

PRATOS PRINCIPAIS

BORA POLVO . 165

Polvo macio e crocante, servido com purê de cenoura, laranja e gengibre. Acompanhada salteado de ragu de polvo, mexilhões e cebola roxa em pétalas.

PATO PONZU . 165

Magret de Pato crocante com acelga refogada e molho ponzu. Acompanha angu frito aromatizado na laranja e erva doce, alho confit, tomate cereja e brotos variados.

SERRA DE SÃO JOSÉ . 165

Carré de cordeiro com especiarias tailandesas, demi-glace de mexerica com molho de ostra, guarnecido com cuscuz de quinoa, coentro, cebola pérola confitada e brotos variados.

SURUBIM EM CROSTA DE LIMÃO SICILIANO . 115

Filé de surubim em crosta crocante de limão siciliano confitado sobre cama de legumes salteados em namplá, cebola, castanhas de caju finalizado com pesto de coentro. Acompanha arroz dejasmim tailandês.

TAMARIND BÔ . 115

Prato a base de músculo bovino desfiado e ricamente temperado a moda vietnamita. Levado ao forno com um gratin de queijo boursin de cabra, figo turco, shitake e queijo terruá das vertentes. Servido com um surpreendente molho de tamarindo, molho de ostra, bulbode capim limão e rapadura. Acompanha arroz de jasmim.

PAD THAI . 115

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

GLUEY PORK . 115

Copa Lombo Semi Defumado confitado, purê de banana da terra ao curry e leite de coco, acompanha ragú de linguça da roça e tarê de cachaça.

COSTELA HMUYANG . 115

Costela suína, finamente marinada em especiarias taliandesas. 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.

MANGETHAI . 115

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

LOMO SALTADO . 115

Opção reconstruída do clássico prato peruano! Filet mingon salteado com pimentões coloridos, cebola roxa, molho de ostra e vinagre de arroz, sobre um delicioso e surpreendente risoto de quinoa com curry, leite de coco e queijo canastra. Deliciosamente explosivo.

LARB . 90

Este prato típico do Laos é muito refrescante. Frango, vagem, ervilha torta, cebola roxa, alho confitado, bulbo de capim limão, pesto de coentro, limão tahiti, folhas de limão rosa, hortelã e mel. Acompanha arroz de jasmim tailandês. Também com opção de peixe: linguado ou surubim.

ENTRADAS

ESPAGUETE DE PUPUNHA . 65

Espaguete de pupunha salteado com shimeji e azeite de alho confitado. Acompanha polentinha de milho verde, leite de coco, curry, queijo canastra, brotos frescos variados e azeite trufado.

PASTEIZINHOS UAITHAI . 65

Escolha um dos nossos dois sabores: gorgonzola com figo turco ou linguça da roça com erva doce e queijo canastra. Podendo ser misto.

THAI CEVICHE . 80

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 peruano, amendoim e mel. Também com opções de camarão e lichia.

CEVICHE MÉNAGE A TROIS . 95

Com os mesmos acompanhamentos do Thai Ceviche com acréscimo de camarões e lichias.

PAPAYA SALAD . 60

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

PANCETA DEFUMADA PERFEITA . 70

Panceta defumada com molho Monk (agridoce e ácido) cebolinha e hortelã picadinhos. Acompanha vinagrete de abacaxi. Apaixonante!

SUGESTÃO DO CHEF

ROLINHOS PRIMAVERA DE PATO (SPRING ROLLS) . 90

Rolinhos em massa de harumaki recheados com pato ricamente temperado. Acompanha pesto de couve com torresmo, farofa de tâmaras com alho e redução de wasabi.

KUNG RÁ MEN . 70

Camarões temperados com namplá, empanados em massa ramen e alga Nori. Servido com molho de iogurte agridoce ácido, tomatinhos confit e finalizado com tarê de cachaça e cebolinha.

SOBREMESAS

ROMEUE JULIETA . 50

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

MAKHAM . 50

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

SICILIANO BRULÉE . 50

Crema de siciliano com queijo boursin de cabra, finalizado com caramelo Brulée. Fresco, delicioso e aromático.

KHAO NEEO MAMUANG . 50

Arroz de jasmim sobre melaço de cana, servido com mangada (doce de manga) da casa, Flor de sal, lascas de coco e folhinha de coentro.

Nossos pratos contém ingredientes como amendoim, castanha de caju, molhodo de peixes (Namplá), camarões, pimentas entre outros. Consulte caso haja restrições.

VEGETARIANOS

PARA VOCÊS, QUASE TUDO!

Aqui no Uaitai temos opções vegetarianas e veganas para quase todos os pratos. Favor consulte os nossos garçons.

HAMBÚRGUERES

BURGUER THAI DE MIGNON . 65

Filé mignon salteado com acelga, cenoura, cebola roxa, vagem, ervilha torta, pimentões coloridos, óleo de gergelim torrado, shoyu e mel. Servido em pão artesanal. Acompanha fritas e molho especial da casa.

BURGUER THAI VEGETARIANO . 65

Queijo minas grelhado com legumes salteados em shoyo, mel e óleo de gergelim torrado, acelga, cenoura, cebola roxa, vagem, ervilha torta, pimentões coloridos. Servido em pão artesanal. Acompanha fritas e molhoespecial da casa.

SOPAS THAI

RED CURRY . 75

Saboroso caldo a base de leite de coco, frango, red curry, shitake, abacaxi, pimentões coloridos, coentro, folhas de limão rosa e namplá. Finalizada com pesto de coentro. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

TOM YUM GUNG . 75

Caldo quente e refrescante com camarões, folhas de limão rosa, bulbode capim limão, shitake, cebola roxa, coentro, hortelã, mel e suco de limão tahiti. Finalizada com pesto de coentro. Acompanha arroz de jasmim tailandês.

TOM KA GAI . 75

Sopa tailandesa deliciosamente marcante. A base de frango, leite de coco, limão, galangal, folhas de limão, cogumelos shimeji, cebola, rapadura e capim limão. Finalizada com pesto de coentro. Acompanha arroz de jasmim.

MENU KIDS

TIRAS DE MIGNON COM ARROZ E FRITAS . 50

ESPAGUETE NA MANTEIGA COM TIRAS DE FRANGO . 50

KID'S BURGUER . 50

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

BEBIDAS

SUCO NATURAL . 12

Consulte sabores.

SUQUINHO UAI THAI . 12

Consulte a criação do dia.

REFRIGERANTE LATA . 8

ÁGUA . 6

Sem gás, com gás, ou água tônica.

THAI ICED TEA . 35

Infusão aromática, estimulante. Chá preto, cardamomo, flor de hibisco, anis estrelado, tamarindo e leite de coco. Finalizado com xarope de água de coco.

CHÁ QUENTHAI . 25

CAFÉ COADO . 8

CAFÉ COADO COM ESPECIARIAS . 10

Cardamomo, semente de coentro e pimenta jamaica

CERVEJAS VINHOS DOSES

SOLICITAR CARDÁPIOS



COQUETÉIS APOTECÁRIOS

BANGKOK . 45

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

MOJITO LICHIA . 40

Rum prata, lichia, suco de limão tahiti, hortelã, xarope de gengibre e água gasosa.

ANGKOR . 40

Vodka, suco de melancia, purê de morango, suco de limão tahiti e xarope de gengibre.

LUANG PRABANG . 40

Rum prata, suco de maracujá, cardamomo, purê de morango e xarope de água de coco.

KOHLIPE . 40

Cachaça, purê de abacaxi, suco de limão tahiti, essência de amêndoas e xarope de água de coco.

HOIAN . 45

Rum prata, coulis de damasco, manjeriço, suco de limão siciliano e xarope de rapadura.

CHIANG MAI . 45

Gin e suco de limão siciliano. Finalizado com xarope de jasmim, melissa e flor de hibisco.

LAOS . 40

Uma infusão de gin com flor de hibisco, suco de limão siciliano e água tônica.

Variações e preços de coquetéis feitos com Gin:

Gin Gordon's	40
Gin Tanqueray	45
Gin YVY	45
Gin Bulldog	55

EMPÓRIO

LEVE PARA CASA

GOIABADA UAITHAI . 45

Goiabada tipo cascão cremosa

PIMENTA UAITHAI . 35

Mix de pimentas