



РАТАТНАІ

А В Т Е Н Т И Ч Н И Й С М А К Т А Ї Л А Н Д У

“ПаТаТай” - це концепція ресторану, де Вам пропонується традиційна тайська кухня найвищої якості. Видатні шеф-кухарі з Таїланду готують страви згідно з автентичними рецептами та з оригінальних продуктів.

ШЕФ-КУХАРЕМ РЕСТОРАНУ “ПАТАТАЙ МОКОТУВ” Є ВІРАЧАЙ МАНСЕНА.

Шеф-кухар Вірачай родом з північно-східної провінції Таїланду - Саконнакхон. Цікавитися кулінарією почав ще будучи дитиною: допомагав мамі готувати їжу для численних братів та сестер. Кар'єру почав у місцевому ресторані свого рідного міста, там освоював фах. Після цього працював в декількох ресторанах в Таїланді, а потім вийшов на міжнародний ринок. Працював в престижних ресторанах та готелях Дубая, Абу-Дабі та Європи.

В кулінарії насамперед цінить простоту та мінімалізм, а також повагу до продуктів. Для шеф-кухаря Вірачая філософія та вирішення “zero waste” є основою діяльності кухні. В своїх стравах орієнтується на оригінальних та традиційних рецептах, додаючи дрібку сучасності.

“ ЗАПРОШУЮ В
КУЛІНАРНУ ПОДОРОЖ
МОЇМ ТАЇЛАНДОМ. ”



РЕСТОРАН БУВ ВІДЗНАЧЕНИЙ
СЕРТИФІКАТОМ “ТАЙ СЕЛЕКТ”.

“Тай Селект” це сертифікат якості, що видається Урядом Королівства Таїланд. Він свідчить про відповідність пропонованих страв високим стандартам якості та оригінальності. Передусім оцінюються: якість продуктів, смак страв та майстерність шеф-кухаря. Додаткові бали можна отримати за гостинність та атмосферу ресторану.

“ПаТаТай” долучився до невеликого кола, що складається з дев'яти тайських ресторанів в Польщі, які можуть похвалитися цією відзнакою.

Наші страви діляться на:

**ПІКАНТНІ 🌶️ ГОСТРІ 🌶️🌶️ ДУЖЕ ГОСТРІ 🌶️🌶️🌶️
ВЕГЕТАРІАНСЬКІ 🌿**

Пох Піа Тход

Хрусткі тайські рулетки з рисового тіста з обраним інгредієнтом. Подаються з авторським гостро-солодким соусом чилі.

ОВОЧІ 27 🌿 | КУРЯТИНА 29

Ґай Сатай

Соковиті шматочки курки-гриль на шампурі, мариновані в кокосовому молоці та карі. Подаються з горіховим соусом з ніжним солодким присмаком.

28

Му Дад Део

Сушена, а потім смажена нарізана свиняча шия з виразною солоно-солодкою нотою, яку вдається отримати після кількаденного маринування з кунжутом. Подається з традиційним соусом чилі Срірача.

27

Ґунґ Пхад Прік Ґілена

Хрусткі чорні тигрові креветки в ніжній паніровці на основі тайських трав, чилі та часнику. Подаються з лаймом.

42

Кео Нуенґ

Ліплені вручну вонтони з обраними інгредієнтами. Готуються на парі та подаються з темним соєвим соусом.

СВИНИНА 25 | КРЕВЕТКИ 33

Кео Тход

Хрусткі, ліплені вручну вонтони з обраними інгредієнтами. Смажаться та подаються з авторським гостро-солодким соусом чилі.

СВИНИНА 27 | КРЕВЕТКИ 35

Асорті закусок

НА ДВОХ 57

2 шт. Пох Піа Тход, 4 шт. Кео Нуенґ, Му Дад Део

НА ЧОТИРЬОХ 98

4 шт. Пох Піа Тход, 4 шт. Кео Нуенґ, 4 шт. Ґай Сатай, Му Дад Деав

Том Ям

Один з двох найбільш впізнаваних тайських супів у світі. Ідеальне поєднання гостроти з кислотою. Ароматний, освіжаючий та насичений смак вдається отримати завдяки тайському імбиру, лимонній траві, листю кафрського лайма, томатам чері, коріандрю та солom'яним грибам.

ТОФУ 28  | КУРЯТИНА 29 | КРЕВЕТКИ 36

Том Ка

Один з двох найбільш впізнаваних тайських супів у світі. Ідеально кремований, зігріваючий, а водночас злегка пікантний та цитрусовий смак, який вдається отримати завдяки поєднанню кокосового молока, лимонної трави, тайського імбиру, лайма, коріандрю та солom'яних грибів.

ТОФУ 27  | КУРЯТИНА 28 | КРЕВЕТКИ 35

Кео Нам

Ароматний, насичений бульйон, що подається з ліпленими вручну вонтонами з обраними інгредієнтами. Суп доповнює ніжна соєва локшина, хрустка капуста Пак Чой, паростки квасолі Мунг та коріандр.

Свинина 23 | КРЕВЕТКИ 33

Гуай Тіо Пед

Ситний бульйон з ароматом прянощів, що подається з запеченим качиним стегном, рисовою локшиною, хрусткою капустою Пак Чой та паростками квасолі Мунг.

38

Ям Мамуанг

Кисло-солодкий салат на основі зеленого манго, червоної цибулі, коріандрю та лимонної трави під освіжаючою лаймовою заправкою з пікантним відтінком.

КУРЯТИНА 42 | КРЕВЕТКИ 53

Сом Там

Соковите та освіжаюче поєднання кольрабі, моркви, квасолі та коктейльних томатів з хрусткою текстурою смажених горішків, доповнене ніжним кисло-солодким соусом на основі лайма з перцем чилі.

34

Гаенг Карі 🌶️

Ароматне та густе жовте карі на основі бульйону, кокосового молока та жовтої пасти карі. Злегка пікантне, а водночас ніжно-солодке. До нього додаються шматочки батату та цибулі. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 45 🌿 | КУРЯТИНА 47 | ЯЛОВИЧИНА 57 | КРЕВЕТКИ 58

Гаенг Даенг 🌶️🌶️

Яскраве, гостре та кремове червоне карі на основі бульйону, кокосового молока та червоної пасти карі. До нього додаються шматочки баклажана, цукіні, пагони бамбука, листя кафрського лайма та гілочка тайського базиліку. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 46 | КУРЯТИНА 48 | ЯЛОВИЧИНА 58 | КРЕВЕТКИ 59

Гаенг Пхед Пед Янг 🌶️🌶️

Червоне карі з запеченим качиним стегном. Насичена гострота червоної пасти карі контрастує з фруктовою солодкістю. До нього додаються шматочки ананаса, цукіні, лічі, томати чері та гілочка тайського базиліку. Подається з порцією жасминового рису.

66

Гаенг Кео Ван 🌶️🌶️🌶️

Насичене і дуже гостре зелене карі на основі бульйону, кокосового молока та зеленої пасти карі. До нього додаються шматочки баклажана, цукіні, пагони бамбука, листя кафрського лайма та гілочка тайського базиліку. Подається з порцією жасминового рису.

ТОФУ 46 | КУРЯТИНА 48 | ЯЛОВИЧИНА 58 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Гаправ 🌶️

Страва з обраними інгредієнтами, смажена у воці в базиліковому соусі. До неї додаються пагони бамбука, стручкова квасоля, чилі та біла цибуля. Спеціально відібране листя базиліку, яке додається на етапі смаження, виділяє незабутній аромат.

КУРЯТИНА 43 | СВИНИНА 45 | ЯЛОВИЧИНА 51 | КРЕВЕТКИ 52

Пад Прік Тай Дум 🌶️🌶️

Пікантна страва з обраними інгредієнтами, смажена у воці в перцевому соусі з трьох видів свіжого перцю подрібненого у ступці. Подається з кольоровою паприкою, грибами та зеленою цибулею.

КУРЯТИНА 43 | СВИНИНА 45 | ЯЛОВИЧИНА 51

Гай/Тофу Пад Мед Мамуанг Гімафан

Смажена у воці соковита курятина або тофу з кольоровою паприкою, цибулею та грибами в насиченому солодко-солоному соусі з хрусткими горішками кеш'ю.

ТОФУ 41🌿 | КУРЯТИНА 48

Гарніри

Обери свій улюблений гарнір:

- ⊕ ЖАСМИНОВИЙ РИС 7
- ⊕ СОЄВА ЛОКШИНА 7
- ⊕ РИСОВА ЛОКШИНА 9
- ⊕ САЛАТ З КОЛЬРАБІ 12
- ⊕ САЛАТ З МАНГО 15

Якщо хочеш підсилити гостроту або пом'якшити страву
- просто скажи нам про це!

Пад Тай

Найвідоміша у світі страва тайської кухні. Смажена рисова локшина в соусі, що являє собою поєднання ніжно-кислої пасти з плодів тамаринду та солодкості пальмового цукру, до якої додаються обрані інгредієнти, тофу, паростки квасолі Мунг, яйце та червона цибуля. Подається з лаймом, пластівцями сушеного чилі, цибулею-різанцем та арахісом.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 48 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Кхі Мао 🍊

Смажена у воці рисова локшина в пікантному перцево-устричному соусі з обраними інгредієнтами, базиліком, шматочками цибулі, пагонами бамбука, листям кафрського лайма та чилі.

ТОФУ 45 | КУРЯТИНА 48 | СВИНИНА 49 | ЯЛОВИЧИНА 57 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Удон

Товста, еластична пшенична локшина подається в ароматному перцево-соевому соусі з нотою кунжуту, хрусткими паростками квасолі Мунг, кольоровою паприкою та цибулею-різанцем.

ТОФУ 45 🌱 | КУРЯТИНА 48 | ЯЛОВИЧИНА 57 | КРЕВЕТКИ 59

Пад Мі Луанг

Китайська яечна локшина, смажена у воці, з обраними інгредієнтами в лагідному томатно-устричному соусі з кольоровою паприкою, паростками квасолі Мунг, цибулею та кунжутом.

ТОФУ 45 | КУРЯТИНА 47 | СВИНИНА 48

Кхао Пад

Одна з найпопулярніших страв тайського стріт-фуду. Обсмажений у воці жасминовий рис з морквою, зеленим горошком, кукурудзою, томатами чері, яйцем та коріандром. Подається з лаймом, який додає страві кислоти та надає цитрусового присмаку.

ОВОЧІ 39 🌱 | КУРЯТИНА 44 | КРЕВЕТКИ 55

Якщо хочеш підсилити гостроту або пом'якшити страву
- просто скажи нам про це!

Набір I

Хрусткі шматочки курячої грудинки з рисом подаються з рисом або овочевим гарніром.

32

Набір II

Обсмажений у воці жасминовий рис з морквою, зеленим горошком, кукурудзою та яйцем.

26

Набір III

Ячна локшина з ніжним тайським соусом з куркою та паприкою.

29

Кхаонео Мамуанг

Найпопулярніший у світі тайський десерт. Клейкий рис политий солодким кокосовим соусом. Подається з соковитим жовтим манго.

26

Сакху Нам Катхі

Класичний тайський десерт на основі тапіоки та кокосового молока, що подається зі шматочками свіжих фруктів. Своєрідній текстурі тапіоки у вигляді круглих, дрібних перлин притаманна еластичність та пружність.

21

Куай Тод

Смажені шматочки бананів у хрусткій кокосовій темпурі, що подаються з ванільним морозивом.

24

Для груп від 8 осіб нараховуємо 10% вартості від послуги.

У стравах містяться алергенні інгредієнти. За переліком алергенів зверніться до працівників ресторану.

Холодні

ЛИМОНАД

КЛАСИЧНИЙ 18 / ЛИМОННА ТРАВА 19 / ГРЕЙПФРУТ-РОЗМАРИН 19

Освіжаючий лимонад на основі сиропів зі свіжих фруктів та трав, який роблять наші бармени. Подається холодним.

ТАЙСЬКИЙ ЧАЙ

Оригінальний, чорний тайський чай виготовлений з високоякісного листя, що вирощується в Таїланді, до якого додається солодке молоко.

ВОДА КАРАФА 500 мл 11 / 1000 мл 19

газована / негазована

ВОДА Cisowianka 300 мл 12 / 700 мл 22

газована / негазована

СОКИ 100 % НАТУРАЛЬНІ „Stoiczek Smaku” 250 мл 12

Натуральні на 100 % фруктові соки / яблуко / яблуко-м'ята / інші: запитайте про доступні смаки

КОКОСОВА ВОДА 320 мл 17

ГАЗОВАНІ НАПОЇ 200мл 12



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

Гарячі

ЧАЙ В ЧАЙНИЧКУ 17

чорний / зелений / жасминовий / інші: запитайте про доступні смаки

ЕСПРЕСО 9 / 14

АМЕРИКАНО 14

КАПУЧІНО 15

ЛАТЕ-МАК'ЯТО 17

ФЛЕТ-ВАЙТ 16

Моктейлі

MANGO SHAKE 24

свіже манго / сік з манго / кокосове молоко

COCONUT SHAKE 24

кокосове молоко / молоко / ваніль / кулька кокосового морозива

— Додайте до свого моктейлю алькоголь горілка + 12 / світлий ром + 15

МОЛІТО VIRGIN 22

м'ята / лайм / тростинний цукор / газована вода

Лимонад Prosecco фруктово-лимонний

просеко / сік з лимону / агава / м'ята / фрукти

29

Лимонад Prosecco грейпфрут-розмарин

просеко / сироп на основі грейпфрутового соку та розмарину / лимон / м'ята

29

Lychee Wine Cocktail

біле вино / пюре з плодів лічі / сік з лимону / просеко

32

Thai Basil Smash

джин / тайський базилік / лимон / яблуко

34

Passion Fruit in Bangkok

білий ром / пюре з плодів маракуї / яблуко / ваніль / м'ята

32

Lemongrass Mule

горілка, настояна на лимонній траві / імбирне пиво / лайм

32

Mai Tai

білий ром / темний ром / трипл-сек / фалернум / сік з лайма / свіжий ананас

39

Green Mekong

віскі / сік з лайма / коріандровий сироп / ананас

37

Aperol Spritz

аперитив / просеко / апельсин

29

Mojito

білий ром / лайм / м'ята / тростинний цукор

28



Prosecco 18 | 50

біле / ігристе, сухе / uve bianche / Венето / Італія



Faisao Frutado Branco 17 | 80

біле / напівсухе / alvarinho, arinto / Віньйо де Португал / Португалія



Santa Alexandra Chardonnay 19 | 90

біле / сухе / chardonnay / Долина Курико / Чилі



Capellana Macabeo 22 | 105

біле / сухе / macabeo / Валенсія / Іспанія



Los Camachos Sauvignon Blanc 27 | 130

біле / сухе / sauvignon blanc / Долина Курико / Чилі



Urban Riesling Qba 31 | 150

біле / напівсухе / riesling / Мозель-Сарра-Рувер / Німеччина



Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 160

біле / напівсолодке / moscato d'Asti / П'ємонт / Італія



Rose d'Anjou 120

рожеве / напівсухе / grolleau, gamay / Долина Луари / Франція



Faisao Frutado Tinto 17 | 80

червоне / напівсухе / castelao, tempranillo / Віньйо де Португал / Португалія



Capellana Tempranillo 22 | 105

червоне / сухе / tempranillo / Валенсія / Іспанія



C'est pas la mer a boire 26 | 125

червоне / сухе / cabernet franc, malbec / Лангедок / Франція



Epicuro Primitivo di Puglia 150

червоне / сухе / primitivo / Апулія / Італія



Champagne Boizel Brut Reserve 399

біле / ігристе, сухе / chardonnay, pinot noir, pinot meunier / Шампань / Франція

Пиво

Розливне

ČESKY LEZAK 330 мл 14 / 500 мл 17

TENCZYNEK PSZENICZNE 330 мл 16 / 500 мл 19



Пляшкове

TENCZYNEK LAGER 500 мл 18

MARAKUJA 500 мл 19

BUH ALE Z SUSZEM 500 мл 19



Тайське

SINGHA 330 мл 19

Безалкогольне

BUH БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ 330 мл 17

DOCTOR BREW AMERICAN FREEDOM 500 мл 19

ГОРІЛКА

FINLANDIA VODKA 40 мл 13 | пляшка 500 мл 150

FINLANDIA НАСТОЯНА НА ЛИМОННІЙ ТРАВІ 40 мл 14 | пляшка 500 мл 160

FINLANDIA VODKA COCONUT / MANGO 40 мл 13

FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 мл 13

WYBOROWA 40 мл 11 | пляшка 500 мл 120

ГОРІЛКА WYJEBONGO 40 мл 16 | пляшка 700 мл 250

ГОРІЛКА WYBUHOWA 40 мл 18 | пляшка 700 мл 270

BELVEDERE VODKA 40 мл 23 | пляшка 700 мл 360



ВІСКІ

(Шотландія і Японія)

BALLANTINE'S 40 мл 15 | пляшка 700 мл 230

BENRIACH THE ORIGINAL 40 мл 29

BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40 мл 33

GLENDRONACH 12 YO 40 мл 33

TENJAKU WHISKY 40 мл 29

FUJIMI WHISKY 40 мл 29

ВІСКІ

(США)

JACK DANIEL'S 40 мл 17 | пляшка 700 мл 260

JACK DANIEL'S APPLE 40 мл 17 | пляшка 700 мл 260

JACK DANIEL'S HONEY 40 мл 17 | пляшка 700 мл 260

JACK DANIEL'S RYE 40 мл 20

GENTELMAN JACK 40 мл 21

WOODFORD RESERVE 40 мл 31

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 40 мл 35



КОНЬЯК

HENNESSY V.S. COGNAC 40 мл 32

РОМ

BACARDI 40 мл 15 | пляшка 700 мл 230

SAILOR JERRY 40 мл 17 | пляшка 700 мл 260

Джин

GIN FINSBURY 40 мл 17

GIN FORDS 40 мл 27

GIN HENDRICKS 40 мл 33

FORDS GIN

ТЕКІЛА

TEQUILA EL JIMADOR 40 мл 19

ЛІКЕР

JÄGERMEISTER 40 мл 18