



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 ЖОЛІБОЖ” Є СУРАТ БУТСАРАКХАМ.

Шеф-кухар Сурат родом з північно-східної провінції Таїланду - Удонтхані. Спершу час від часу готував для близьких, згодом готування стало його професією. Здобував досвід та удосконалював свої вміння в багатьох виняткових ресторанах, зокрема в Таїланді, Канаді та Європі.

Для шеф-кухаря Сурата кулінарія - це передусім пристрасть. Його особливістю є неповторне почуття смаку та вміння поєднувати неочевидні продукти. На його думку, в кулінарії немає нічого неможливого, а меню - це його авторський, суб'єктивний гід по смаках Таїланду.

“ ЗАПРОШУЮ В
КУЛІНАРНУ ПОДОРОЖ
МОЇМ ТАЇЛАНДОМ. ”

Наші страви діляться на:
ПІКАНТНІ 🌶️ ГОСТРІ 🌶️🌶️ ДУЖЕ ГОСТРІ 🌶️🌶️🌶️
ВЕГЕТАРІАНСЬКІ 🌿 ВЕГАНСЬКІ 🌱

Пох Піа Тход

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

ОВОЧІ 27  **| КУРЯТИНА 29**

Гай Сатай

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

28

Гунг Пхад Прік Гілена

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

42

Му Дад Део

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

27

Кео Нуенг

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 Нуенг, Му Дад Део

НА ЧОТИРЬОХ 98

4 шт. Пох Піа Тход, 4 шт. Кео Нуенг, 4 шт. Гай 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, коріандру та солон'яним грибам.

ТОФУ 28  | КУРЯТИНА 29 | КРЕВЕТКИ 36

Том Ка

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

Ґуай 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, коріандру та лимонної трави під освіжаючою лаймовою заправкою з пікантним відтінком.

ТОФУ 39  | КУРЯТИНА 42 | КРЕВЕТКИ 53

Yum Tofu Thod

Соковите та освіжаюче поєднання маринованого тофу, помідорів, цибулі-різанця, червоної цибулі та селери з хрусткою текстурою смажених горіхів кеш'ю, яке доповнює кисло-солодкий соус на основі лайму 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. Для приготування страви використано веганську пасту карі, до складу якої не входить паста з креветок. 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.

ТОФУ 41 🌱 | 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 45 🌱 | КУРЯТИНА 43

Гарніри

Обери свій улюблений гарнір:

- ⊕ ЖАСМИНОВИЙ РИС 7
- ⊕ СОЄВА ЛОКШИНА 7
- ⊕ РИСОВА ЛОКШИНА 9
- ⊕ ОВОЧЕВИЙ ГАРНІР З МАРИНОВАНОЇ КАПУСТИ І МОРКВИ 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. У веганській версії замість устричного соусу використовується соус з грибів шиїтаке.

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 яєчна локшина, смажена у воці, з обраними інгредієнтами в лагідному томатно-устричному соусі з кольоровою паприкою, паростками квасолі Мунг, цибулею та кунжутом. У веганській версії замість устричного соусу використовується соус з грибів шиїтаке, а замість яєчної локшини - соєва.

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 з маринованої капусти і моркви.

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 алкоголь горілка + 12 / світлий ром + 15

МОЛІТО VIRGIN 22

м'ята / лайм / тростинний цукор / газована вода

Ginger & Raspberry Mule 28

Finlandia Botanical Wildberry & Rose / лайм / імбирне пиво / малина

Thai Basil Smash 34

джин / тайський базилік / лимон / яблуко

Lemongrass Mule 32

горілка, настояна на лимонній траві / імбирне пиво / лайм

Green Mekong 37

віскі / сік з лайма / коріандровий сироп / ананас

Lychee Wine Cocktail 32

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

Passion Fruit in Bangkok 32

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

Mai Tai 39

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

Лимонад Prosecco фруктово-лимонний 29

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

Лимонад Prosecco грейпфрут-розмарин 29

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

Fin Sour 25

Finlandia Vodka / сауер / світ / яечний білок / ангостура

Jack Sour 27

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / сауер / світ / яечний білок / ангостура

Woodford Reserve Old Fashioned 33

Woodford Reserve / ангостура / коричневий цукор / цедра апельсина

Long Island Iced Tea 37

Finlandia Vodka / Finsbury / Bacardi carta blanca / El Jimador / трипл-сек / Pepsi

Aperol Spritz 29

Аперитив / просеко / газована вода / скибка апельсина

Mojito 28

Bacardi carta blanca / коричневий цукор / лайм / м'ята



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-Рувєр / 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

Розливне

ČESKY LEZAK 330 мл 14 / 500 мл 17
 TENCZYNEK PSZENICZNE 330 мл 16 / 500 мл 19

**Пиво****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 BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 мл 13
 FINLANDIA VODKA 3І СМАКАМИ 40 мл 13
 LIME / GRAPEFRUIT / MANGO / CRANBERRY / BLACKCURRANT / REDBERRY / COCONUT / RASPBERRY
 WYBOROWA 40 мл 11 | пляшка 500 мл 120
 ГОРІЛКА WYJEBONGO 40 мл 16 | пляшка 700 мл 220
 ГОРІЛКА WYBUHOWA 40 мл 18
 BELVEDERE VODKA 40 мл 23 | пляшка 700 мл 360

**ВІСКІ / Шотландія і Японія**

BALLANTINE'S 40 мл 15 | пляшка 700 мл 230
 THE GLENDRONACH 12 YO 40 мл 33
 BENRIACH THE ORIGINAL TEN 40 мл 29
 BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40 мл 33
 GLENGLOSSAUGH REVIVAL 40 мл 27
 GLENGLOSSAUGH TORFA 40 мл 33
 FUJIMI 40 мл 29
 TENJAKU 40 мл 29

**ВІСКІ / США**

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

КОНЬЯК

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

РОМ

BACARDI 40 мл 15 | пляшка 700 мл 230
 SAILOR JERRY 40 мл 17 | пляшка 700 мл 260
 KASAMA 40 мл 21

Джин

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

**ТЕКІЛА**

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

ЛІКЕР

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