



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 21 PLN 🌿 | KURCZAK 22 PLN | KREWETKI 26 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 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 26 PLN

Keaw Thod

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

WIEPRZOWINA 19 PLN | KREWETKI 26 PLN

Deska mięsnych przystawek

Deska składająca się z soczystych, grillowanych kawałków kurczaka oraz plastrów karkówki. Wszystkie mięsa są odpowiednio wcześniej marynowane w aromatycznych tajskich przyprawach i ziołach. Deska jest serwowana z dodatkiem warzywnych pikli oraz trzema sosami.

DLA 4 OSÓB 73 PLN

Talerz przystawek

DLA 2 OSÓB 47 PLN | DLA 4 OSÓB 73 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, kiełki 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.

31 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 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 36 PLN  | KURCZAK 37 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KREWETKI 47 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 36 PLN  | KURCZAK 37 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KREWETKI 47 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.

45 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 36 PLN  | KURCZAK 37 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KREWETKI 47 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 38 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KACZKA 45 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 38 PLN | WOŁOWINA 42 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 36 PLN 🌱 | KURCZAK 37 PLN | KREWETKI 47 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 36 PLN | KURCZAK 37 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KACZKA 44 PLN | KREWETKA 47 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 36 PLN 🌱 | KURCZAK 37 PLN | WOŁOWINA 42 PLN | KREWETKI 47 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 37 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 34 PLN 🌱 | KURCZAK 36 PLN | KREWETKI 45 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.

35 PLN

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

Zestaw I

Chrupiące kawałki piersi kurczaka podawane z ryżem i surówką oraz sok owocowy Słóiczek Smaku.

28 PLN

Zestaw II

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

21 PLN

Zestaw III

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

25 PLN

Khaoniew Mamuang

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

19 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 od 8 osób doliczamy 10% serwisu
Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Zimne

LEMONIADA

TRAWA CYTRYNOWA 15 PLN / GRAPEFRUIT-ROZMARYN 15 PLN / KLASYCZNA 14 PLN

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.

WODA KARAFKA 500 ML 8 PLN / 1000 ML 15 PLN

gazowana / niegazowana

WODA CISOWIANKA 300 ML 9 PLN | 700 ML 17 PLN

gazowana / niegazowana

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

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

WODA KOKOSOWA 320 ML 14 PLN

NAPOJE GAZOWANE 250 ML 9 PLN

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up

RED BULL 15 PLN

Gorące

HERBATA DZBANEK 13 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 4 pln

Moktajle

MANGO SHAKE 18 PLN

świeże mango / sok z mango / mleko kokosowe

COCONUT SHAKE 18 PLN

mleko kokosowe / mleko / wanilia / gałka lodów kokosowych

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

MOJITO VIRGIN 18 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

Thai Basil Smash

gin / bazylija tajska / cytryna / jabłko

27 PLN

Passion Fruit in Bangkok

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

27 PLN

Lemongrass Mule

wódka infuzowana trawą cytrynową / ginger beer / limonka

25 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

25 PLN

Mojito

rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy

23 PLN


Prosecco 13 PLN | 38 PLN

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


Faisao Frutado Branco 12 PLN | 59 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


Los Camachos Sauvignon Blanc 22 PLN | 105 PLN

białe / wytrawne / sauvignon blanc / Curico Valley / Chile


Urban Riesling Qba 24 PLN | 115 PLN

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


Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 130 PLN

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


Rose d'Anjou 85 PLN

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


Faisao Frutado Tinto 12 PLN | 59 PLN

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


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 105 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 10 PLN / 500 ML 12 PLN

TENCZYNEK PSZENICZNE 330 ML 12 PLN / 500 ML 14 PLN



Butelkowe

TENCZYNEK LAGER 500 ML 14 PLN

TENCZYNEK PORTER 500 ML 15 PLN

MARAKUJA 500 ML 15 PLN

BUH ALE Z SUSZEM 500 ML 16 PLN



Tajskie

SINGHA 330 ML 15 PLN

Bezalkoholowe

BUH BEZALKOHOLOWY 330 ML 14 PLN

DOCTOR BREW AMERICAN FREEDOM 500 ML 15 PLN

Wódka

WYBOROWA 40 ML 9 PLN | BUTELKA 500 ML 90 PLN

FINLANDIA VODKA 40 ML 12 PLN | BUTELKA 500 ML 130 PLN

FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 13 PLN | BUTELKA 500 ML 140 PLN

FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 ML 13 PLN

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

WÓDKA WYJEBOŃGO 40ML 15 PLN | BUTELKA 700ML 230 PLN

WÓDKA WYBUHOWA 40ML 17 PLN | BUTELKA 700ML 250 PLN

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



Whisky

(Szkocja i Japonia)

BALLANTINE'S 40ML 13 PLN | BUTELKA 700 ML 180 PLN

BENRIACH THE ORIGINAL 40ML 25 PLN

BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40ML 29 PLN

TENJAKU WHISKY 40ML 25 PLN

FUJIMI WHISKY 40ML 25 PLN

Whiskey

(USA)

JACK DANIEL'S 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 210 PLN

JACK DANIEL'S APPLE 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 210 PLN

JACK DANIEL'S HONEY 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 210 PLN

JACK DANIEL'S RYE 40ML 17 PLN

GENTELMAN JACK 40ML 19 PLN

WOODFORD RESERVE 40ML 25 PLN

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40ML 29 PLN



Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40ML 25 PLN

Rum

BACARDI 40ML 14 PLN

SAILOR JERRY 40ML 15 PLN | BUTELKA 700 ML 210 PLN

Gin

GIN FINSBURY 40ML 12 PLN

GIN FORDS 40ML 23 PLN

GIN HENDRICS 40ML 25 PLN

FORDS GIN

Tequila

TEQUILA EL JIMADOR 40ML 14 PLN

Likier

JÄGERMEISTER 40ML 15 PLN | BUTELKA 500 ML 150 PLN