



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 MOKOTÓW JEST WEERACHAI MANSENA.**

Szef Weerachai pochodzi z północno-wschodniej prowincji Tajlandii – Sakon Nakhon. Rozpoczął swoją przygodę z gotowaniem już jako dziecko, pomagając мамie przygotowywać posiłki dla liczego rodzeństwa. Jak wspomina, już wtedy postanowił, że zostanie kucharzem. Początki swojej kariery spędził w lokalnej restauracji w rodzinnym mieście, gdzie uczył się zawodu. Potem pracował w kilku restauracjach w Tajlandii, a następnie rozpoczął karierę międzynarodową. Pracował w prestiżowych restauracjach i hotelach m.in. w Dubaju, Abu Dhabi i Europie.

W kuchni kieruje się prostotą i minimalizmem z poszanowaniem produktu. Idea i rozwiązanie zero waste są dla szefa Weerachi podstawą działania kuchni. W swoich daniach odwołuje się do oryginalnych i tradycyjnych receptur z nutą nowoczesności.

“ **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 19 PLN 🌿 | KURCZAK 21 PLN | KREWETKI 29 PLN

### Gai Satay

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

21 PLN

### Moo Dad Deaw

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

23 PLN

### Keaw Nueng

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

WIEPRZOWINA 19 PLN | KREWETKI 28 PLN

### Keaw Thod

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

WIEPRZOWINA 19 PLN | KREWETKI 28 PLN

### Talerz przystawek

DLA 2 OSÓB 45 PLN | DLA 4 OSÓB 78 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 26 PLN  | KURCZAK 27 PLN | KREWETKI 34 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 24 PLN  | KURCZAK 25 PLN | KREWETKI 33 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 23 PLN | KREWETKI 33 PLN**

## Guay Tiew Ped

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

**33 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 45 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.

**29 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 38 PLN  | KURCZAK 39 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KREWETKI 53 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 38 PLN  | KURCZAK 39 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KREWETKI 53 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.

**51 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 38 PLN  | KURCZAK 39 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KREWETKI 53 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 39 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KACZKA 51 PLN | OWOCE MORZA 59 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 39 PLN | WOŁOWINA 45 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.

**39 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 37 PLN 🌱 | KURCZAK 38 PLN | KREWETKI 53 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 37 PLN | KURCZAK 38 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KACZKA 51 PLN | KREWETKA 53 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 37 PLN 🌱 | KURCZAK 38 PLN | WOŁOWINA 45 PLN | KREWETKI 53 PLN | OWOCE MORZA 59 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 38 PLN | OWOCE MORZA 59 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 34 PLN 🌱 | KURCZAK 35 PLN | KREWETKI 49 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.

23 PLN

**Zestaw III**

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

26 PLN



### **Khaoniew Mamuang**

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

21 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.

19 PLN

Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

## Zimne

### LEMONIADA 15 PLN

#### TRAWA CYTRYNOWA / GRAPEFRUIT-ROZMARYN / KLASYCZNA

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

### HERBATA TAJSKA 15 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 15 PLN

gazowana / niegazowana

### SOKI 100% NATURALNE „SŁOICZEK SMAKU” 250 ML 9 PLN

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

### WODA KOKOSOWA 320 ML 14 PLN

### NAPOJE GAZOWANE 250 ML 9 PLN

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

## Gorące

### HERBATA 12 PLN

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

### ESPRESSO 8 PLN | 10 PLN

### AMERICANO 11 PLN

### CAPPUCCINO 13 PLN

### LATTE MACCHIATO 14 PLN

### FLAT WHITE 13 PLN

——— + Mleko sojowe 3 pln

## Moktajle

### MANGO SHAKE 19 PLN

świeże mango / sok z mango / mleko kokosowe

### COCONUT SHAKE 19 PLN

mleko kokosowe / mleko / wanilia / gałka lodów kokosowych

——— Dodaj alkohol do swojego moktajlu wódka + 12 pln / rum jasny +15 pln

### MOJITO VIRGIN 17 PLN

mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana

**Prosecco lemoniada owocowo – cytrynowa**

prosecco / sok z cytryny / agawa / mięta / owoce

25 PLN

**Prosecco lemoniada grapefruit – rozmaryn**

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

25 PLN

**Lychee Wine Coctail**

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

27 PLN

**Basil Twist**

gin / bazylija tajska / limonka / woda kokosowa

29 PLN

**Passion Fruit in Bangkok**

rum biały / puree z owoców marakui / wanilia / mięta

29 PLN

**Lemongrass Mule**

wódka infuzowana trawą cytrynową / ginger beer / limonka

27 PLN

**Mai Tai**

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

35 PLN

**Green Mekong**

whisky / sok z limonki / syrop kolendrowy / ananas

33 PLN

**Aperol Spritz**

aperitif / prosecco / pomarańcza

25 PLN

**Mojito**

rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy

23 PLN

-   **Prosecco** 12 PLN | 35 PLN  
białe / musujące, wytrawne / uve bianche / Veneto / Włochy
-   **Faisao Frutado Branco** 13 PLN | 60 PLN  
białe / półwytrawne / alvarinho, arinto / Vinho de Portugal / Portugalia
-   **Santa Alexandra Chardonnay** 16 PLN | 75 PLN  
białe / wytrawne / chardonnay / Curico Valley / Chile
-   **Capellana Macabeo** 18 PLN | 85 PLN  
białe / wytrawne / macabeo / Valencia / Hiszpania
-   **Caroline Bay Sauvignon Blanc** 24 PLN | 115 PLN  
białe / wytrawne / sauvignon blanc / Marlborough / Nowa Zelandia
-   **Urban Riesling Qba** 26 PLN | 125 PLN  
białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy
-   **Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica** 28 PLN | 135 PLN  
białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy
-   **Rose d'Anjou** 19 PLN | 90 PLN  
różowe / półwytrawne / grolleau, gamay / Dolina Loary / Francja
-   **Faisao Frutado Tinto** 13 PLN | 60 PLN  
czerwone / półwytrawne / castelao, tempranillo / Vinho de Portugal / Portugalia
-   **Santa Alexadra Carmanere** 16 PLN | 75 PLN  
czerwone / wytrawne / carmanere / Colchagua Valley / Chile
-   **Capellana Tempranillo** 18 PLN | 85 PLN  
czerwone / wytrawne / tempranillo / Valencia / Hiszpania
-   **C'est pas la mer a boire** 21 PLN | 100 PLN  
czerwone / wytrawne / cabernet franc, malbec / Langwedocja / Francja
-   **Epicuro Primitivo di Puglia** 24 PLN | 115 PLN  
czerwone / wytrawne / primitivo / Apulia / Włochy

## Wódka

WYBOROWA 40 ML 10 PLN | BUTELKA 500 ML 110 PLN  
 WYBOROWA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 12 PLN | BUTELKA 500 ML 135 PLN  
 FINLANDIA VODKA 40 ML 12 PLN | BUTELKA 500 ML 135 PLN  
 FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 ML 12 PLN  
 FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 12 PLN  
 BELVEDERE VODKA 40 ML 20 PLN | BUTELKA 700 ML 350 PLN



## Whiskey

BALLANTINE'S 40 ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 230 PLN  
 BENRIACH THE ORIGINAL 40 ML 27 PLN  
 BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40 ML 31 PLN  
 JACK DANIEL'S 40 ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN  
 JACK DANIEL'S HONEY 40 ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN  
 JACK DANIEL'S RYE 40 ML 20 PLN  
 GENTELMAN JACK 40 ML 21 PLN  
 WOODFORD RESERVE 40 ML 27 PLN  
 JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40 ML 31 PLN  
 TENJAKU WHISKY 40 ML 27 PLN  
 FUJIMI WHISKY 40 ML 27 PLN



## Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40 ML 29 PLN

## Rum

BACARDI 40 ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 230 PLN  
 SAILOR JERRY 40 ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN

## Gin

GIN FINSBURY 40 ML 15 PLN  
 GIN FORDS 40 ML 25 PLN  
 GIN HENDRICS 40 ML 30 PLN

## Tequila

TEQUILA EL JIMADOR 40 ML 17 PLN

## Likier

JAGERMEISTER 40 ML 16 PLN

## Piwo

SINGHA 330 ML 14 PLN  
 CHANG 330 ML 14 PLN  
 PILSNER URQUELL 500 ML 16 PLN  
 KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 500 ML 14 PLN  
 KSIĄŻĘCE CIEMNE 500 ML 14 PLN  
 TYSKIE 500 ML 12 PLN  
 LECH FREE 330 ML 12 PLN