallops dim sum served with soft red curry and touch of Pernod

Dim sum de Vieira y gambas servido con un salsa ligera de curry rojo y un toque de pernod

CHICKEN OR VEG GYOZA / GYOZA DE POLLO O VERDURAS    12.50€

Served with a Thai chili infused lemon and soy dip

Servido con chile Tailandes en infusion de limon y salsa de soja

THAI FISH CAKE / PASTEL DE PESCADO TAILANDESAS      14.50€

Rich Thai fish cakes, made of salmon, shrimp and sole, on a bed of sauteed mushroom and pak choi, served with a rich green curry sauce

Pastel de salmon, gamba y lenguado, servidas con setas y pak choi (col China) y una rica salsa de curry verde

CHICKEN SATAY / SATAY DE POLLO    11.00€


Grilled skewered chicken served with garnished salad and our special satay sauce

Brochetas de pollo a la parrilla, servido ensaladas y salsa satay

TUNA TATAKI / TATAKI DE ATÚN    18.00€

Thinly sliced, lightly seared tuna steak served with avocado, pico de galo and kimchi sauce

Lomo de atun ligeramente cocinado y cortado servido con aguacate, pico de gallo y salsa kimchi

SALMON TARTAR     14.00€

Infused salmon with classic condiment on a fresh avocado salad

Salmon en aderezado con condimentos clasicos con aguacate

CRISPY SPRING ROLLS / CRUJIENTES ROLLITOS DE PRIMAVERA    12.00€

Choice of chicken or vegetarian served with sweet chili sauce

A elegir entre pollo o vegetariano servido con salsa de chile dulce

PRAWNS PIL PIL / GAMBAS PIL PIL   12.50€

Olive oil, touch of chilli, garlic, smoked paprika, white wine and parsley

Aceite de oliva, un toque de ají, pimentón, ajo, perejil y vino blanco

PAN-FRIED SCALLOPS / VIEIRAS A LA PLANCHA    17.00€

Pan seared scallops combined with truffle red curry sauce, topped with sambal and cherry tomato chutney

Vieiras a la plancha servidas con una salsa de curry rojo trufado, y un chutney de sambal y tomate cherry

SALMON AND SEABASS CEVICHE  14.00€

A refreshing appetiser of salmon and seabass marinated in citrus, spiced with aji, chopped onion and coriander

Un refrescante aperitivo de salmon y lubina marinado en citricos, condimento ají, cebolla picada y cilantro

CURRY MAINS / PLATOS PRINCIPALES

THAI GREEN CURRY / CURRY VERDE TAILANDÉS

Pak choi, broccoli, bell peppers and green beans cooked in green curry sauce, served with jasmine rice

Pak choi, broccoli y judías verdes cocinadas en una salsa de curry verde, servido con arroz jazmín

RED CURRY / CURRY ROJO

Spinach, broccoli, bell peppers and green beans cooked in a red curry sauce, served with jasmine rice and cashew nuts

Curry rojo con espinacas, broccoli y judías verdes, servido con arroz jazmín y anacardos

Vegetarian / Vegetariano.....	16.00€ (+Tofu €3.00)
Chicken / Pollo.....	18.00€
Prawns / Gambas	19.00€
Beef / Tenera	21.00€

WOK & NOODLES / WOK Y FIDEOS

SINGAPORE NOODLES / FIDEOS DE SINGAPUR

Rice vermicelli noodles with bean sprouts, carrots, broccoli, green beans, bell pepper and egg, in a Thai yellow curry sauce / *Fideos de arroz con brotes de soja, zanahoria, broccoli, judías verdes, pimentón y huevos, en salsa amarilla tailandesa*

PAD THAI NOODLES / FIDEOS PAD THAI

Served with rice noodles, tangy tamarind sauce, peanuts, egg and bean sprouts with a sprinkle of sweet, grated coconut / *Servido con fideos de arroz, salsa de tamarindo, cacahuetes, huevo y brotes de soja con un toque de coco rallado dulce*

Vegetarian / Vegetariano.....	15.00€ (+Tofu €3.00)
Chicken / Pollo.....	17.00€
Prawns / Gambas	18.00€
Beef / Tenera	19.00€
Mixed / Variado.....	21.00€

SWEET AND SOUR WOK / WOK AGRIDULCE 19.00€

Choice of beef or chicken stir fried with vegetables in an authentic sweet and sour sauce, served with jasmine rice and cashew nuts

A elegir entre ternera o pollo salteado con verduras en una salsa autentica agridulce y servido con arroz

NASI GORENG TUK TUK SPECIAL 🍛🍤🥦🍳 21.00€

ESPECIAL TUK TUK: NASI GORENG

Indonesian fried rice and prawns served with chicken satay and a fried egg

Arroz frito especial de Indonesia con gambas, servido con pollo satay y huevo frito

MAINS / PLATOS PRINCIPAL

TERIYAKI SALMON / SALMON TERIYAKI 🍷🥦🥬🐟 21.00€

Pan seared salmon fillet served with a rich mix salad and a mango Teriyaki sauce /

Filete de salmon braseado servido con ensalada mixta y salsa de mango y Teriyaki

SEA BASS FILLET / FILLET DE LUBINA 🐟🥦 22.00€

Pan seared fillet of sea bass served with sauteed fresh vegetables, jasmine rice and

velouté and bisque sauce / *Filete de lubina braseada servido con salteado de verdura*

fresca, arroz jazmín y salsa veloté y bisque

SOLE MEUNIERE / LENGUADO MENUNIERE 🍷🍳 32.00€

Whole sole cooked in beurre noisette, lemon, parsley, served with asparagus

Lenguado entero cocinado en mantequilla noisette, limon, perijil servido con espárragos

FILLET STEAK / FILETE SOLOMILLO DE TERNERA 🍷 29.00€

Tenderloin beef steak served with peppercorn sauce, choose a side

Solomillo de ternera servido con salsa de pimienta, a la parrilla guarnicion a elegir

BLACK ANGUS RIB EYE / ENTRECOT BLACK ANGUS 🍷 31.00€

Pan seared rib eye entrecote served with mushroom sauce, choose a side

Entrecot a la parrilla con salsa de champinone, elige guarnicion

SIDES.....4.00€ Mashed Potatoes / *Puré de patatas*

Sauteed Pak Choi and Onion / *Pak Choi Salteado y Cebolla*

Egg Fried Rice / *Arroz frito con huevo*

French Fries / *Patatas fritas*

Sauteed Vegetables / *Verduras salteadas*

Noodles / *Fideos al huevo*

LAMB SHANK / CODILLO DE TERNERA 🍷🍳 29.00€

Slow cooked lamb shank served with mashed potatoes and a reduction of red wine

Codillo de cordero a baja temperatura con pure de patatas y una reduccion de vino tinto

CRISPY CONFIT DUCK / *CONFIT DE PATO CRUJIENTE* 24.00€

Oven baked duck confit served with sautéed seasonal vegetables and sweet mango
curry sauce

*Confit de pato al horno servido con verduras salteadas de temporada con salsa dulce de
mango curry*

BLACK ANGUS BEEF BURGER    21.00€

HAMBURGESA DE TERNERA ANGUS

Goat cheese, confit onion, rocket, hand cut chips served with honey mustard sauce

Queso de cabra, cebolla caramelizada, rucula, con patatas fritas y salsa de miel mostaza

WILD MUSHROOM RISOTTO / *RISOTTO DE SETAS*  18.00€

Stir fired wild mushroom, baby spinach, parmesan and truffle shaving

Setas salteadas con espinacas, laminas de parmesano y trufa

NORMA LINGUINI / *LINGUINA A LA NORMA*   17.00€

Linguini pasta with aubergine basil and fresh mozzarella

Pasta linguini con berenjena, albahaca y mozzarella fresca

FETTUCCINE GAMBERETTI    18.00€

Pasta fettuccine with king prawn, cherry tomato garlic and bisque

Pasta fettuccine con langostinos, tomate cherry, ajo y salsa bisque

BRUNCH

Served from 12:30 to 17:00 only / *Servida de 12:30 a 17:00 solamente*

PERUVIAN CHICKEN  13.00€

Chicken skewers served with a mix leafy salad and mojo sauce

Pinchitos de pollo servido con ensalada y salsa mojo

SHAKSHUKA    11.00€

Eggs, napolitana sauce, roast vegetable, feta cheese, coriander, kalamata olives and bread

Huevosm salsa de tomate, verduras asadas, queso feta, cilandro y aceitunas kalamata y pan

SRI LANKAN COCONUT SAMBOL TOAST /  9.00€

TOSTADA SAMBOL DE COCO DE SRI LANKA

Freshly grated coconut mixed with chopped onions, dried chillies, garlic, curry leaves, salt, lime juice on toast spread with creamy cheese.

Coco recién rallado mezclado con cebolla picada, chiles secos, ajo, hojas de curry, sal, jugo de lima sobre pan tostado con queso cremoso

SKAGEN TOAST    10.00€

Rich and zingy shrimp toast with crème fraîche, lemon zest, and dill

Rica tostada de gambas con crème fraîche, limon y eneldo

POKE BOWL   

Salmon / *Salmon* 12.00€

Tuna / *Atun* 14.00€



Sushi rice, salmon or tuna, Cucumber, Edamame, unagi sauce, Carrot, Sesame and avocado

Arroz de sushi, salmon o atun, pepino, edamame, zanahoria, aguacate, sesame y salsa unagi

SALMON GRAVALAX WITH DILL  10.00€

SALMON GRAVALAX CON ENELDO

SUSHI

NIGIRI (2 pcs) 	SASHIMI (5 pcs) 
Salmon / <i>Salmon</i>5,00€	Salmon / <i>Salmon</i> 12,00€
Tuna / <i>Atún</i> 6,00€	Tuna / <i>Atún</i>17,00€
Prawn / <i>Gamba</i> 6,00€	Sea Bass / <i>Lubina</i> 13,00€

URAMAKI (8 PCS)

CALIFORNIAN URAMAKI     15.00€

Cucumber, avocado, crab, tobiko, lime mayo & sesame

Pepino, aguacate, cangrejo, tobico, mayonesa con lima y sesamo

BEEF ROLL 19.00€

Uramaki of beef, avocado asparagus, yuzu and unagi sauce

Uramaki de ternera con aguacate esparragos y salsa yuzu y unagi

TUK TUK SPECIAL / ESPECIAL TUK TUK   19.00€

Cucumber, avocado, mango, melon, prawns & tobiko

Pepino, aguacate, mango, melon, gambas y tobico

VEGETARIAN URAMAKI / URAMAKI VEGETARIANO 10.00€

Cucumber, asparagus, carrots & avocado / *Pepino, esparragos, zanahorias y aguacate*

SALMON URAMAKI / URAMAKI DE SALMON  15.00€

Avocado, salmon, cucumber / *Aguacate, salmon y pepino*

SPICY TUNA URAMAKI / URAMAKI DE ATUN PICANTE  18.00€

Avocado, Cucumber & tuna and kimchi sauce / *Aguacate, pepino, atún y salsa kimchi*

TEMPURA URAMAKI 16.00€

Fried uramaki of Salmon and cream cheese with unagi sauce

Uramaki frito de salmon y crema de queso

MIX / SUSHI VARIADO (28 pcs)     60.00€

Californian URAMAKI, Tuk Tuk special URAMAKI, ix nigiri and salmon sashimi

California URAMAKI, especial URAMAKI, variedad de nigiri y sashimi de salmon

SASHIMI MIX / SASHIMI VARIADO (15 pcs)  35.00€

Salmon, tuna & seabass / *Salmon, atún y lubina*

NIGIRI MIX / NIGIRI VARIADO (6 pcs)   15.00€

Salmon, tuna & prawn / *Salmon, atún y gamba*

KIDS MENU / MENU INFANTIL

FRIED RICE WITH CHICKEN / ARROZ FRITO CON POLLO  9.00€

Stir fried jasmine rice with chicken and vegetables

Salteado de arroz jazmín con pollo y verduras

CHICKEN GOUJONS/ TIRAS DE POLLO  9.00€

Crispy homemade chicken nuggets deep fried served with French fries and ketchup

Nuggets de pollo caseros crujientes fritas, servido con patatas fritas y ketchup

HOMEMADE FISH FINGERS / PESCADO PALITOS DE PESCADO CASEROS   ..9.00€

Breaded strips of white fish deep fried served with chips and ketchup

Tiras empanadas de pescado blanco fritas, servido con patatas fritas y ketchup

CHICKEN OR BEEF NOODLES / FIDEOS DE POLLO O TERNERA 9.00€

Mie Asli noodles with chicken and teriyaki sauce

Fideos Mie Asli con pollo y salsa teriyaki

GRILLED CHICKEN / POLLO A LA PARILLA 13.00€

Served with rice or noodles, carrots, broccoli and zucchini

Servido con arroz o fideos, zanahoria, brócoli y calabacín

SPAGHETTI BOLOGNESE / SPAGUETTI BOLOÑESA.....11.00€

