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 T HAI — R$ 39,90

Um dos queridinhos do Pede Thai, o nosso famoso franguinho, como dizem os clientes. Pedaços 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.



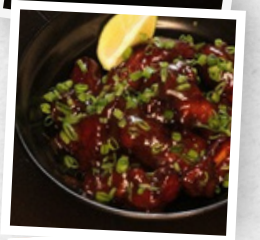
KHAO SAN ROAD — R$ 39,90

Para celebrar a efervescência desta famosa rua em Bangkok, apresentamos uma entrada no estilo Fusion Cuisine. Deliciosos pedaços 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. Pedaços de costelinha suína flambadas no molho de goiabada, um tempero picante e agridoce que vai te conquistar



FRITAS THAI — R$26,90

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



SATAY

Tradicionalmente da Malásia e Indonésia, esse delicioso espetinho marinado no leite de coco e curry é uma das comidas de rua mais comuns da Tailândia. Ele é servido com molho de amendoim e farofinha crocante. 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**| **Porcocom 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 01 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), tamarindo, amendoim, molho de peixe, molho de ostra, gengibre, especiarias, broto de feijão e ovos. Decoração: Gergelim negro e cebolinha

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



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$47,90 | Mignon suíno R$49,90 | Cogumelos R$51,90 | Camarão R$67,90



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$44,90 | **Mignon suíno** R$46,90 | **Cogumelos** R$48,90 | **Camarão** R$64,90



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. Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R$52,90 I **Mignon Suíno** R$ 54,90 I **Cogumelos** R$ 57,90 I **Camarão** R$ 72,90

ESCOLHA SEU NÍVEL DE PIMENTA 1 2 3 4

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 ADOCICADO - 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$53,90 | **Mignon suíno** R$55,90 | **Cogumelos** R$58,90 | **Camarão** R$73,90



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, cebola, cenoura, abobrinha, pimentão vermelho 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



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$54,90 | **Mignon suíno** R$56,90 | **Cogumelos** R$59,90 | **Camarão** R$74,90



THONG LO

- NÍVEL DE PIMENTA 1

Nosso Yakisoba Tailandês. Macarrão salteado, acompanhado de legumes crocantes (brócolis, cebola, cenoura, repolho, broto de feijão) e amendoim. Envolvido em um molho cremoso e aromático à base de curry tailandês, leite de coco, molho de ostra, shoyu, gengibre e um toque cítrico de limão.
Decoração: Gergelim negro, coentro e cebolinha.

Frango R$43,90 | **Mignon suíno** R$45,90 | **Cogumelos** R$48,90 | **Camarão** R$63,90

ESCOLHA SEU NÍVEL DE PIMENTA 1 2 3 4

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-



JACARTA BURGUER DUPLO — R$ 39.90

Pão com gergelim, 2 hamburgueres smash de carne bovina, bacon, duas fatias de queijo cheddar, geléia Pede Thai apimentadinha, tomate, cebola crispy, mix de folhas e maionese da limão.

JACARTA BURGUER — R$ 32.90

Pão com gergelim, hambúrguer smash de carne bovina, bacon, queijo cheddar, geléia Pede Thai apimentadinha, tomate, cebola crispy, mix de folhas e maionese da limão.

BANGKOK BURGUER — R$ 37.90

Pão brioche, hambúrguer suíno com curry massaman, chutney de abacaxi com pimenta, creme de gorgonzola, chips de batata doce, mix de folhas e maionese de limão.

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 — R$ 20,90

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



PETIT GATHAI — R$ 25,90

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



AO NANG — R$ 27,90

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



-DRINKS-
Autorais!

CAIÇARA THAI — R$ 30,00
Licor de canela Caiçara, suco de limão tahiti, citrus e defumação de canela.

MAYA BAY — R$ 30,00
Cachaça de Jambu, folhas de hortelã, xarope de tangerina, suco de limão e albumina.

MA LI COCKTAIL — R$ 30,00
Suco de limão Tahiti, melado de cana, chá de jasmim, gin infusionado em morango.

PATTAYA — R$ 35,00
Gin London Dry, Vermouth rosso, Campari infusionado em guaco, Cold Brew com especiarias.

MAI TAI — R$ 28,00
Rum com infusão de coco, redução de goiabada, suco de abacaxi e suco de limão.

CHIANG MAI MIST — R$ 35,00
Tequila infusionada em especiarias, pasta de tamarindo, xarope de gengibre, suco de limão e ganache.

TUCANDEIRA — R$ 29,00
Cachaça de jambu, hortelã macerado e suco de limão tahiti.

PHI PHI ISLAND — R$ 35,00
Suco de limão tahiti, Licor 43 e soda gaseificada sabor limão.

KRABI — R$ 32,00
Gin infusionado em florais, chá herbal, tônica e suco de limão tahiti.

SUKHUMVIT — R$ 32,00
Cordial de Jasmim, cenoura, cravo, maracujá com caramelo, cachaça e licor de bananinha.

MARACUTHAI — R$ 35,00
Polpa de maracujá natural, Whisky Jack Daniel´s infusionado em blend de pimentas.

THE EDGE — R$ 35,00
Licor de doce de leite Don Luiz, cold brew com especiarias, leite de coco, zester de laranja e noz moscada.

NOSSOS PARCEIROS :

sunset ESTD. GIN 2020 — Gin

BACCO DESTILADOS — Saquê, Vodka

Caiçara BRAZIL DESTILARIA — Cachaça prata, Cachaça de jambu, Licor de canela, Licor de bananinha

-DRINKS-

Clássicos!

MOJITO — R$ 27,00
Hortelã macerado, suco de limão tahiti, rum e água gaseificada.

NEGRONI — R$ 30,00
Gin London Dry, Vermouth rosso, Campari e laranja.

BOULEVARDIER — R$ 35,00
Whisky Jack Daniel's, Vermouth rosso, Campari e laranja.

JACK & COKE — R$ 33,00
Whisky Jack Daniel's com gelo e Coca-Cola. Para um toque especial, adicione limão.

PIÑA COLADA — R$ 28,00
Rum infusionado em coco, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

MOSCOW MULE — R$ 29,00
Xarope de gengibre, vodka, suco de limão, água com gás e espuma artesanal de gengibre.

WHISKY SOUR — R$ 30,00
Whisky Jack Daniel's, suco de limão, xarope simples e albumina.

APEROL SPRITZ — R$ 28,00
Aperol, Espumante, Laranja e água com gás.

DRAGONADE — R$ 30,00
Fireball, suco de limão tahiti e soda.

SURFISTA NO ÁCIDO — R$ 35,00
Licor de ervas jaggermeister, rum de coco e suco de abacaxi.

-MOCKTAIL -

Drinks sem álcool!

KINNARI — R$ 23,00
Cordial de jasmim, cenoura, maracujá, cravo com caramelo e água com gás.

SABAI SABAI — R$ 24,00
Infusão herbal de hortelã com manjericão, suco de abacaxi e suco de limão.

THAI SUNSET — R$ 24,00
Chá mate, xarope de gengibre, jasmim, especiarias, tônica e espuma artesanal de gengibre.

CAIÇARA THAI — R$ 24,00
Xarope de canela Caiçara, suco de limão tahiti, citrus e defumação de canela.

MOJITO — R$ 23,00
Hortelã, xarope simples, suco de limão Tahiti e água gaseificada.

PIÑA COLADA — R$ 25,00
Suco de abacaxi ,leite de coco e leite condensado.

THAI TEA

(chá tailandês sem álcool)

Uma bebida doce e cremosa feita com chá tailandês, especiarias e leite condensado.
É delicioso e harmoniza super bem com todos os pratos.

TRADICIONAL R$ 25,00 FRUTAS VERMELHAS R$ 25,00

-CAIPITHAI-

Monte a sua!

1

ESCOLHA SUA FRUTA

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

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 manjericão



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

-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 TANGERINA E PIMENTA	R$ 25 | R$ 35

- 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

- SODA ITALIANA -

FRUTAS VERMELHAS	R$ 12,00
GENGIBRE	R$ 12,00
TANGERINA	R$ 12,00
MIRTILO	R$ 12,00
ROMÃ	R$ 12,00
LIMÃO SICILIANO	R$ 12,00

- 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

- VINHOS -

TAÇA DE VINHO R$ 19,00
BRANCO | TINTO| ROSÉ

GARRAFA DE VINHO: TINTO, ROSE OU BRANCO R$: 67,00
RÓTULOS DE ORIGEM CHILENA, ARGENTINA OU PORTUGUESA

GARRAFA DE ESPUMANTE: BRUT OU MOSCATEL R$: 69,00
RÓTULOS DE ORIGEM CHILENA, ARGENTINA OU PORTUGUESA

- CHÁ BATIDO -

CHÁBATIDO COMGELO ESABORIZADO
COM XAROPEDE FRUTAS

FRUTAS VERMELHAS	R$ 12,00
GENGIBRE	R$ 12,00
TANGERINA	R$ 12,00
MIRTILO	R$ 12,00
ROMÃ	R$ 12,00
LIMÃO SICILIANO	R$ 12,00

-CHOPP-

PILSEN R$15| **IPA** R$20



BASTARDS BREWERY

PEDE THAI

Siga nossas redes!

@pedethairestobar

pedethairestobar

WI-FI:

Rede: Pedeclientes/Senha:Pede2021