



PATATHAI

AUTORSKIE SMAKI PROSTO Z TAJLANDII

PaTaThai to koncept restauracyjny oferujący najwyższej jakości, autorską tajską kuchnię. Restauracja serwuje dania, bazujące na recepturach, stworzonych 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 мамie przygotowywać posiłki dla liczego rodzeństwa. Jak wspomina, już wtedy postanowił, że zostanie kucharzem. Swoją karierę rozpoczął 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 Weerachi 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 🌶️🌶️

DANIE WEGETARIAŃSKIE 🌿 DANIE WEGAŃSKIE 🍃

Gai Satay

Grillowane kawałki kurczaka na szaszłyku, marynowane w mleku kokosowym i curry, podawane z sosem orzechowym.

28

Moo Ping

Soczyste szaszłyki ze schabu wieprzowego marynowanego w sosie sojowym, ostrygowym, mleczku kokosowym i pieprzu. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

29

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 marynowanie z dodatkiem sezamu. Serwowane z sosem chili Sriracha.

27

Kuay Thod Tuua Daeng

Chrupiące pierożki z delikatnie słodkim farszem z czerwonej fasoli z dodatkiem mleka kokosowego. Podawane ze słodko-kwaśnym sosem z owoców tamaryndowca i chili.

27

Kanom Jeeb Gai

Gotowane na parze sakiewki z cienkiego ciasta wonton z kurczakiem, kolendrą, czosnkiem oraz sosem ostrygowym. Podawane z sosem sojowym.

29

Poh Pia Thod

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

WARZYWA 27  | KURCZAK 29

Talerz przystawek

DLA DWÓCH OSÓB 57

2 szt. Poh Pia Thod
2 szt. Gai Satay
Moo Dad Deaw

DLA CZTERECH OSÓB 98

4 szt. Poh Pia Thod, 4 szt. Gai Satay
4 szt. Kanom Jeeb Gai
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

Guay Tiew Ped

Sycący bulion z korzennym aromatem podawany z kawałkami pieczonej kaczki, makaronem ryżowym, chrupiącą kapustą pak choi i kiełkami fasoli mung.

38

S A Ł A T K I

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 Somo

Odświeżająca sałatka na bazie pomelo lub grapefruita (w zależności od sezonu) z pomidorkami cherry, chrupiącą karmelizowaną cebulą, smażonym czosnkiem oraz prażonymi orzechami ziemnymi podawana ze słodko-kwaśnym sosem na bazie owoców tamaryndowca i sezamu.

37

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne.

O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Khao Soi Gai 🌶️

Północno tajskie curry, którego bazę stanowi lekka pasta Khao Soi z dodatkiem mleka kokosowego, szalotki oraz imbiru. Głównymi składnikami są udko z kurczaka oraz makaron w dwóch postaciach gotowany oraz chrupiący, smażony. Podawane z kiszonym musztardowcem, czerwoną cebulą, limonką, płatkami chili i orzechami ziemnymi.

49

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 Panang 🌶️

Kremowe, lekko pikantne curry z delikatnie korzenną nutą na bazie pasty panang z dodatkiem tajskiego bakłażana, chrupiącego zielonego groszku, liści kaffiru oraz trawy cytrynowej. Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

Gaeng Daeng 🌶️🌶️

Wyraziste, ostre i kremowe czerwone curry na bazie bulionu, mleka kokosowego i czerwonej pasty curry. Podawane z bakłażanem, cukinią, pędami bambusa, liśćmi kaffiru i tajską bazylią.

Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

TOFU 46 | KURCZAK 48 | WOŁOWINA 58 | KREWETKI 59

Gaeng Phed Ped Yang 🌶️🌶️

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z kawałkami pieczonej kaczki. Wyraźna ostrość czerwonej pasty curry przełamana owocową słodyczą. Podawane z kawałkami ananasa, cukinii, lychee, pomidorkami cherry i tajską bazylią.

Serwowane w zestawie z porcją ryżu jaśminowego.

66

Phad Gapraw Moo Sap 🌶️

Siekana wieprzowina lub kurczak, smażone na woku w towarzystwie tajskiej bazylii, czosnku, chili oraz zielonej fasolki z dodatkiem sosu ostrygowego. Podawane ze smażonym jajkiem

KURCZAK 43 | WIEPRZOWINA 45

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 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.

W wersji wegańskiej sos ostrygowy zastąpiony jest sosem z grzybów shiitake.

TOFU 41 🌱 | KURCZAK 43

Dodatki

Wybierz swoje ulubione dodatki:

- ⊕ RYŻ JAŚMINOWY 7
- ⊕ MAKARON SOJOWY 9
- ⊕ MAKARON RYŻOWY 9
- ⊕ SURÓWKA Z MARYNOWANEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 12
- ⊕ SAŁATKA Z MANGO 15

Poziom ostrości może być dopasowany do indywidualnych preferencji – poinformuj obsługę jeśli chcesz, aby danie było mniej lub bardziej ostre.

Phad Thai

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.

W wersji wegańskiej nie zawiera jajka oraz sosu rybnego w bazie.

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, papryką, 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 Gaeng Panang

Smażony na woku gruby, sprężysty pszenny makaron udon z aromatycznym, kremowym panang curry z chrupiącym groszkiem cukrowym, tajskim bakłażanem oraz kukurydzą baby.

TOFU 45  | KURCZAK 48 | KREWETKI 59

Khao Phad

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - zielonym groszkiem cukrowym, marchewką, kukurydzą baby, pomidorkami cherry, świeżym ogórkiem, jajkiem i kolendrą. Serwowany z limonką, która nadaje danu kwasowości i cytrusowego posmaku.

WARZYWA 39  | KURCZAK 44 | KREWETKI 55

Khao Phad Tom Yum

Ryż jaśminowy smażony na woku z dodatkiem pasty tom yum w towarzystwie kukurydzy baby, czerwonej cebuli, pomidorków cherry, liści kaffiru, jajka i kolendry. Połączenie pasty Tom Yum z klasycznym smakiem Khao Phad nadaje dodatkowej intensywności i orzeźwienia.

WARZYWA 39  | KURCZAK 44 | KREWETKI 55

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 chrupiącymi warzywami - marchewką, zielonym groszkiem cukrowym, kukurydzą baby i jajkiem.

26

Zestaw III

Makaron jajeczny z delikatnym tajskim sosem z kurczakiem i papryką.

29

DESERY

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 owoców. Charakterystyczna struktura tapioki nadaje deserowi elastycznej i jędrnej formuły w kształcie okrągłych, małych pereł.

21

Kauy Thod

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

24

Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Lemoniady autorskie

COCO-BANANA 23

Przyjemne połączenie bananowej słodyczy z orzechowymi nutami.
Całość przełamana świeżością ziół i owoców, dopełniona wodą kokosową.

TROPIKALNA 21

Moc owoców tropikalnych połączona z prażonym sezamem oraz truskawką.
Propozycja słodko-kwaśna bardzo przyjemna, delikatnie gazowana.

TRAWA CYTRYNOWA 19

Orzeźwiająca, delikatnie gazowane połączenie limonki i trawy cytrynowej.

KLASYCZNA CYTRUSOWA 19

Moktajle

PEACH BRO 25

brzoskwinia / wanilia / cytrusy / Miłostaw IPA bezalkoholowa

COCONUT SHAKE 25

mleko kokosowe / syrop kokosowy / mleko zwykłe / lody waniliowe

MANGO LASSI 27

mango / jogurt naturalny / miód / kardamon

APEROL SPRITZ "0" 27

syrop orange spritz / wino musujące bezalkoholowe / woda gazowana / pomarańcza

Zimne

WODA KARAFKA 500 ML 11 / 1000 ML 19

gazowana / niegazowana

WODA CISOWIANKA 300 ML 12 / 700 ML 22

gazowana / niegazowana

CISOWIANKA

SOK SŁODCZEK SMAKU 250 ML 12

100% naturalne soki owocowe
zapytaj obsługi o dostępne smaki

WODA KOKOSOWA 280 ML 17

KOKOS ŚWIEŻY CAŁY 26

NAPOJE GAZOWANE 200 ML 12



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

LETNIA HERBATA TAJSKA 19

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

Gorące

HERBATA DZBANEK 450 ML 17

czarna / zielona / jaśminowa
inne: zapytaj o dostępne smaki

Kawy

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO 9 / 12

AMERICANO 14

CAPPUCCINO 15

FLAT WHITE 16

LATTE MACCHIATO 17

BABYCCINO 9 (PROPOZYCJA DLA DZIECI)

FALERTHAI 37

Likier Falerthai na bazie Finlandia Vodka / Bacardi Carta Negra / triple sec / limonka / cukier brązowy

Koktajl inspirowany kulturą TIKI. Bazą smakową jest autorski likier zbudowany w oparciu o tajlandzkie zioła i przyprawy. Propozycja słodko-kwaśna o przyjemnym ziołowo-korzennym zakończeniu.

COCTHAI 37

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / mleko kokosowe / prażony kokos / mleko skondensowane / wanilia / gałka muszkatołowa

To propozycja pełna w smaku, lekko słodka, orzechowa z wytrawnym przełamaniem i odświeżającym charakterem gałki muszkatołowej.

BANS 35

Jack Daniel's Tennessee Whiskey macerowany bananem / oleo saccharum bananowe / imbir / Angostura Bitters

Koktajl w stylu Old Fashioned, łączący słodycz płynącą z banana, przełamany pikantnością i świeżością imbiru oraz whiskey.

MAGAR 35

Tequila El Jimador Blanco / likier orzechowy / bazylija tajska / limonka

Zaskakujące połączenie tequili z orzechami i bazylią. Propozycja ziołowa, dobrze zbalansowana o słodkim zakończeniu.

LYCHEE WINE COCKTAIL 33

Wino białe / puree lychee / sour / prosecco

Orzeźwiający połączenie musującego prosecco i wytrawnego białego wina ze słodyczą owoców lychee.

THAILADA 33

Finlandia Vodka / autorski syrop tropikalny / cytryna / prosecco / Angostura bitters

Moc owoców tropikalnych połączona ze świeżością wina musującego.

PASSION FRUIT IN BANGKOK 33

Bacardi Carta Blanca / puree z owoców marakui / jabłko / wanilia / mięta

Wyrazistość białego rumu przełamana egzotyczną słodyczą owoców marakui.

FINLANDIA VODKA SOUR 25**JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY SOUR 27****WOODFORD RESERVE OLD FASHIONED 33****LONG ISLAND ICED TEA 37****MAI TAI 35****APEROL SPRITZ 29****NEGRONI 32****MOJITO 28**

Piwo

Beczkowe

MIŁOŚLAW PILS 330 ML 15 | 500 ML 18
MIŁOŚLAW PSZENICZNE 330 ML 16 | 500 ML 19

Butelkowe 500 ML

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 21
INNE BECZKI GREJPFROTOWY WEIZEN 21
INNE BECZKI JUNGLE IPA 21
KOMES PORTER 21

Tajskie

SINGHA 330 ML 19
CHANG 330 ML 20



Bezalkoholowe

BAVARIA 330 ML 17
NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 500 ML 21
MIŁOŚLAW IPA 500 ML 21

Wódka

FINLANDIA VODKA 40 ML 13 | BUTELKA 500 ML 140
FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 14 | BUTELKA 500 ML 150
FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 14
FINLANDIA VODKA SMAKOWA 40 ML 14
DO WYBORU: GRAPEFRUIT / MANGO / COCONUT
WYBOROWA 40 ML 12 | BUTELKA 500 ML 130
BELVEDERE VODKA 40 ML 23 | BUTELKA 700 ML 360
BELVEDERE BARTEZEK 40 ML 39 | BUTELKA 700 ML 590



Whisky / Szkocja

BALLANTINE'S 40 ML 16 | BUTELKA 700 ML 245
THE GLENDRONACH 12YO 40 ML 31
BENRIACH THE ORIGINAL TEN 40 ML 29
BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40 ML 32
GLENGLASSAUGH REVIVAL 40 ML 27
GLENGLASSAUGH TORFA 40 ML 33

Whisky / Japonia

FUJIMI 40 ML 31
TENJAKU 40 ML 29



Whiskey / USA

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ML 19 | BUTELKA 700 ML 290
JACK DANIEL'S TENNESSEE 40 ML 19 | BUTELKA 700 ML 290
DO WYBORU: HONEY / FIRE / APPLE
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 40 ML 23
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 40 ML 35
WOODFORD RESERVE 40 ML 33

Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40 ML 32
HENNESSY VSOP 40 ML 43
METAXA PRIVATE RESERVE 40 ML 44

Alkohole tajskie

MEKHONG 40 ML 21
PHRAYA ELEMENTS 40 ML 23
PHRAYA GOLD 40 ML 31



Rum

BACARDI 40 ML 15 | BUTELKA 700 ML 230
SAILOR JERRY 40 ML 17 | BUTELKA 700 ML 260
KASAMA 40 ML 23

Gin

GIN FINSBURY 40 ML 15
GIN FORDS 40 ML 27
GIN HENDRICKS 40 ML 33



Tequila

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

Likier

JÄGERMEISTER 40 ML 18 | BUTELKA 500 ML 190
CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE 40 ML 23
LIKIER CHOPIN KARMELOWY Z SOLĄ MORSKĄ 40 ML 18
LIKIER CHOPIN KOKOSOWY 40 ML 18

-  |  **Prosecco 18 | 50**
białe / musujące, wytrawne / Bianco / Veneto / Włochy
-  |  **Prado Molar Viura 17 | 80**
białe / wytrawne / viura / Kastylia / Hiszpania
-  |  **Capellana Macabeo 22 | 105**
białe / wytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Schmitt Sohne Dr Schmitt Gewurztraminer 23 | 110**
białe / wytrawne / gewurztraminer / Hesja Nadreńska / Niemcy
-  |  **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
-  |  **Alfori Pure Est Orange Organic 31 | 150**
pomarańczowe / półwytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Prado Molar Tinto 17 | 80**
czerwone / wytrawne / tempranillo / Kastylia / Hiszpania
-  |  **Capellana Tempranillo 22 | 105**
czerwone / wytrawne / tempranillo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Gambellara Monopolo Merlot 25 | 120**
czerwone / wytrawne / merlot / Veneto / Włochy
-  |  **Viglione Up-passione Vendemmia Tardiva Appassimento Organic 29 | 140**
czerwone / wytrawne / nero di troia, primitivo / Apulia / Włochy
-  |  **Epicuro Primitivo di Puglia 150**
czerwone / wytrawne / primitivo / Apulia / Włochy
-  **Moët & Chandon Brut Imperial 480**
białe / musujące, wytrawne / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja
-  **Moët & Chandon Nectar Impérial 550**
białe / musujące, półwytrawne / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja
-  **Moët & Chandon Ice Impérial 590**
białe / musujące, półsłodkie / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja