



PATATHAI

AUTENTYCZNE SMAKI TAJLANDII

PaTaThai to koncept restauracyjny oferujący najwyższej jakości, tradycyjną tajską kuchnię. Restauracja serwuje dania, bazujące na autentycznych recepturach, stworzone z oryginalnych produktów przez wybitnych Szefów Kuchni z Tajlandii.

SZEFEM KUCHNI RESTAURACJI PATATHAI RADOM JEST SOMCHET THUNGTONG.

Szef Somchet pochodzi z centralnej prowincji Tajlandii – Phetchaburi, położonej stosunkowo niedaleko stolicy – Bangkoku. Swoją przygodę z gotowaniem rozpoczął w 2005 roku od pracy w jednej z lokalnych restauracji w Tajlandii. Następnie po zdobyciu doświadczenia oraz poznaniu tajników kuchni tajskiej zdecydował się kontynuować karierę na arenie międzynarodowej. Pracował w prestiżowych restauracjach i hotelach m. in. w Australii, Zjednoczonych Emiratach Arabskich, czy Wielkiej Brytanii.

Somchet jest pasjonatem tradycyjnej kuchni tajskiej. Suma wszystkich lat doświadczeń w kuchni ukształtowała jego warsztat kulinarny. Somchet stawia przede wszystkim na autentyczność. Dba o to, aby dania były przygotowane według tradycyjnych receptur z wykorzystaniem oryginalnych produktów z Tajlandii. Jest perfekcjonistą, a jako szef kuchni troszczy się o każdy najmniejszy szczegół.

**“ ZAPRASZAM
W KULINARNĄ
PODRÓŻ PO
MOJEJ TAJLANDII. ”**

Poh Pia Thod

Chrupiące tajskie roladki z ciasta ryżowego z wybranym dodatkiem, serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

WARZYWA 18 PLN 🌿 | KURCZAK 19 PLN | KREWETKI 25 PLN

Gai Satay

Soczyste, grillowane kawałki kurczaka na szaszłyku, marynowane w mleku kokosowym i curry, podawane z sosem orzechowym o delikatnym słodkim posmaku.

19 PLN

Moo Dad Deaw

Suszone plastry karkówki z wyczuwalną słono-słodką nutą uzyskaną poprzez kilkudniowe marynowanie z dodatkiem sezamu. Serwowane z tradycyjnym sosem chili Sriracha.

21 PLN

Keaw Nueng

Ręcznie lepione pierożki wonton z wybranym składnikiem, gotowane na parze i serwowane z ciemnym sosem sojowym.

WIEPRZOWINA 18 PLN | KREWETKI 25 PLN

Keaw Thod

Chrupiące, ręcznie lepione pierożki wonton z wybranym składnikiem, smażone i serwowane z autorskim słodko-ostrym sosem chili.

WIEPRZOWINA 18 PLN | KREWETKI 25 PLN

Talerz przystawek

DLA 2 OSÓB 43 PLN | DLA 4 OSÓB 68 PLN

Jeżeli chcesz, żeby Twoje danie było mniej lub bardziej ostre - po prostu powiedz to nam!

PIKANTNE 🌶️ OSTRE 🌶️🌶️ BARDZO OSTRE 🌶️🌶️🌶️

DANIE WEGETARIAŃSKIE 🌿

Tom Yum

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Idealne połączenie ostrości z kwasowością. Aromatyczna, orzeźwiająca i wyrazista dzięki wykorzystaniu galangalu, trawy cytrynowej, liści kaffiru, tajskiego chili, pomidorków cherry, kolendry i grzybów Hed Fang.

TOFU 21 PLN  | KURCZAK 22 PLN | KREWETKI 28 PLN

Tom Khaa

Jedna z dwóch najbardziej rozpoznawalnych zup tajskich na świecie. Perfekcyjnie kremowa, rozgrzewająca, a zarazem delikatnie pikantna i cytrusowa dzięki połączeniu mleka kokosowego, trawy cytrynowej, galangalu, limonki, kolendry i grzybów Hed Fang.

TOFU 21 PLN  | KURCZAK 22 PLN | KREWETKI 28 PLN

Keaw Nam

Aromatyczny, intensywny bulion podawany z ręcznie lepionymi pierożkami wonton z wybranym składnikiem. Zupę uzupełnia delikatny makaron sojowy, chrupiąca kapusta pak choi, kielki fasoli mung i kolendra.

WIEPRZOWINA 19 PLN | KREWETKI 28 PLN

Guay Tiew Ped

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z plastrami kaczki, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung.

28 PLN

Yum Mamuang

Słodko-kwaśna sałatka na bazie zielonego mango, czerwonej cebuli, mięty, kolendry i trawy cytrynowej z orzeźwiającym dressingiem z limonki z nutą pikantności.

KURCZAK 33 PLN | KREWETKI 43 PLN

Som Tum

Soczyste i odświeżające połączenie kalarepy, marchewki, fasolki szparagowej i pomidorków koktajlowych z chrupiącą strukturą prażonych orzechów, uzupełnione delikatnie słodko-kwaśnym sosem na bazie limonki z dodatkiem papryczki chili.

28 PLN

Gaeng Karee

Aromatyczne i gęste żółte curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i żółtej pasty curry. Lekko pikantne, a zarazem delikatnie słodkie. Podawane z kawałkami batata i cebuli.

TOFU 34 PLN  | KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KREWETKI 45 PLN

Gaeng Daeng

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z kawałkami bakłażana, cukinii, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i gałązką tajskiej bazylii.

TOFU 34 PLN  | KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KREWETKI 45 PLN

Gaeng Phed Ped Yang

Czerwone curry z kawałkami pieczonej kaczki. Wyraźna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i gałązką tajskiej bazylii.

43 PLN

Gaeng Keow Wan

Intensywne i bardzo ostre zielone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i zielonej pasty curry. Podawane z kawałkami bakłażana, cukinii, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i gałązką tajskiej bazylii.

TOFU 34 PLN  | KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KREWETKI 45 PLN

Wszystkie dania curry serwowane są z ryżem jaśminowym.

Phad Gapraw 🌶️🌶️

Danie z woka z wybranym składnikiem w sosie bazyliowym, uzupełnione pędami bambusa, fasolką szparagową, chili i białą cebulą. Wyselekcjonowane liście bazylii dodawane na etapie smażenia uwalniają niepowtarzalny aromat.

KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KACZKA 43 PLN | OWOCE MORZA 49 PLN

Phad Prik Thai Dum 🌶️

Pikantne danie z woka z wybranym składnikiem w sosie pieprzowym z trzech rodzajów świeżego pieprzu rozgniatanych w moździerzu. Podawane z kolorową papryką, grzybami i cebulą dymką.

KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN

Gai Phad Med Mamuang Himmaphan

Smażony na woku soczysty kurczak z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli i grzybów w intensywnym słodko-słonym sosie z chrupiącymi orzechami nerkowca.

37 PLN

Jeżeli chcesz, żeby Twoje danie było mniej lub bardziej ostre – po prostu nam to powiedz!

Wszystkie dania z woka serwowane są z ryżem jaśminowym.

Wymień ryż na makaron sojowy lub makaron ryżowy (5 pln).

Phad Thai

Najbardziej znana na świecie potrawa kuchni tajskiej.

Smażony makaron ryżowy w sosie stanowiącym połączenie delikatnie kwaśnej pasty z owoców tamaryndowca ze słodyczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

TOFU 34 PLN 🌱 | KURCZAK 35 PLN | KREWETKI 45 PLN

Phad Khi Mao 🌶️

Smażony na woku makaron ryżowy w pikantnym sosie pieprzowo-ostrygowym z wybranym składnikiem, bazylią, kawałkami cebuli, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i chili.

TOFU 34 PLN | KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KACZKA 41 PLN | KREWETKA 45 PLN

Phad Udon

Gruby, sprężysty makaron pszenny podawany w aromatycznym sosie pieprzowo-sojowym z nutą sezamu, chrupiącymi kiełkami fasoli mung, kolorową papryką i szczypiorem.

TOFU 34 PLN 🌱 | KURCZAK 35 PLN | WOŁOWINA 39 PLN | KREWETKI 45 PLN | OWOCE MORZA 49 PLN

Phad Mee Luang

Chiński makaron jajeczny smażony na woku z wybranym składnikiem w łagodnym sosie pomidorowo-ostrygowym z dodatkiem kolorowej papryki, kiełków fasoli mung, cebuli i sezamu.

KURCZAK 35 PLN | OWOCE MORZA 49 PLN

Khao Phad

Danie cieszące się dużą popularnością na tajskim street food.

Smażony na woku ryż jaśminowy z marchewką, zielonym groszkiem, kukurydzą, pomidorkami cherry, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje daniu kwasowości i cytrusowego posmaku.

WARZYWA 32 PLN 🌱 | KURCZAK 33 PLN | KREWETKI 43 PLN

Gai Thod

Panierowane w tempurze kokosowej polędwiczki z piersi kurczaka smażone na głębokim oleju, chrupiące z zewnątrz, a delikatne w środku. Serwowane z ryżem, surówką z kalarepy i sosem chili.

33 PLN

Jeżeli chcesz, żeby Twoje danie było mniej lub bardziej ostre – po prostu nam to powiedz!

Zestaw I

Chrupiące kawałki piersi kurczaka z ryżem
oraz sok owocowy Słoiček Smaku.

26 PLN

Zestaw II

Delikatny bulion mięsno – warzywny z pierożkami wonton
z wieprzowiną oraz sok owocowy Słoiček Smaku.

21 PLN

Zestaw III

Makaron jajeczny z delikatnym tajskim sosem z kurczakiem
i papryką oraz sok owocowy Słoiček Smaku.

23 PLN

Khaoniew Mamuang

Najpopularniejszy na świecie tajski deser. Kleisty ryż polany słodkim sosem kokosowym, podawany z soczystym, żółtym mango.

18 PLN

Sakhu Nam Kathi

Klasyczny tajski deser na bazie tapioki i mleka kokosowego podawany z kawałkami świeżych owoców. Charakterystyczna struktura tapioki nadaje deserowi elastycznej i jędrnej formuły w kształcie okrągłych, małych pereł.

17 PLN

Kuay Thod

Smażone kawałki bananów w chrupiącej, kokosowej tempurze podawane z lodami waniliowymi.

18 PLN

Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Zimne

LEMONIADA

TRAWA CYTRYNOWA 14 PLN / GRAPEFRUIT-ROZMARYN 14 PLN / KLASYCZNA 13 PLN

Orzeźwiająca lemoniada na bazie syropów ze świeżych owoców i ziół przygotowywanych przez naszych barmanów. Serwowana w wersji na ciepło lub zimno.

HERBATA TAJSKA 14 PLN

Oryginalna, czarna tajska herbata produkowana z najwyższej jakości liści uprawianych w Tajlandii z dodatkiem słodkiego mleka oraz delikatnie wyczuwalną nutą limonki.

WODA CISOWIANKA 300 ML 8 PLN | 700 ML 14 PLN

gazowana / niegazowana

SOKI 100% NATURALNE „SŁODCZEK SMAKU” 250 ML 8 PLN

100% naturalne soki owocowe / jabłko / jabłko-mięta / jabłko-truskawka

WODA KOKOSOWA 320 ML 14 PLN

NAPOJE GAZOWANE 250 ML 8 PLN

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic Kinley

RED BULL 15 PLN

Gorące

HERBATA 11 PLN

czarna / zielona / jaśminowa / inne: zapytaj o dostępne smaki

ESPRESSO 7 PLN | 9 PLN

AMERICANO 10 PLN

CAPPUCCINO 12 PLN

LATTE MACCHIATO 13 PLN

FLAT WHITE 12 PLN

——— + Mleko sojowe 3 pln

Moktajle

MANGO SHAKE 16 PLN

świeże mango / sok z mango / mleko kokosowe

COCONUT SHAKE 16 PLN

mleko kokosowe / mleko / wanilia / gałka lodów kokosowych

——— Dodaj alkohol do swojego moktajlu wódka + 11 pln / rum jasny +14 pln

MOJITO VIRGIN 16 PLN

mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana

Prosecco lemoniada owocowo – cytrynowa

prosecco / sok z cytryny / agawa / mięta / owoce

23 PLN

Prosecco lemoniada grapefruit – rozmaryn

prosecco / syrop na bazie soku z grapefruta i rozmarynu / cytryna / mięta

23 PLN

Lychee Wine Coctail

wino białe / puree z owoców lychee / sok z cytryny / prosecco

25 PLN

Basil Twist

gin / bazylija tajska / limonka / woda kokosowa

25 PLN

Passion Fruit in Bangkok

rum biały / puree z owoców marakui / wanilia / mięta

25 PLN

Lemongrass Mule

wódka infuzowana trawą cytrynową / ginger beer / limonka

23 PLN

Mai Tai

rum biały / rum ciemny / triple sec / falernum / sok z limonki / świeży ananas

29 PLN

Green Mekong

whisky / sok z limonki / syrop kolendrowy / ananas

27 PLN

Aperol Spritz

aperitif / prosecco / pomarańcza

21 PLN

Mojito

rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy

19 PLN

-   **Prosecco** 11 PLN | 31 PLN
białe / musujące, wytrawne / uve bianche / Veneto / Włochy
-   **Faisao Frutado Branco** 11 PLN | 55 PLN
białe / półwytrawne / alvarinho, arinto / Vinho de Portugal / Portugalia
-   **Santa Alexandra Chardonnay** 14 PLN | 65 PLN
białe / wytrawne / chardonnay / Curico Valley / Chile
-   **Capellana Macabeo** 16 PLN | 75 PLN
białe / wytrawne / macabeo / Valencia / Hiszpania
-   **Caroline Bay Sauvignon Blanc** 22 PLN | 105 PLN
białe / wytrawne / sauvignon blanc / Marlborough / Nowa Zelandia
-   **Urban Riesling Qba** 24 PLN | 115 PLN
białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy
-   **Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica** 27 PLN | 130 PLN
białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy
-   **Rose d'Anjou** 17 PLN | 85 PLN
różowe / półwytrawne / grolleau, gamay / Dolina Loary / Francja
-   **Faisao Frutado Tinto** 11 PLN | 55 PLN
czerwone / półwytrawne / castelao, tempranillo / Vinho de Portugal / Portugalia
-   **Santa Alexadra Carmanere** 13 PLN | 60 PLN
czerwone / wytrawne / carmanere / Colchagua Valley / Chile
-   **Capellana Tempranillo** 15 PLN | 70 PLN
czerwone / wytrawne / tempranillo / Valencia / Hiszpania
-   **C'est pas la mer a boire** 18 PLN | 90 PLN
czerwone / wytrawne / cabernet franc, malbec / Langwedocja / Francja
-   **Epicuro Primitivo di Puglia** 22 PLN | 105 PLN
czerwone / wytrawne / primitivo / Apulia / Włochy

Wódka

WYBOROWA 40 ML 8 PLN | BUTELKA 500 ML 85 PLN

WYBOROWA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 10 PLN | BUTELKA 500 ML 100 PLN

FINLANDIA VODKA 40 ML 11 PLN | BUTELKA 500 ML 130 PLN

FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 ML 11 PLN

FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 11 PLN

BELVEDERE VODKA 40 ML 20 PLN | BUTELKA 700 ML 300 PLN



Whiskey 40 ml

BALLANTINE'S 13 PLN

BENRIACH THE ORIGINAL 25 PLN

BENRIACH THE SMOKY TWELVE 29 PLN

JACK DANIEL'S 15 PLN

JACK DANIEL'S HONEY 15 PLN

JACK DANIEL'S RYE 17 PLN

GENTELMAN JACK 19 PLN

WOODFORD RESERVE 25 PLN

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 29 PLN

TENJAKU WHISKY 25 PLN

FUJIMI WHISKY 25 PLN



Koniak 40 ml

HENNESSY V.S. COGNAC 25 PLN

Rum 40 ml

BACARDI 14 PLN

SAILOR JERRY 16 PLN

Gin 40 ml

GIN FINSBURY 12 PLN

GIN FORDS 23 PLN

GIN HENDRICKS 25 PLN

Tequila 40 ml

TEQUILA EL JIMADOR 14 PLN

Likier 40 ml

JAGERMEISTER 15 PLN

Piwo

SINGHA 330 ML 13 PLN

CHANG 330 ML 13 PLN

PILSNER URQUELL 500 ML 14 PLN

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 500 ML 12 PLN

KSIĄŻĘCE CIEMNE 500 ML 12 PLN

TYSKIE 500 ML 10 PLN

LECH FREE 330 ML 12 PLN