



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 ŻOLIBORZ JEST SURAT BUTSARAKHAM.**

Szef Surat pochodzi z północno-wschodniej prowincji Tajlandii – Udon Thani. Przygodę z kuchnią rozpoczął od okazjonalnego gotowania dla najbliższych, co z czasem przerodziło się w gotowanie zawodowe. Zdobywał doświadczenie i warsztat w wielu wyjątkowych restauracjach m.in. w Tajlandii, Kanadzie oraz Europie.

Dla szefa Surat gotowanie to przede wszystkim pasja. Wyróżnia go niezwykle wyczcucie smaku i umiejętność łączenia nieoczywistych produktów. W kuchni nie ma dla niego rzeczy niemożliwych, a karta dań jest jego autorskim, subiektywnym przewodnikiem po smakach Tajlandii.

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

#### **Oznaczenia naszych dań:**

**PIKANTNE** 🌶️ **OSTRE** 🌶️🌶️ **BARDOZO OSTRE** 🌶️🌶️🌶️  
**DANIE WEGETARIAŃSKIE** 🌿 **DANIE WEGAŃSKIE** 🍃

## 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

## Gung Phad Prik Gilena

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

42

## 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

## 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 kaczki, 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.

TOFU 39 🌱 | KURCZAK 42 | KREWETKI 53

## Yum Tofu Thod 🌱🍋

Soczyste i odświeżające połączenie marynowanego tofu, pomidorów, szczypiorku, czerwonej cebuli i selera naciowego z chrupiącą strukturą prażonych orzechów nerkowca, uzupełnione słodko-kwasnym sosem na bazie limonki z dodatkiem papryczki chilli.

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. W daniu wykorzystano wegańską pastę curry, niezawierającą w składzie pasty krewetkowej. 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. Wyrażna 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.

**TOFU 41** 🌱 | **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**
- SURÓWKA Z MARYNOWANEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 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 słodczą cukru palmowego, uzupełniony wybranym składnikiem, tofu, kiełkami 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. W wersji wegańskiej sos ostrygowy jest zastąpiony sosem z grzybów shiitake.

**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 kiełkami 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, kiełków fasoli mung, cebuli i sezamu. W wersji wegańskiej sos ostrygowy jest zastąpiony sosem z grzybów shiitake, a makaron jajeczny makaronem sojowym.

**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 podawane z ryżem oraz surówką z marynowanej kapusty i marchewki.

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

## 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

**Ginger & Raspberry Mule 28**

Finlandia Botanical Wildberry & Rose / limonka / piwo imbirowe / maliny

**Thai Basil Smash 34**

Fords gin / bazylija tajska / sour / tłoczone jabłko

**Lemongrass Mule 32**

Finlandia Vodka infuzowana trawą cytrynową / limonka / piwo imbirowe

**Green Mekong 37**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / kolendra / ananas / limonka

**Lychee Wine Cocktail 32**

wino białe / puree lychee / sour / prosecco

**Passion Fruit in Bangkok 32**

Bacardi carta blanca / puree z owoców marakui / jabłko / wanilia / mięta

**Mai Tai 39**

Bacardi carta blanca / Sailor Jerry / triple sec / limonka / falernum / świeży ananas

**Prosecco lemoniada owocowo – cytrynowa 29**

prosecco / sok z cytryny / agawa / mięta / owoce

**Prosecco lemoniada grapefruit – rozmaryn 29**

prosecco / sok z cytryny / syrop grapefruit – rozmaryn / plaster grapefruita

**Fin Sour 25**

Finlandia Vodka / sour / sweet / białko kurze / angostura

**Jack Sour 27**

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / sour / sweet / białko kurze / angostura

**Woodford Reserve Old Fashioned 33**

Woodford Reserve / angostura / brązowy cukier / skórka z pomarańczy

**Long Island Iced Tea 37**

Finlandia Vodka / Finsbury / Bacardi carta blanca / El Jimador / triple sec / pepsi

**Aperol Spritz 29**

Aperitif / prosecco / woda gazowana / plaster pomarańczy

**Mojito 28**

Bacardi carta blanca / brązowy cukier / limonka / mięta

-  |  **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

**Beczkowe**

ČESKY LEZAK 330 ML 14 | 500 ML 17  
 TENCZYNEK PSZENICZNE 330 ML 16 | 500 ML 19

**Piwo****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 BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 13  
 FINLANDIA VODKA SMAKOWA 40 ML 13  
 LIME / GRAPEFRUIT / MANGO / CRANBERRY / BLACKCURRANT / REDBERRY / COCONUT / RASPBERRY  
 WYBOROWA 40 ML 11 | BUTELKA 500 ML 120  
 WÓDKA WYJEBOŃGO 40ML 16 | BUTELKA 500ML 220  
 WÓDKA WYBUHOWA 40ML 18  
 BELVEDERE VODKA 40 ML 23 | BUTELKA 700 ML 360

**Whisky / Szkocja i Japonia**

BALLANTINE'S 40ML 15 | BUTELKA 700 ML 230  
 THE GLENDRONACH 12YO 40ML 31  
 BENRIACH THE ORIGINAL TEN 40ML 29  
 BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40ML 33  
 GLENGLASSAUGH REVIVAL 40ML 27  
 GLENGLASSAUGH TORFA 40ML 33  
 FUJIMI 40ML 29  
 TENJAKU 40ML 29

**Whiskey / USA**

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260  
 JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260  
 JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260  
 JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260  
 GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 40ML 21  
 JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 40ML 35  
 WOODFORD RESERVE 40ML 31

**Koniak**

HENNESSY V.S. COGNAC 40ML 32  
 METAXA PRIVATE RESERVE 40ML 44

**Rum**

BACARDI 40ML 15 | BUTELKA 700 ML 230  
 SAILOR JERRY 40ML 17 | BUTELKA 700 ML 260  
 KASAMA 40ML 21

**Gin**

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

**Tequila**

EL JIMADOR REPOSADO 40ML 21  
 EL JIMADOR BLANCO 40ML 19  
 HERRADURA REPOSADO 40ML 35  
 HERRADURA PLATA 40ML 31

**Likier**

JÄGERMEISTER 40ML 18  
 CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE 40ML 21  
 LIKIER CHOPIN KARMELOWY Z SOLĄ MORSKĄ 40ML 17  
 LIKIER CHOPIN KOKOSOWY 40ML 17