



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 Weerachai 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. Dodatkowe punkty przyznawane są za gościnność i atmosferę restauracji.

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

Oznaczenia naszych dań:

PIKANTNE 🌶️ OSTRE 🌶️🌶️ BARDZO OSTRE 🌶️🌶️🌶️
DANIE WEGETARIAŃSKIE 🌿

Poh Pia Thod

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

WARZYWA 27 🌿 | KURCZAK 29

Gai Satay

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

28

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.

27

Gung Phad Prik Gilena

Chrupiące krewetki Black Tiger w delikatnej panierce na bazie tajskich ziół, chilli oraz czosnku. Podawane z limonką.

42

Keaw Nueng

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

WIEPRZOWINA 25 | KREWETKI 33

Keaw Thod

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

WIEPRZOWINA 27 | KREWETKI 35

Talerz przystawek

DLA DWÓCH OSÓB 57

2 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Keaw Nueng, Moo Dad Deaw

DLA CZTERECH OSÓB 98

4 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Keaw Nueng, 4 szt.

Gai Satay, Moo Dad Deaw

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 🌿 | KURCZAK 29 | KREWETKI 36

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 27 🌿 | KURCZAK 28 | KREWETKI 35

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 23 | KREWETKI 33

Guay Tiew Ped

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z pieczonym udem kaczką, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung.

38

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 42 | KREWETKI 53

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.

34

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. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 45 🌱 | **KURCZAK 47** | **WOŁOWINA 57** | **KREWETKI 58**

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. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | **KURCZAK 48** | **WOŁOWINA 58** | **KREWETKI 59**

Gaeng Phed Ped Yang 🌶️🌶️

Czerwone curry z pieczonym udem kaczki. Wyrazna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i gałązką tajskiej bazylii. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

66

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. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | **KURCZAK 48** | **WOŁOWINA 58** | **KREWETKI 59**

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 43 | WIEPRZOWINA 45 | WOŁOWINA 51 | KREWETKI 52

Phad Prik Thai Dum 🌶️🌶️

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

KURCZAK 43 | WIEPRZOWINA 45 | WOŁOWINA 51

Gai/Tofu Phad Med Mamuang Himmaphan

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

TOFU 41 🌿 | KURCZAK 43

Dodatki

Wybierz swoje ulubione dodatki:

- ⊕ RYŻ JAŚMINOWY 7
- ⊕ MAKARON SOJOWY 7
- ⊕ MAKARON RYŻOWY 9
- ⊕ SAŁATKA Z KALAREPY 12
- ⊕ SAŁATKA Z MANGO 15

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

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, kielkami fasoli mung, jajkiem i czerwoną cebulą. Serwowany z limonką, płatkami suszonego chili, szczypiorem i orzechami ziemnymi.

TOFU 45 🌱 | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

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 45 | KURCZAK 48 | WIEPRZOWINA 49 | WOŁOWINA 57 | KREWETKI 59

Phad Udon

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

TOFU 45 🌱 | KURCZAK 48 | WOŁOWINA 57 | KREWETKI 59

Phad Mee Luang

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

TOFU 45 | KURCZAK 47 | WIEPRZOWINA 48

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 39 🌱 | KURCZAK 44 | KREWETKI 55

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

Zestaw I

Chrupiące kawałki piersi kurczaka z ryżem
podawane z ryżem oraz surówką.

32

Zestaw II 

Smażony na woku ryż jaśminowy z marchewką,
zielonym groszkiem, kukurydzą i jajkiem.

26

Zestaw III

Makaron jajeczny z delikatnym tajskim sosem
z kurczakiem i papryką.

29

Khaoniew Mamuang

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

26

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.

21

Kuay Thod

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

24

Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Zimne

LEMONIADA

KLASYCZNA 18 / TRAWA CYTRYNOWA 19 / GRAPEFRUIT-ROZMARYN 19

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

HERBATA TAJSKA 19

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

WODA KARAFKA 500ML 11 / 1000 ML 19

gazowana / niegazowana

WODA CISOWIANKA 300 ML 12 / 700 ML 22

gazowana / niegazowana

SOKI 100% NATURALNE „SŁOICZEK SMAKU” 250 ML 12

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

inne: zapytaj o dostępne smaki

WODA KOKOSOWA 320 ML 17

NAPOJE GAZOWANE 200 ML 12



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

Gorące

HERBATA DZBANEK 17

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

ESPRESSO 9 / 14

AMERICANO 14

CAPPUCCINO 15

LATTE MACCHIATO 17

FLAT WHITE 16

Moktajle

MANGO SHAKE 24

świeże mango / sok z mango / mleko kokosowe

COCONUT SHAKE 24

mleko kokosowe / mleko / wanilia / gałka lodów kokosowych

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

MOJITO VIRGIN 22

mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana

Prosecco lemoniada owocowo – cytrynowa

prosecco / sok z cytryny / agawa / mięta / owoce

29

Prosecco lemoniada grapefruit – rozmaryn

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

29

Lychee Wine Coctail

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

32

Thai Basil Smash

gin / bazylija tajska / cytryna / jabłko

34

Passion Fruit in Bangkok

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

32

Lemongrass Mule

wódka infuzowana trawą cytrynową / ginger beer / limonka

32

Mai Tai

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

39

Green Mekong

whisky / sok z limonki / syrop kolendrowy / ananas

37

Aperol Spritz

aperitif / prosecco / pomarańcza

29

Mojito

rum biały / limonka / mięta / cukier trzcinowy

28

-  |  **Prosecco 18 | 50**
białe / musujące, wytrawne / uve bianche / Veneto / Włochy
-  |  **Faisao Frutado Branco 17 | 80**
białe / półwytrawne / alvarinho, arinto / Vinho de Portugal / Portugalia
-  |  **Santa Alexandra Chardonnay 19 | 90**
białe / wytrawne / chardonnay / Curico Valley / Chile
-  |  **Capellana Macabeo 22 | 105**
białe / wytrawne / macabeo / Valencia / Hiszpania
-  |  **Los Camachos Sauvignon Blanc 27 | 130**
białe / wytrawne / sauvignon blanc / Curico Valley / Chile
-  |  **Urban Riesling Qba 31 | 150**
białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy
-  **Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 160**
białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy
-  **Rose d'Anjou 120**
różowe / półwytrawne / grolleau, gamay / Dolina Loary / Francja
-  |  **Faisao Frutado Tinto 17 | 80**
czerwone / półwytrawne / castelao, tempranillo / Vinho de Portugal / Portugalia
-  |  **Capellana Tempranillo 22 | 105**
czerwone / wytrawne / tempranillo / Valencia / Hiszpania
-  |  **C'est pas la mer a boire 26 | 125**
czerwone / wytrawne / cabernet franc, malbec / Langwedocja / Francja
-  **Epicuro Primitivo di Puglia 150**
czerwone / wytrawne / primitivo / Puglia / Włochy
-  **Champagne Boizel Brut Reserve 399**
białe / musujące, wytrawne / chardonnay, pinot noir, pinot meunier / Champagne / Francja

Piwo

Beczkowe

CESKY LEZAK 330 ML 14 / 500 ML 17
TENCZYNEK PSZENICZNE 330 ML 16 / 500 ML 19



Butelkowe

TENCZYNEK LAGER 500 ML 18
MARAKUJA 500 ML 19
BUH ALE Z SUSZEM 500 ML 19



Tajskie

SINGHA 330 ML 19

Bezalkoholowe

BUH BEZALKOHOLOWY 330 ML 17
DOCTOR BREW AMERICAN FREEDOM 500 ML 19

Wódka

FINLANDIA VODKA 40 ML 13 | BUTELKA 500 ML 150
FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 14 | BUTELKA 500 ML 160
FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 ML 13
FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 13
WYBOROWA 40 ML 11 | BUTELKA 500 ML 120
WÓDKA WYJEBOGO 40ML 16 | BUTELKA 700ML 250
WÓDKA WYBUHOWA 40ML 18 | BUTELKA 700ML 270
BELVEDERE VODKA 40 ML 23 | BUTELKA 700 ML 360



Whisky

(Szkocja i Japonia)

BALLANTINE'S 40ML 15 | BUTELKA 700 ML 230
BENRIACH THE ORIGINAL 40ML 29
BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40ML 33
GLENDRONACH 12 YO 40ML 33
TENJAKU WHISKY 40ML 29
FUJIMI WHISKY 40ML 29

Whiskey

(USA)

JACK DANIEL'S 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260
JACK DANIEL'S APPLE 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260
JACK DANIEL'S HONEY 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260
JACK DANIEL'S RYE 40ML 20
GENTELMAN JACK 40ML 21
WOODFORD RESERVE 40ML 31
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40ML 35



Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40ML 32

Rum

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

Gin

GIN FINSBURY 40ML 17
GIN FORDS 40ML 27
GIN HENDRICS 40ML 33



Tequila

TEQUILA EL JIMADOR 40ML 19

Likier

JÄGERMEISTER 40ML 18