

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 KHA GHAI  ..... 10.50€  
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*

FISH SOUP / SOPA DE PESCADO TAILANDESA    ..... 10.50€  
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 junta con verduras de temporada, ajo, jenigibre, lemongrass y cebolleta*

## SALADS / ENSALADAS

CRISPY DUCK SALAD / ENSALADA DE PATO CRUJIENTE    ..... 16.50€  
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 zanahoria, tomate cherry, pepino y frutas tropicales servido con aderezo de tamarindo*

Green / Verde ..... 9.50€  
Chicken / Pollo ..... 13.00€  
Prawns / Gambas ..... 14.50€

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    ..... 14.00€

Crispy, lightly battered tiger prawns, served with a mango, chili and coriander dip  
*Langostinos crujientes y ligeramente rebozados, servido con salsa mango, chile y cilantro*

CHICKEN OR VEG GYOZA / GYOZA DE POLLO O VERDURAS    .....13.50€

Served with a Thai chili infused lemon and soy dip  
*Servido con chile Tailandes en infusion de limon y salsa de soja*

THAI FISH CAKES / PASTEL DE PESCADO TAILANDESAS      .....15.50€

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    .....12.50€

Grilled skewered chicken served with garnished salad and our special satay sauce  
*Brochetas de pollo a la parrilla, servido con ensaladas y salsa satay*

TUNA TATAKI / TATAKI DE ATÚN    ..... 19.50€

Thinly sliced, lightly seared tuna steak served with avocado, pico de gallo and kimchi sauce / *Lomo de atun ligeramente cocinado y cortado servido con aguacate, pico de gallo y salsa kimchi*

SALMON TARTAR     .....15.50€

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    ..... 12.50€

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   .....13.50€

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*

CEVICHE  ..... 14.00€

A refreshing appetizer of white fish marinated in citrus, spiced with aji, chopped onions and coriander / *Un refrescante aperitivo de pescado blanco marinado en citricos, condimentado con aji, 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.....	18.00€ (+Tofu €3.00)
Chicken / Pollo.....	20.00€
Prawns / Gambas .....	21.00€
Beef / Ternera.....	22.00€
Mixed / Variado.....	23.00€

## 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 special singaporean curry sauce / *Fideos de arroz con brotes de soja, zanahoria, brocoli, judías verdes, pimientos y huevos en una salsa de curry especial de singapur*

### 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.....	16.00€ (+Tofu €3.00)
Chicken / Pollo.....	18.00€
Prawns / Gambas .....	19.00€
Beef / Ternera.....	21.00€
Mixed / Variado.....	22.00€

### SWEET AND SOUR CHICKEN / POLLO AGRIDULCE ..... 21.00€

Stir fried chicken with vegetables in an authentic sweet and sour sauce served with jasmine rice / *Pollo salteado con verduras en una salsa autentica agridulce y servido con arroz*

### NASI GORENG TUK TUK SPECIAL ..... 25.00€

#### 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     ..... 24.00€

Pan seared salmon fillet served with sautéed veg, rice and a mango Teriyaki sauce  
*Filete de salmon braseado servido con verdura salteado, arroz y salsa de mango y Teriyaki*

SEA BASS FILLET / FILLET DE LUBINA   ..... 23.00€

Pan seared fillet of sea bass served with sauteed vegetables, jasmine rice and bell pepper sauce with basil and star anis  
*Filete de lubina braseada servido con salteado de verduras, arroz jazmín y salsa pimientos con albahaca y anis estrellas*

BLACK ANGUS RIB EYE / ENTRECOT BLACK ANGUS  ..... 35.00€

Pan seared rib eye entrecote served with mushroom sauce  
*Entrecot a la parrilla con salsa de champinone*

SIDES.....5.00€

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 CORDERO   ..... 33.00€

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*

DUCK MARGRET / MAGRET DE PATO  ..... 29.00€

pan seared duck breast served with sauteed seasonal vegetables with golden curry sauce and fried rice

*Magret de pato a la plancha servida con verduras de temporada salteadas con salsa curry golden y arroz fritos*

LAMB CHOPS / CHULETAS DE CORDERO ..... 34.00€

Pan seared tender lamb chops, served with mash potatoes and gravy sauce

*Chuletas de cordero cocido a la plancha, servido con pure de patatas y salsa gravy*

CHEFS SPECIAL WAGYU KEFTA / ESPECIAL DE CHEF KEFTA DE WAGYU ..... 30.00€

Seasoned wagyu kefta skewers served with special jasmine rice and tahini sauce

*Brochetas de wagyu sazonadas servidas con arroz de jazmin especial con salsa de tahini*

# SUSHI

NIGIRI (2 pcs) 	SASHIMI (5 pcs) 
Salmon / <i>Salmon</i> ..... 6,00€	Salmon / <i>Salmon</i> ..... 13,00€
Tuna / <i>Atún</i> ..... 7,00€	Tuna / <i>Atún</i> ..... 18,00€
Prawn / <i>Gamba</i> ..... 7,00€	Sea Bass / <i>Lubina</i> ..... 14,00€
URAMAKI (8 PCS)	
CALIFORNIAN URAMAKI    	..... 17.00€
Cucumber, avocado, crab, tobiko, lime mayo & sesame	
<i>Pepino, aguacate, cangrejo, tobiko, mayonesa con lima y sesamo</i>	
BEEF ROLL .....	21.00€
Uramaki of beef, avocado asparagus, yuzu and unagi sauce	
<i>Uramaki de ternera con aguacate esparragos y salsa yuzu y unagi</i>	
VEGETARIAN URAMAKI / URAMAKI VEGETARIANO .....	14.00€
Cucumber, asparagus, carrots & avocado / <i>Pepino, esparragos, zanahorias y aguacate</i>	
SALMON URAMAKI / URAMAKI DE SALMON 	..... 17.00€
Avocado, salmon, cucumber / <i>Aguacate, salmon y pepino</i>	
SPICY TUNA URAMAKI / URAMAKI DE ATUN PICANTE 	..... 21.00€
Avocado, cucumber & tuna and kimchi sauce / <i>Aguacate, pepino, atún y salsa kimchi</i>	
DRAGON ROLL  	..... 22.00€
Shrimp tempura, cream cheese, cucumber, mango, avocado, kimchi mayo, teriyake sauce and fried onion	
<i>Tempora de langostino, crema de queso, pepino, mango, aguacate, kimchi mayo, salsa teriyake y cebolla frito</i>	
MIX / SUSHI VARIADO (28 pcs)    	..... 65.00€
California uramaki, spicy tuna uramaki, mix nigiri and salmon sashimi	
<i>California uramaki, uramaki atun picante, variedad de nigiri y sashimi de salmon</i>	
SASHIMI MIX / SASHIMI VARIADO (15 pcs) 	..... 38.00€
Salmon, tuna & seabass / <i>Salmon, atún y lubina</i>	
NIGIRI MIX / NIGIRI VARIADO (6 pcs)  	..... 17.00€
Salmon, tuna & prawn / <i>Salmon, atún y gamba</i>	

