

**Bolachas de camarão
tailandês R\$20,00**

Servido com molho de pimenta doce

Frango Satay (GF) (N) R\$ 35,00

Suculento frango marinado em espetos, servido com salada de picles e nosso molho de amendoim exclusivo



Chilli Duck Rolinhos Primavera R\$30,00 *

Pato fatiado marinado envolto com pimenta e alho-poró em massa de rolo primavera servido com molho hoi sin caseiro.

Bolos de peixe tailandeses (GF) (N) R\$20,00 *

Peixe misturado com pasta de caril vermelho e erva tailandesa servido com molho de pimenta doce, salada de picles e coberto com amendoim.

Thai Dim Soma R\$24,00

Camarão picado envolto em massa fina de wonton e servido com molho de soja doce caseiro.

Sai Oua R\$50,00 (GF) (N) * [NOVO]

Autêntica salsicha de porco tailandesa picante marinada com mistura de ervas tailandesas servida com molho de pimenta doce, salada de picles e coberta com amendoim. Original do norte da Tailândia.

Camarão Rei e Lula em Sal e Pimenta R\$65,00 *

Camarão e lula fritos em leve torrado com cebola em cubos, cenoura e pimentões servidos com maionese de pimenta.

**Tom Yam Sopa
R\$50,00 (GF) ****

Sopa aromática, quente e picante tradicional temperada com capim-limão, folhas de limão kaffir, cogumelos, pimenta e suco de limão.



Tom Kha Sopa R\$30,00 (GF)

Um sabor distinto da sopa de coco do sul da Tailândia com cogumelos temperados com galangal, pimenta e suco de limão.

SALADA TAILANDESA

Salada de mamão (GF) (V)(VE) R\$35,00

Comida de rua tailandesa tradicional, mamão desfiado com camarões-rei, pimentas, feijão verde, tomates, limão e cenoura cobertos com amendoim torrado.
(Opção vegana também disponível sem camarão e molho de peixe)



Yam Talay (GF) R\$38,00

Combinação de mariscos (camarões, lulas e mexilhões) misturados com aipo, tomates, cebolas roxas jogadas com molho caseiro de limão picante.

**Curry Verde R\$40,00
(GF)**



Provavelmente o mais conhecido dos caril tailandeses com berinjela, abobrinha, pimentas, pimenta vermelha longa, feijão fino e manjerição tailandês.

Caril Vermelho R\$50,00 (GF) **

Molho de curry vermelho com berinjela, abobrinha, pimentas, pimenta vermelha longa, feijão fino e manjerição tailandês.

Panage Curry R\$45,00 (GF) *

Molho grosso de curry Panage aromatizado com pimentas frescas, feijão fino e folhas de limão kaffir.

PRATOS PRINCIPAIS

Vestuário Prik R\$50,00 **

Escolha frita de escolha da sua carne frita com cenoura, cebola roxa e cebolinha em nossas próprias receitas de molho Rad Prik.

Pad Chilli com manjerição Sagrado R\$60,00 (GF)

Frito com feijão fino, cebola, pimentão, manjerição, pimenta e alho



Almofada Doce e Azeda R\$45,00 (GF)

Molho agridoce frito com abacaxi, tomate, pepino, cebolinha e pimentão

Almofada Prik Prow R\$45,00 (GF) **

Mexido com óleo de pimenta frito com cebola, cogumelo, cenoura, cebolinha, malagueta e manjerição tailandês.

Castanha de Caju R\$40,00 (N) (GF) *

Óleo de malagueta frito com cebola, pimentos, cogumelos e castanha de caju aromatizado com malaguetas assadas



BEBIDAS TIPICAS

Cha Yen R\$29,00

É uma bebida láctea feita com chá preto, água fervente, leite condensado e açúcarado servido sobre gelo com mais açúcar. No topo, um pouco de leite evaporado.

Cha Manao R\$14,00

O cha manao é uma excelente opção para quem quer o chá gelado sem algum ingrediente lácteo.

Nota alérgica

***Moderada ** Quente**

GF Sem glúten D Contém Laticínios N