



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 mamie 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 rozwiązania 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. ”**



**RESTAURACJA ODZNACZONA
CERTYFIKATEM THAI SELECT**

Thai Select to certyfikat jakości przyznawany przez Rząd Królestwa Tajlandii, świadczący o utrzymywaniu wysokich standardów jakości i oryginalności serwowanych dań. Ocenie podlegają: jakość produktów, smak dań oraz kompetencje Szefa Kuchni. Dodatkowo punkty przyznawane są za gościnność i atmosferę restauracji.

PaTaThai dołączył do wąskiego grona dziewięciu restauracji tajskich w Polsce, które mogą poszczycić się tym wyróżnieniem.

Poh Pia Thod

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

WARZYWA 23 PLN 🌿 | KURCZAK 25 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.

24 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 21 PLN | KREWETKI 29 PLN

Keaw Thod

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

WIEPRZOWINA 21 PLN | KREWETKI 29 PLN

Talerz przystawek

DLA 2 OSÓB 49 PLN | DLA 4 OSÓB 85 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 28 PLN  | KURCZAK 29 PLN | KREWETKI 36 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 26 PLN  | KURCZAK 27 PLN | KREWETKI 34 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 35 PLN | KREWETKI 47 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.

32 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 41 PLN  | KURCZAK 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KREWETKI 57 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 41 PLN | KURCZAK 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KREWETKI 57 PLN

Gaeng Phed Ped Yang

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

55 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 41 PLN | KURCZAK 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KREWETKI 57 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 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KACZKA 55 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 42 PLN | WOŁOWINA 49 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.

42 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 41 PLN 🌱 | KURCZAK 42 PLN | KREWETKI 55 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 41 PLN | KURCZAK 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KACZKA 55 PLN | KREWETKA 55 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 41 PLN 🌱 | KURCZAK 42 PLN | WOŁOWINA 49 PLN | KREWETKI 55 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 41 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 36 PLN 🌱 | KURCZAK 38 PLN | KREWETKI 53 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.

28 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.

23 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 16 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 16 PLN

Oryginalna, czarna tajska herbata produkowana z najwyższej jakości liści uprawianych w Tajlandii z dodatkiem słodkiego mleka.

WODA KARAFKA 500ML 9 PLN / 1000 ML 17 PLN

gazowana / niegazowana

WODA CISOWIANKA 300 ML 10 PLN | 700 ML 18 PLN

gazowana / niegazowana

SOKI 100% NATURALNE „SŁOICZEK SMAKU” 250 ML 10 PLN

100% naturalne soki owocowe / jabłko / jabłko-mięta /
inne: zapytaj o dostępne smaki

WODA KOKOSOWA 320 ML 14 PLN

NAPOJE GAZOWANE 250 ML 10 PLN

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up

Gorące

HERBATA DZBANEK 13 PLN

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

ESPRESSO 9 PLN | 12 PLN

AMERICANO 13 PLN

CAPPUCCINO 14 PLN

LATTE MACCHIATO 15 PLN

FLAT WHITE 14 PLN

———— + Mleko sojowe 5 pln

Moktajle

MANGO SHAKE 21 PLN

świeże mango / sok z mango / mleko kokosowe

COCONUT SHAKE 21 PLN

mleko kokosowe / mleko / wanilia / gałka lodów kokosowych

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

MOJITO VIRGIN 19 PLN

mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana

Prosecco lemoniada owocowo – cytrynowa

prosecco / sok z cytryny / agawa / mięta / owoce

27 PLN

Prosecco lemoniada grapefruit – rozmaryn

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

27 PLN

Lychee Wine Coctail

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

29 PLN

Thai Basil Smash

gin / bazylija tajska / cytryna / jabłko

31 PLN

Passion Fruit in Bangkok

rum biały / puree z owoców marakui / jabłko / wanilia / mięta

29 PLN

Lemongrass Mule

wódka infuzowana trawą cytrynową / ginger beer / limonka

29 PLN

Mai Tai

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

37 PLN

Green Mekong

whisky / sok z limonki / syrop kolendrowy / ananas

35 PLN

Aperol Spritz

aperitif / prosecco / pomarańcza

27 PLN

Mojito

rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy

25 PLN


Prosecco 15 PLN | 42 PLN

białe / musujące, wytrawne / uve bianche / Veneto / Włochy


Faisao Frutado Branco 15 PLN | 70 PLN

białe / półwytrawne / alvarinho, arinto / Vinho de Portugal / Portugalia


Santa Alexandra Chardonnay 17 PLN | 85 PLN

białe / wytrawne / chardonnay / Curico Valley / Chile


Capellana Macabeo 19 PLN | 90 PLN

białe / wytrawne / macabeo / Valencia / Hiszpania


Los Camachos Sauvignon Blanc 24 PLN | 115 PLN

białe / wytrawne / sauvignon blanc / Curico Valley / Chile


Urban Riesling Qba 27 PLN | 130 PLN

białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy


Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 145 PLN

białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy


Rose d'Anjou 100 PLN

różowe / półwytrawne / grolleau, gamay / Dolina Loary / Francja


Faisao Frutado Tinto 15 PLN | 70 PLN

czerwone / półwytrawne / castelao, tempranillo / Vinho de Portugal / Portugalia


Capellana Tempranillo 19 PLN | 90 PLN

czerwone / wytrawne / tempranillo / Valencia / Hiszpania


C'est pas la mer a boire 23 PLN | 110 PLN

czerwone / wytrawne / cabernet franc, malbec / Langwedocja / Francja


Epicuro Primitivo di Puglia 120 PLN

czerwone / wytrawne / primitivo / Puglia / Włochy


Champagne Boizel Brut Reserve 299 PLN

białe / musujące, wytrawne / chardonnay, pinot noir, pinot meunier / Champagne / Francja

Piwo

Beczkowe

CESKY LEZAK 330 ML 11 PLN / 500 ML 13 PLN

TENCZYNEK PSZENICZNE 330 ML 13 PLN / 500 ML 15 PLN

**Butelkowe**

TENCZYNEK LAGER 500 ML 14 PLN

TENCZYNEK PORTER 500 ML 16 PLN

MARAKUJA 500 ML 16 PLN

BUH ALE Z SUSZEM 500 ML 18 PLN

**Tajskie**

SINGHA 330 ML 16 PLN

Bezalkoholowe

BUH BEZALKOHOLOWY 330 ML 15 PLN

DOCTOR BREW AMERICAN FREEDOM 500 ML 16 PLN

Wódka

FINLANDIA VODKA 40 ML 13 PLN | BUTELKA 500 ML 150 PLN

FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 14 PLN | BUTELKA 500 ML 160 PLN

FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 ML 13 PLN

FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 13 PLN

WYBOROWA 40 ML 11 PLN | BUTELKA 500 ML 120 PLN

WÓDKA WYJEBOŃGO 40ML 16 PLN | BUTELKA 700ML 250 PLN

WÓDKA WYBUHOWA 40ML 18 PLN | BUTELKA 700ML 270 PLN

BELVEDERE VODKA 40 ML 20 PLN | BUTELKA 700 ML 330 PLN

**Whisky**

(Szkocja i Japonia)

BALLANTINE'S 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 230 PLN

BENRIACH THE ORIGINAL 40ML 27 PLN

BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40ML 31 PLN

GLENDRONACH 12 YO 40ML 31 PLN

TENJAKU WHISKY 40ML 27 PLN

FUJIMI WHISKY 40ML 27 PLN

Whiskey

(USA)

JACK DANIEL'S 40ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN

JACK DANIEL'S APPLE 40ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN

JACK DANIEL'S HONEY 40ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN

JACK DANIEL'S RYE 40ML 20 PLN

GENTELMAN JACK 40ML 21 PLN

WOODFORD RESERVE 40ML 27 PLN

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40ML 31 PLN

**Koniak**

HENNESSY V.S. COGNAC 40ML 29 PLN

Rum

BACARDI 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 230 PLN

SAILOR JERRY 40ML 17 PLN | BUTELKA 700 ML 260 PLN

Gin

GIN FINSBURY 40ML 15 PLN

GIN FORDS 40ML 25 PLN

GIN HENDRICKS 40ML 30 PLN

FORDS GIN

Tequila

TEQUILA EL JIMADOR 40ML 17 PLN

Likier

JÄGERMEISTER 40ML 16 PLN