

PEDE THAI



No **Pede Thai**, a criatividade se mistura com os sabores da **Tailândia**. Te levaremos para uma jornada cheia de **experiências**. **Culinária deliciosa, drinks autorais, chopp artesanal e muito mais!**

Viaje com nossos pratos!



-ENTRADAS-

ISCAS DE FRANGO THAI

R\$ 39.90

Um dos queridinhos do Pede Thai, o nosso famoso Franguinho, como dizem os clientes. Pedacos suculentos de frango empanados na farinha Panko, marinados no suco de laranja e limão, temperado com gengibre e especiarias. Acompanha molho Pede Thai de pimenta doce

KHAO SAN ROAD

R\$ 39.90

Para celebrar a efervescência desta famosa Rua em Bangkok, apresentamos uma entrada no estilo Fusion Cuisine. Deliciosos pedacos de Mignon Suíno, marinados por 24 horas no tempero do Chef com shoyu, cachaça, óleo de gergelim e outros segredos, cobertos com um molho surreal de gostoso de Melado e Tamarindo.

BANGLA ROAD

R\$ 38.90

A cidade de Phuket também tem seu charme e sua rua de referência, nesta pegada apresentamos o Bangla Road. Pedacos de Costelinha flambadas no molho de Goiabada, Sriracha e Tonkatsu, um tempero agriado e picante que vai te conquistar.

FRITAS THAI

R\$25.90

Tradicional porção de batata frita, polvilhada com tempero thai com mix de pápricas. Acompanha maionese de limão com cardamomo.

SATAY

Tradicionalmente da Malásia e Indonésia, esse delicioso espetinho marinado no leite de coco e curry artesanal é umas das comidas de rua mais comuns da Tailândia. Ele é servido com uma generosa cobertura de molho de amendoim diferente e farofinha crocante. Aqui no Brasil tem que ter farofinha né! Porção 2 unid.

Frango R\$19,00 | **Mignon suíno** R\$25,00 | **Misto** R\$23,00

DUMPLINGS

É uma versão dos Guiozas (mini pastel cozido no vapor) frito e bem crocante. Uma nova roupagem para o clássico da culinária oriental. Porção 5 unid. Escolha seu molho.

Suíno | **Legumes** | **Porco com Nirá** R\$24,90

ROLINHOS PRIMAVERA

Original do Vietnã, os rolinhos primavera foram difundidos em todo o mundo. Massa crocante e recheio delicioso. Porção 2 unid. Escolha seu molho.

Legumes R\$19,90 | **Camarão com Cream cheese** R\$21,90 | **Queijo** R\$20,90

ESCOLHA OI MOLHO

MOLHO PONZU

(a base de limão, shoyu e óleo de gergelim)

MOLHO PEDE THAI

(a base de pimenta doce)

MOLHO TARÊ

(adocicado a base de shoyu)

QUER MOLHO EXTRA?
R\$ 3,00



-PRINCIPAIS-

PAD THAI

O prato mais famoso da Tailândia, feito com massa de arroz, legumes frescos salteados na wok (cebola, cenoura, repolho e brócolis), amendoim, molho de peixe, molho de ostra, gengibre, especiarias, broto de feijão e ovos. Decoração: Gergelim negro e cebolinha.

Frango R\$52,90 | **Mignon suíno** R\$54,90 | **Cogumelos** R\$57,90 | **Camarão** R\$72,90



KHAO PAD

Conhecido como fried rice, este é um arroz frito rico em sabores com pedacinhos de abacaxi, ovo mexido, legumes frescos salteados na wok (cebola, cenoura, repolho e brócolis), molho de peixe, broto de feijão e especiarias. Decoração: Gergelim negro e cebolinha.

Frango R\$46,90 | **Mignon suíno** R\$48,90 | **Cogumelos** R\$50,90 | **Camarão** R\$66,90

NASIGORENG

Prato nacional da Indonésia, um agridoce perfeito. Arroz frito refogado no óleo de gergelim, com cebola, cenoura, brócolis, amendoim, molho Kecap Manis, broto de feijão e ovo estrelado. Decoração: Gergelim negro e cebolinha.

Frango R\$43,90 | **Mignon suíno** R\$45,90 | **Cogumelos** R\$47,90 | **Camarão** R\$63,90



PAD MED MAMUANG

O refogado tailandês que une crocância e sabor. Arroz, castanha de caju, cebola, brócolis, cenoura, pimentão vermelho, abacaxi e manga. Molho de ostra e óleo de gergelim dão o toque final, acompanha uma deliciosa farofa de amendoim. Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R\$51,90 | **Mignon Suíno** R\$ 53,90 | **Cogumelos** R\$ 56,90 | **Camarão** R\$ 71,90

ESCOLHA SEU NÍVEL DE PIMENTA



1 = LEVE E PICANTE / 2 = APIMENTADO / 3 = FORTE / 4 = SUPER FORTE (PALADAR TAILANDÊS)

 = Opção vegetariana.

TODOS OS NOSSOS PRATOS POSSUEM OPÇÃO VEGETARIANA. ESCOLHA A PROTEÍNA DE COGUMELO.

-PRINCIPAIS-

CURRY VERMELHO 🌿

SABOR ADOCIDADO - NÍVEL DE PIMENTA 1

A proteína de sua escolha ao molho de curry vermelho tailandês com leite de coco, brócolis, cebola, cenoura, abobrinha, pimentão vermelho e castanha de caju. Acompanha arroz de coco. Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R\$52,90 | **Mignon suíno** R\$54,90 | **Cogumelos** R\$57,90 | **Camarão** R\$72,90



CURRY KAI MED 🌿

SABOR CÍTRICO - NÍVEL DE PIMENTA 2

A proteína de sua escolha ao molho de curry amarelo tailandês com leite de coco, brócolis, pimentão vermelho, cenoura, cebola, abobrinha e castanha de caju. Acompanha arroz de coco. Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R\$52,90 | **Mignon suíno** R\$54,90 | **Cogumelos** R\$57,90 | **Camarão** R\$72,90

CURRY VERDE COM COCO 🌿

SABOR DE COCO PRESENTE - NÍVEL DE PIMENTA 2

A proteína de sua escolha ao molho de curry verde tailandês com leite de coco, cebola, brócolis, cenoura, pimentão vermelho, abobrinha, coco e castanha de caju. Acompanha arroz de coco. Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R\$53,90 | **Mignon suíno** R\$55,90 | **Cogumelos** R\$58,90 | **Camarão** R\$73,90



TOM KHA GAI 🌿

Esta é uma famosa sopa tailandesa que une frescor e autenticidade. Ela contém leite de coco infundido em ervas, capim-limão, galangal, lima kaffir, tomate cereja, cebola, pimentão vermelho e especiarias. A sopa é servida com arroz de coco. Decoração: Coentro.

Frango R\$41,90 | **Frango com cogumelos:** 48,90 | **Mignon suíno** R\$43,90 | **Cogumelos** R\$45,90 | **Camarão** R\$65,90

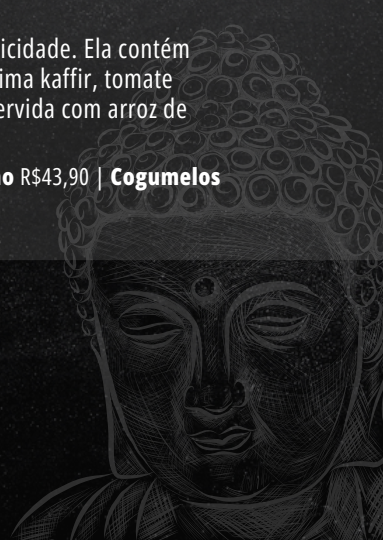
ESCOLHA SEU NÍVEL DE PIMENTA



1 = LEVE E PICANTE / 2 = APIMENTADO / 3 = FORTE / 4 = SUPER FORTE (PALADAR TAILANDÊS)

🌿 = Opção vegetariana.

TODOS OS NOSSOS PRATOS POSSUEM OPÇÃO VEGETARIANA. ESCOLHA A PROTEÍNA DE COGUMELO.



-BURGUERS-

JAKARTA BURGUER

R\$ 39.90

Pão com gergelim, 2 hambúrgueres smash de 70g de carne bovina, bacon, duas fatias de queijo cheddar, geléia Pede Thai apimentadinha, tomate, cebola crispy, agrião e maionese da casa.

BANGKOK BURGUER

R\$ 37.90

Pão brioche, hambúrguer de linguiça de pernil com curry massaman, maionese, chutney de abacaxi com pimenta, chips de batata doce e rúcula.

CHIANG MAI

R\$ 35.90

Pão Australiano, hambúrguer de frango empanado na panko, maionese da casa, queijo prato, tomate, alface e chutney de manga apimentadinho.

LAMPANG VEGETARIAN

R\$ 38.90

Pão brioche, hambúrguer de cogumelo shitake com ricota, brócolis e curry massaman empanado na farinha panko, maionese thai, queijo cheddar, tomate, rúcula e chutney de manga apimentadinho.

TAILANDESINHO

R\$ 19.90

Para os pequenos tem o Tailandesinho! Pão com gergelim, hambúrguer smash e queijo cheddar.



TODOS OS LANCHES ACOMPANHAM BATATA FRITA E MAIONESE THAI.



-SOBREMESAS-

ROLINHOS PRIMAVERA DOCE

Cream cheese e goiabada. 2 un
Banana com chocolate. 2 un
Banana com doce de leite. 2 un

R\$ 20.90



PETIT GATHAI

Sorvete de creme, amendoim granulado, calda de gengibre com laranja e bolo de chocolate cremoso.

R\$ 25.90

AO NANG

Delicioso sorvete de coco queimado. Banana crocante com especiarias, calda de caramelo salgado, coco em flocos, flor de sal e gergelim negro.

R\$ 27.90



KHAO NIAOW MA MUANG

Esta sobremesa é muito apreciada na Tailândia e no sudeste Asiático. Arroz doce tailandês feito com leite de coco, combinado com mangas frescas.
Decoração: Lascas de coco e gergelim negro.

R\$ 22.90

-DRINKS-

Autoraís!

CAIÇARA THAI

Licor de canela caiçara, suco de limão Tahiti, citrus e defumação de canela.

R\$ 30,00

MAYA BAY

Cachaça de Jambu, folhas de hortelã, xarope de tangerina, suco de limão, albumina e coco.

R\$ 30,00

MA LI COCKTAIL

Suco de limão Tahiti, melado de cana, chá de jasmim, Gin infusionado em morango.

R\$ 30,00

PATTAYA

Gin London Dry, Vermouth Rosso, Campari infusionado em guaco, Cold Brew com especiarias.

R\$ 35,00

MAI TAI

Rum com infusão de coco, redução de goiabada, suco de abacaxi e suco de limão.

R\$ 28,00

CHIANG MAI MIST

Tequila infusionada em especiarias, pasta de tamarindo, xarope de gengibre, suco de limão e ganache de tamarindo com frutas vermelhas.

R\$ 35,00

TUCANDEIRA

Cachaça de jambu, hortelã macerado, suco de limão Tahiti.

R\$ 29,00

PHI PHI ISLAND

Suco de limão Tahiti, Licor 43 e soda gaseificada sabor limão.

R\$ 35,00

KRABI

Gin infusionado em florais, chá herbal, tônica e suco de limão Tahiti.

R\$ 32,00

SILOM

Licor de bananinha, xarope de gengibre, espuma artesanal e pimenta rosa.

R\$ 30,00

SUKHUMVIT

Cordial de Jasmim, cenoura, cravo, maracujá com caramelo, cachaça e licor de bananinha.

R\$ 32,00

MARACUTHAI

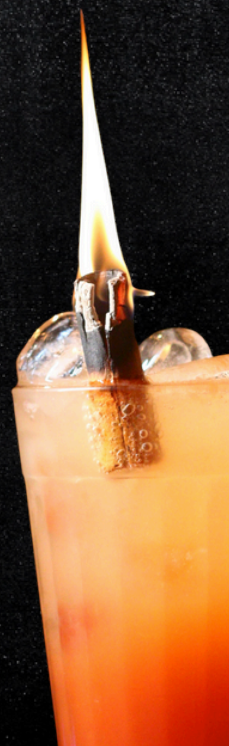
Polpa de maracujá natural, Whisky Jack Daniel's infusionado em blend de pimentas

R\$ 35,00

MATE THAI PHUKET

Vodka, mate tostado, guaraná, limão, gengibre ralado, gelo e água, no estilo Dry Shake.
Se preferir o drink pode ser feito com água com gás.

R\$ 28,00



-DRINKS-

Clássicos!

MOJITO

Hortelã macerado, suco de limão Tahiti, rum, água gaseificada.

R\$ 27.00

NEGRONI

Gin London Dry, Vermouth Rosso, Campari e Laranja.

R\$ 30.00

BOULEVARDIER

Whisky Jack Daniel's, Vermouth Rosso, Campari e laranja.

R\$ 35.00

JACK & COKE

Whisky Jack Daniel's com gelo e Coca-Cola. Para um toque especial, adicione limão!

R\$ 30.00

PIÑA COLADA

Rum infundado em coco, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

R\$ 28.00

MOSCOW MULE

Xarope de gengibre, vodka, suco de limão, água com gás e espuma artesanal de gengibre.

R\$ 29.00

WHISKY SOUR

Whisky Jack Daniel's, suco de limão, xarope simples, albumina.

R\$ 30.00

APEROL SPRITZ

Aperol, Espumante Demi-Sec e Água com gás.

R\$ 28.00

-MOCKTAIL-

Drinks sem álcool!

KINNARI

Cordial de jasmim, cenoura, maracujá, cravo com caramelo e tônica.

R\$ 23.00

SABAI SABAI

Infusão herbal de hortelã com manjerição, suco de abacaxi e suco de limão.

R\$ 24.00

THAI SUNSET

Chá mate, xarope de gengibre, jasmim, especiarias com curry, tônica e espuma artesanal de gengibre.

R\$ 24.00

CAIÇARA THAI

Xarope de canela Caiçara, suco de limão Tahiti, citrus e defumação de canela.

R\$ 24.00

MOJITO

Hortelã, xarope simples, suco de limão Tahiti e água gaseificada.

R\$ 23.00



-CAIPITHAI-

1

ESCOLHA SUA FRUTA

LIMÃO SICILIANO,
LIMÃO, MORANGO, UVA,
MARACUJÁ, ABACAXI,
TAMARINDO, AMORA

Monte a sua!

2

ESCOLHA A GUARNIÇÃO

MANJERICÃO, HORTELÃ,
PIMENTA DEDO-DE-MOÇA,
GENGIBRE

3

ESCOLHA O ALCOÓLICO

CACHAÇA R\$25
VODKA R\$27
SAQUÊ R\$27

Maracujá
com pimenta

Uva com
manjeriçã

* Prove a nossa CAIPINANA!

Cachaça de bananinha com limão e um toque de
pimenta. Experimente, você não vai se arrepender!

R\$ 25



- BEBIDAS -

- DOSES -

VODKA BACCO	R\$ 15,00
BACARDI RUM PRATA	R\$ 15,00
CAMPARI	R\$ 15,00
CACHAÇA PRATA CAIÇARA	R\$ 13,00
JACK DANIELS	R\$ 25,00
FIREBALL	R\$ 25,00

- SHOTS -

CACHAÇA - JAMBU	R\$ 15,00
CACHAÇA - CANELINHA FIRE	R\$ 15,00
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 20,00
JÄGERMEISTER	R\$ 19,00
LICOR 43	R\$ 25,00
LICOR DON LUIZ	R\$ 15,00
BANANINHA THAI	R\$ 13,00

- GINS -

	SUNSET TANQUERAY
GIN TÔNICA — CLÁSSICO	R\$ 22 R\$ 32
GIN MORANGO E MANJERICÃO	R\$ 25 R\$ 35
GIN FRUTAS VERMELHAS	R\$ 25 R\$ 35
GIN MAÇA VERDE E HORTELÃ	R\$ 25 R\$ 35
GIN TANGERINA E PIMENTA	R\$ 25 R\$ 35

- VINHOS -

TAÇA DE VINHO	R\$ 19,00
BRANCO TINTO ROSE	
GARRAFA DE VINHO	SOB CONSULTA

- SOFT DRINKS -

REFRIGERANTE MINI	R\$ 4,00
REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
REFRIGERANTE 600ML	R\$ 11,00
SUCO LATA	R\$ 6,00
ÁGUA COM E SEM GÁS	R\$ 5,00
ENERGÉTICO REDBULL	R\$ 18,00

- CHÁ BATIDO -

CHÁ BATIDO COM GELO E SABORIZADO
COM XAROPE DE FRUTAS

ROMÃ	R\$ 12,00
PÊSSEGO	R\$ 12,00
LIMÃO SICILIANO	R\$ 12,00
TANGERINA	R\$ 12,00
FRUTAS VERMELHAS	R\$ 12,00
PINK LEMONADE	R\$ 12,00
MAÇA VERDE	R\$ 12,00
MIRTILO	R\$ 12,00

- SODA ITALIANA -

GRENADINE	R\$ 12,00
MAÇA VERDE	R\$ 12,00
PINK LEMONADE	R\$ 12,00
TANGERINA	R\$ 12,00
MIRTILO	R\$ 12,00
ROMÃ	R\$ 12,00
PÊSSEGO	R\$ 12,00
LIMÃO SICILIANO	R\$ 12,00

- CHOPP -

PILSEN R\$13 | IPA R\$17





PEDE



THAI

Siga nossas redes!



 @pedethairestobar

 pedethairestobar

Wi-Fi:

REDE: PEDE CLIENTES / SENHA: PEDE2021