

PRATOS PRINCIPAIS

SURUBIM EM CROSTA DE LIMÃO SICILIANO . 75

Filé de surubim em crosta crocante de limão siciliano confitado sobre cama de legumes salteados em namplá, cebola, castanhas de caju e coentro. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

MANGETHAI . 65

Filé mignon em tiras, pimentões coloridos, ervilha torta, amendoim, gengibre, cebola roxa, óleo de gergelim torrado, shitake e tâmaras. Tudo sobre uma cama de abobrinha grelhada em garam masala e hortelã. Finalizado com azeite trufado de torresmo. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

PAD THAI . 65

O mais tradicional prato tailandês com um toque mineiro. Talharim de arroz, camarões marinados na cachaça artesanal de Bichinho, cebola roxa, alho confit, acelga, vagem, amendoim, ervilha torta, ovo, pasta de tamarindo, mel, namplá, molho de ostras, coentro e rapadura. Delicioso!

GLUEY PORK . 60

Lombo de porco confitado em crosta crocante de ervas aromáticas, purê de banana (gluey) ao curry e leite de coco.

COSTELA HMUYANG . 65

Costela suína, finamente marinada em especiarias tailandesas. Assadas ao forno, servidas com redução de melaço da casa. Acompanha arroz de jasmim salteado com pimentões coloridos, cebola roxa, tomate cereja, capim limão, folhas de limão rosa, raspas de limão siciliano, namplá e chips de batata doce.

LOMO SALTADO . 65

Opção reconstruída do clássico prato peruano! Filet mignon salteado com pimentões coloridos, cebola roxa, molho de ostra e vinagre de arroz, sobre um delicioso e surpreendente risoto de quinua. Deliciosamente explosivo.

LARB . 55

Este prato típico do Laos é muito refrescante. Frango, vagem, ervilha torta, cebola roxa, alho confitado, bulbo de capim limão, coentro, limão tahiti, folhas de limão rosa, hortelã e mel. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

HAMBÚRGUERES

BURGER THAI DE MIGNON . 35

Filé mignon saltado com legumes no molho especial. Servido em pão artesanal. Acompanha fritas.

BURGER THAI VEGETARIANO . 35

Queijo minas grelhado com legumes salteados em shoyo, mel e óleo de gergelim torrado. Servido em pão artesanal. Acompanha fritas.

ENTRADAS

BAMBU DE SALMÃO . 45

Salmão curado (gravlax) com ar de shoyu, pururuca de arroz ao molho de mostarda, mel e maracujá, dedo de moça fatiada, brotos e folha de limão rosa. Delicado, aromático e surpreendente.

BOLINHOS TAILANDESES . 35

Deliciosos bolinhos de peixe ou frango com surpreendente molho de especiarias (não contém glúten).

Peixe - coentro, alho, cebola, capim-limão, gengibre, namplá, ovo e gergelim.

Frango - curry, alho, cebola, capim-limão, gengibre, namplá, ovo e gergelim.

PASTEIZINHOS UAITHAI . 35

Escolha um dos nossos dois sabores: gorgonzola e figo turco ou linguiça da roça, erva doce e queijo canastra.

THAI CEVICHE . 40

Uma saborosa e criativa releitura do prato. Linguado marinado no suco de limão, com leite de coco, goiaba, coentro, salsão, pimenta dedo-de-moça, gengibre, cebola roxa, milho verde, amendoim e mel.

PAPAYA SALAD . 35

Salada tailandesa de mamão verde com amendoim, tomate-cereja, cebola roxa, coentro, hortelã, namplá e vinagre de arroz.

MENU KIDS

TIRAS DE MIGNON COM ARROZ E FRITAS . 25

ESPAGUETE NA MANTEIGA COM TIRAS DE FRANGO . 25

KID'S BURGUER . 25

Filé mignon com queijo minas. Servido em pão artesanal. Acompanha fritas.

SOBREMESAS

ROMEU E JULIETA . 25

Sorvete artesanal de queijo canastra com goiabada uaithai ao curry e hortelã.

MAKHAM . 25

Sorvete de tamarindo da casa sobre banana caramelada ao curry, flambada em conhaque, farofa de castanha de caju e redução de laranja com tamarindo.

VEGETARIANOS

PARA VOCÊS, TUDO! ♥

Aqui no Uaithai temos opções vegetarianas para todos os pratos.

SOPAS THAI

PHO DE PATO . 50

Sopa de pato desfiado agridoce e aromática com especiarias tailandesas, cebola roxa e talharim de arroz. Finalizada com pesto de coentro. Explosiva e saborosa.

RED CURRY . 30

Saborosa sopa a base de leite de coco, frango, red curry, champignon, abacaxi, pimentões coloridos, coentro, folhas de limão rosa e namplá. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

TOM YUM GUNG . 30

Sopa quente e refrescante com camarões, folhas de limão rosa, bulbo de capim limão, champignon, cebola roxa, coentro, hortelã, namplá, mel e suco de limão tahiti. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

BEBIDAS

SUCO NATURAL . 5

Consulte sabores.

SUQUINHO UAITHAI . 4

Consulte a criação do dia.

REFRIGERANTE LATA . 5

ÁGUA . 4

Sem gás, com gás ou água tônica.

THAI ICED TEAD . 10

CHA QUENTHAI . 10

CAFÉ . 6

CAFÉ COM ESPECIARIAS . 7

COQUETÉIS APOTECÁRIOS

BANGKOK . 25

Purê de abacaxi, redução de gengibre, suco de laranja, bourbon (Jack Daniel's) e canela.

MOJITO LICHIA . 25

Lichia, limão tahiti, redução de gengibre, run, água gasosa, gelo e hortelã.

ANGKOR . 20

Melancia, morango, gengibre, limão tahiti e vodka.

PERFEITO AROMA . 25

Vodka, tintura de vinho branco com flor de hibisco desidratada, xarope de chá de melissa e flor de laranjeira, suco de limão siciliano e água tônica.

GT BITTERAD . 25

Gin Virga, bitter silvestre apotechary, água tônica e flor de hibisco desidratada.

EXÓTICO TROPIQUI . 25

Run, bitter de pimentas aromáticas, suco de limão tahiti e purê de abacaxi no óleo de coco com açúcar mascavo.

ELIXIR BOURBON . 25

Whisky Bourbon, purê de manga com especiarias exóticas, suco de limão tahiti e xarope de chá erva mate.

CERVEJAS

CERVEJA ARTESANAL 600ML . 25

CERVEJA LONG NECK . 8

CERVEJA TAILANDESA SINGHA 330ML . 12

VINHOS . SOB CONSULTA

LEVE PARA CASA

GOIABADA UAITHAI . 30

Goiabada tipo cascão cremosa.

CARTAZ LAMBE-LAMBE "COISAS BOAS ACONTECEM AQUI" . 50

ALÉRGICOS ATENÇÃO:

Nossos pratos contém ingredientes como amendoim, castanha de caju, molho de peixe (namplá), camarão, pimenta, dentre outros. Caso haja algum alergia com os ingredientes do cardápio por favor informar o chefe.