

**BORA POLVO . 165**

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

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, brotos variados e farofa da casa.

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.

BADEJO LEIK KAN . 165

Filé de Badejo finamente temperado com azeite de limão siciliano e folhas de capim limão. Cozido à baixa temperatura em Sous Vide, guarnecido com demi-glace de mexerica e legumes salteados. Finalizado com xerém de castanha de cajú. Acompanha arroz de jasmim.

MANGETHAI . 165

Bife Ancho suculento com Garam Masala. Seleta de legumes salteados (vagens, ervilha torta, cebola roxa, pimentões coloridos, gengibre, amendoim, cogumelos orelha de pau). Guarnecido com farofa de tâmaras, molho de jabuticabas e arroz de jasmim.

TAMARIND BÒ . 115

Prato a base de músculo bovino desfiado e ricamente temperado à 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 ostras, bulbo de 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, melado de cana, namplá, molho de ostras. Finalizado com pesto de coentro. Delicioso!

GLUEY PORK . 115

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

COSTELA HMUYANG . 115

Costela suína finamente marinada em especiarias tailandesas. Assada ao forno, servida com redução de melado da casa sobre uma cama de farofa de castanha de cajú. Acompanha arroz de jasmim salteado com pimentões coloridos, cebola roxa, tomate cereja, capim limão, folhas de limão rosa e namplá. Finalizado com tomatinhos, raspas de limão siciliano e chips de batata doce.

LOMO SALTADO . 115

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

LARB . 90

Prato típico do Laos e muito refrescante! Frango, vagem, ervilha torta, cebola roxa, alho confit, bulbo de capim limão, pesto de coentro, limão tahiti, folhas de limão rosa, hortelã e mel. Acompanha arroz de jasmim. Também com a opção de Linguado.

ENTRADAS**KUNG RÁ MEN . 75**

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

SPRING ROLL EM MASSA DE ARROZ . 80

Rolinhos primavera em massa de arroz, recheados com camarões, cogumelos orelha de pau, salsão, pepino, cebola roxa, alho confit, hortelã, cenoura e repolho roxo. Acompanha molho ponzu com melado.

BOLINHOS DE PEIXE TAILANDESES . 75

Deliciosos bolinhos de peixe com especiarias (coentro, alho, cebola, capim limão, gengibre, namplá e gergilim). Acompanha um surpreendente molho de pepino da casa.

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 e brotos variados. Finalizado com azeite trufado.

PASTELZINHOS UAITHAI . 65

Pastelzinhos em massa harumaki assados. Escolha um dos nossos dois sabores: gorgonzola com figo turco ou linguiça da roça com erva doce e queijo canastra. Podendo ser misto.

THAI CECICHE . 80

Uma saborosa e criativa releitura do prato. Linguado marinado no suco de limão, coentro, salsão, gengibre e mel. Com leite de coco, cebola roxa, amendoim e coco assado. Finalizado com granulado de cebolinha, milho peruano, lascas de pimenta dedo de moça e crostini. Também com opções de camarão ou lichias.

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, tomatinhos, cebola roxa, coentro, hortelã, namplá e vinagre de arroz.

PANCETA DEFUMADA PERFEITA . 70

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

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.

TOM YUM GUNG . 75

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

TOM KA GAI . 75

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

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 canastra 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 molho especial da casa.

VEGETARIANOS



PARA VOCÊS, QUASE TUDO!

Aqui no Uaithai temos opções vegetarianas e veganas para quase todos os pratos. Consulte conosco!

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 mussarela. Servido em pão artesanal. Acompanha batata frita.



SOBREMESAS

ROMEU E JULIETA . 50

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

MAKHAM . 50

Broinha de milho cremosa e quentinha servida com sorvete de tamarindo da casa sobre farofa de castanha de cajú, banana caramelada ao curry flambada em conhaque.

SICILIANO BRULÉE . 50

Creme de siciliano com queijo boursan de cabra, finalizado com caramelo Brulée. Fresco, delicioso e aromático!

KHAO NEEO MAMUANG . 50

Dadinhos de arroz de jasmim sobre melão de cana, servido com mangada da casa (doce de manga), flor de sal, lascas de coco e folhinha de coentro.

ALÉRGICOS ATENÇÃO

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

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 e estimulante!

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

CHÁ QUENTAI . 35

Versão reconstruída do classico Quentão. Mel, limão siciliano, canela, flor de jasmim, flor de hibisco, anis estrelado, cardamomo, finalizado com fio de cachaça artesanal.

CAFÉ COADO . 8

CAFÉ COADO COM ESPECIARIAS . 10

Cardamomo, semente de coentro e pimenta jamaicana.



CERVEJAS

Consultar opções.



COQUETÉIS APOTECÁRIOS



BANGKOK . 45

Purê de abacaxi, xarope de gengibre, suco de laranja, bourbon (Jack Daniel's), finalizado com 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, e xarope de água de coco.

Finalizado com purê de morango.

KOH LIPE . 40

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

HOIAN . 45

Rum prata, purê de damasco, manjeriço, suco de limão taiti 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 thaiti, água tônica e adoçado com xarope de água de coco.

Variações e preços de coquetéis feitos com Gin:

Gin Tanqueray	60
Gin Bulldog	70
Gin Hendricks	85

VINHOS

BRANCO

Casanova Antaño Reserva	Chile	Chardonnay	130,00
Luiz Porto	Minas Gerais	Chardonnay	160,00
Dom de Minas	Minas Gerais	Sauvignon Blanc	130,00
Crios	Argentina	Torrontés	150,00

ESPUMANTE

Veuve Devienne Brut Blanc	França	Chardonnay	145,00
Luiz Porto Nature	Minas Gerais	Chardonnay/ Pinot Noir	150,00
Adolfo Lona Brut Rosé	Brasil	Chardonnay/ Pinot Noir	135,00
Luiz Porto Branco	Minas Gerais	Chardonnay/ Brut	140,00

ROSÉ

Dom de Minas	Minas Gerais	Syrah	130,00
Quinta dos Bons-Ventos Rosé	Portugal	Castelão/ Camarate/ Cabernet Sauvignon	120,00
Ciconia Rosé	Portugal	Touriga Nacional/ Syrah/ Aragonez	134,00
Montes Toscanini Reserva	Uruguai	Tannat	120,00

TINTO

Torreón de Paredes Reserva	Chile	Pinot Noir	155,00
Codici	Itália	Primitivo Di Manduria	250,00
Luccarelli Rosso	Itália	Sangiovese/Malvasia Nera/Aglianico	155,00
Casanova Antaño Reserva	Chile	Carménère	110,00
Dom de Minas	Minas Gerais	Cabernet Franc	130,00
Crios	Argentina	Malbec	155,00
Dv Catena	Argentina	Malbec	340,00
El Enemigo	Argentina	Malbec	330,00
Alma Negra	Argentina	Domaine Blend	370,00
Susana Balbo Tradicion	Argentina	Cabernet Sauvignon	190,00
Luiz Porto	Minas Gerais	Cabernet Sauvignon	160,00
Dom de Minas	Minas Gerais	Syrah	130,00
Luiz Porto	Minas Gerais	Syrah	190,00
Elegido	Uruguai	Tannat/Merlot	100,00
Cabriz	Portugal	Alfrocheiro/Aragonez/Touriga Nacional	120,00
Marquês de Borba	Portugal	Aragonez/ Trincadeira/Touriga Nacional/Alicante Bouschet/Petit Verdot/ Merlot	190,00

MEIA GARRAFA

Quinta dos Bons-Ventos Branco	Portugal	Arinto/ Chardonnay/ Fernão Pires	70,00
Quinta dos Bons-Ventos Tinto	Portugal	Castelão/ Tinta Miúda/ Touriga Nacional	70,00

