



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 RADOM 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 wyczuwanie 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** 🌶️🌶️

DANIE WEGETARIAŃSKIE 🌿 **DANIE WEGAŃSKIE** 🌱

Gai Satay

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

24

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.

25

Gung Phad Prik Gilena

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

37

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.

25

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.

23

Kanom Jeeb Gai

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

24

Poh Pia Thod

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

WARZYWA 23  | KURCZAK 24

Talerz przystawek

DLA DWÓCH OSÓB 47

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

DLA CZTERECH OSÓB 77

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 23  | KURCZAK 24 | KREWETKI 29

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 23  | KURCZAK 24 | KREWETKI 29

Guay Tiew Ped

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

35

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 35  | KURCZAK 38 | KREWETKI 47

Yum Somo

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

34

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.

43

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 38 🌱 | KURCZAK 41 | WOŁOWINA 47 | KREWETKI 49

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 38 | KURCZAK 41 | KREWETKI 49

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 38 | KURCZAK 41 | WOŁOWINA 47 | KREWETKI 49

Gaeng Phed Ped Yang 🌶️🌶️

Aromatyczne, wyraziste czerwone curry podawane z kawałkami pieczonej kaczki. Wyrazna 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.

53

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 42 | WIEPRZOWINA 43

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 41 | WIEPRZOWINA 43 | WOŁOWINA 47

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 39  | KURCZAK 43

Dodatki

Wzbogac swoje danie:

-  **SURÓWKA Z MARYNOWANEJ KAPUSTY I MARCHEWKI 7**
-  **SAŁATKA Z MANGO 14**

Wszystkie dania z woka serwowane są z ryżem jaśminowym.

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 38  | KURCZAK 41 | KREWETKI 49

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 38  | KURCZAK 41 | WIEPRZOWINA 43 | WOŁOWINA 47 | KREWETKI 49

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 39  | KURCZAK 41 | KREWETKI 49

Khao Phad

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

WARZYWA 35  | KURCZAK 37 | KREWETKI 45

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 35  | KURCZAK 37 | KREWETKI 45

Gai Thod

Panierowane w tempurze kokosowej polędwiczki z piersi kurczaka smażone na głębokim oleju, chrupiące z zewnątrz, a delikatne w środku. Serwowane z ryżem, surówką z marynowanej kapusty i marchewki i sosem chili.

38

DANIE WEGETARIANSKIE  DANIE WEGAŃSKIE 

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Zestaw I

Chrupiące kawałki piersi kurczaka podawane z ryżem oraz surówką z marynowanej kapusty i marchewki.

29

Zestaw II

Smażony na woku ryż jaśminowy z chrupiącymi warzywami - marchewką, zielonym groszkiem cukrowym, kukurydzą baby i jajkiem.

25

Zestaw III

Makaron jajeczny z delikatnym tajskim sosem z kurczakiem i papryką.

27

DESERY

Khaoniew Mamuang

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

23

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.

19

Kauy Hom

Delikatne, a zarazem wilgotne w środku ciasto bananowe podawane z lodami waniliowymi.

21

Kauy Thod

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

21

Przy grupach powyżej 8 osób doliczamy 10% serwisu.

Dania zawierają składniki alergenne. O wykaz alergenów zapytaj obsługę.

Lemoniady autorskie

COCO-BANANA 21

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

TROPIKALNA 19

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

TRAWA CYTRYNOWA 17

Orzeźwiająca, delikatnie gazowane połączenie limonki i trawy cytrynowej.

KLASYCZNA CYTRUSOWA 16

Moktajle

PEACH BRO 21

brzoskwinia / wanilia / cytrusy / Miłostaw IPA bezalkoholowa

COCONUT SHAKE 21

mleko kokosowe / syrop kokosowy / mleko zwykłe / lody waniliowe

MANGO LASSI 23

mango / jogurt naturalny / miód / kardamon

APEROL SPRITZ "0" 23

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

Zimne

WODA KARAFKA 500 ML 9 / 1000 ML 17

gazowana / niegazowana

WODA CISOWIANKA 300 ML 10 / 700 ML 19

gazowana / niegazowana

CISOWIANKA

SOK SŁODCZEK SMAKU 250 ML 10

100% naturalne soki owocowe
zapytaj obsługi o dostępne smaki

WODA KOKOSOWA 280 ML 15

NAPOJE GAZOWANE 200 ML 10



Pepsi /



Pepsi Max /



Mirinda Orange /



7Up

LETNIA HERBATA TAJSKA 17

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

Gorące

HERBATA DZBANEK 450 ML 15

czarna / zielona / jaśminowa
inne: zapytaj o dostępne smaki

Kawy

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO 9 / 12

AMERICANO 12

CAPPUCCINO 14

FLAT WHITE 16

LATTE MACCHIATO 16

BABYCCINO 9 (PROPOZYCJA DLA DZIECI)

FALERTHAI 35

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 34

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 31

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 31

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 29

Wino białe / puree lychee / sour / prosecco

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

THAILADA 29

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

Moc owoców tropikalnych połączona ze świeżością wina musującego.

PASSION FRUIT IN BANGKOK 29

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 31****LONG ISLAND ICED TEA 35****MAI TAI 33****APEROL SPRITZ 26****NEGRONI 29****MOJITO 26**

Piwo

Beczkowe

MIŁOSŁAW PILS 330 ML 12 | 500 ML 14
MIŁOSŁAW PSZENICZNE 330 ML 14 | 500 ML 16

Butelkowe 500 ML

NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 19
INNE BECZKI GREJPFROWY WEIZEN 19
INNE BECZKI JUNGLE IPA 19
KOMES PORTER 19

Tajskie

SINGHA 330 ML 18
CHANG 330 ML 19



Bezalkoholowe

BAVARIA 330 ML 15
NA JURZE JURAJSKA POMARAŃCZA 500 ML 19
MIŁOSŁAW IPA 500 ML 17

Wódka

FINLANDIA VODKA 40 ML 13 | BUTELKA 500 ML 130
FINLANDIA INFUZOWANA TRAWĄ CYTRYNOWĄ 40 ML 14 | BUTELKA 500 ML 140
FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE / CUCUMBER & MINT 40 ML 14
FINLANDIA VODKA SMAKOWA 40 ML 14
DO WYBORU: GRAPEFRUIT / MANGO / COCONUT
WYBOROWA 40 ML 9 | BUTELKA 500 ML 90
BELVEDERE VODKA 40 ML 20 | BUTELKA 700 ML 300



Whisky / Szkocja

BALLANTINE'S 40 ML 13 | BUTELKA 700 ML 180
BENRIACH THE ORIGINAL 40 ML 25
BENRIACH THE SMOKY TWELVE 40 ML 29

Whisky / Japonia

FUJIMI 40 ML 25
TENJAKU 40 ML 25

Whiskey / USA

JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY 40 ML 17 | BUTELKA 700 ML 230
JACK DANIEL'S TENNESSEE 40 ML 17 | BUTELKA 700 ML 230
DO WYBORU: HONEY / FIRE / APPLE
GENTLEMAN JACK RARE TENNESSEE WHISKEY 40 ML 21
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL TENNESSEE WHISKEY 40 ML 29
WOODFORD RESERVE 40 ML 25



Koniak

HENNESSY V.S. COGNAC 40 ML 25
HENNESSY VSOP 40 ML 36

Alkohole tajskie

MEKHONG 40 ML 19
PHRAYA ELEMENTS 40 ML 21
PHRAYA GOLD 40 ML 29



Rum

BACARDI 40 ML 15 | BUTELKA 700 ML 230
SAILOR JERRY 40 ML 17 | BUTELKA 700 ML 230
KASAMA 40 ML 19

Gin

GIN FINSBURY 40 ML 15
GIN FORDS 40 ML 23
GIN HENDRICKS 40 ML 26



Tequila

EL JIMADOR BLANCO 40 ML 16
EL JIMADOR REPOSADO 40 ML 18

Likier

JÄGERMEISTER 40 ML 17 | BUTELKA 500 ML 170
CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE 40 ML 19
LIKIER CHOPIN KARMELOWY Z SOLĄ MORSKĄ 40 ML 17
LIKIER CHOPIN KOKOSOWY 40 ML 17

-  |  **Prosecco 15 | 45**
białe / musujące, wytrawne / Bianco / Veneto / Włochy
-  |  **Prado Molar Viura 16 | 75**
białe / wytrawne / viura / Kastylia / Hiszpania
-  |  **Capellana Macabeo 18 | 85**
białe / wytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Schmitt Sohne Dr Schmitt Gewurztraminer 19 | 90**
białe / wytrawne / gewurztraminer / Hesja Nadreńska / Niemcy
-  |  **Los Camachos Sauvignon Blanc 24 | 115**
białe / wytrawne / sauvignon blanc / Curico Valley / Chile
-  |  **Urban Riesling Qba 26 | 125**
białe / półwytrawne / riesling / Mosel-Saar-Ruwer / Niemcy
-  **Icardi Moscato d'Asti La Rosa Selvetica 140**
białe / półsłodkie / moscato d'Asti / Piemont / Włochy
-  |  **Alfori Pure Est Orange Organic 26 | 125**
pomarańczowe / półwytrawne / macabeo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Prado Molar Tinto 16 | 75**
czerwone / wytrawne / tempranillo / Kastylia / Hiszpania
-  |  **Capellana Tempranillo 17 | 80**
czerwone / wytrawne / tempranillo / Walencja / Hiszpania
-  |  **Gambellara Monopolo Merlot 21 | 100**
czerwone / wytrawne / merlot / Veneto / Włochy
-  |  **Viglione Up-passione Vendemmia Tardiva Appassimento Organic 25 | 120**
czerwone / wytrawne / nero di troia, primitivo / Apulia / Włochy
-  |  **Epicuro Primitivo di Puglia 130**
czerwone / wytrawne / primitivo / Apulia / Włochy
-  **Moët & Chandon Brut Imperial 450**
białe / musujące, wytrawne / pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Szampania / Francja