




Entradas / Starters

- 1. POH PIA TOD**  5.95€
Crepes de massa crocante com o preparado do chefe de legumes frescos massinha de soja e molho de ostras de cogumelos.
Thai Spring rolls with vegetables, clear noodles and oyster sauce
- 2. PHAK CHUP PAENG TOD**  5.45€
Legumes frescos panados com maisena servidos com molho agridoce
Deep fried battered mixed vegetables served with sweet and sour sauce
- 3. SATAY**
Carne marinada em caril amarelo e especiarias, servida em espetadinhas grelhadas com molho de amendoim
Marinated meat skewers in yellow curry powder and oyster sauce served with peanut sauce
Opções / choices

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	9.50€
Porco / <i>Pork</i>	5.95€
Frango / <i>Chicken breast</i>	5.95€
- 4. KUNG HOM PHA** 7.95€
Camarão frito envolto em massa crocante
Deep fried prawns in crunchy roll rap
- 5. TOD MAN PLA**  7.95€
Pastéis de peixe picado, confeccionados com especiarias e caril tailandês
Deep fried fish cakes with thai herbs and thai curry
- 6. HOY MALAENG PHU** 6.95€
Mexilhão cozido no vapor com ervas tailandesas
Steamed mussels with thai herbs
- 7. KUNG PHAO** 15.50€
Camarão tigre grelhado servido com molho tailandês de alho e especiarias
Grilled tiger prawns served with thai garlic sauce
- 8. ENTRADA MISTA** 7.95€
Espetada de frango, crepe vegetariano, pastel de peixe e camarão frito
Spring roll, chicken satay, deep fried prawn and fish cake

Sopas / Soups

10. **TOM YUM KUNG** 🌶️🌶️🌶️ 8.95€
Sopa de camarão com leite de coco, cogumelos, erva príncipe, coentros e especiarias da Tailândia (Também disponível sem leite de coco)
Hot & sour soup with prawns, coconut milk, mushrooms, lemon grass, coriander and thai herbs (Also available without coconut milk)
11. **TOM KHA GAI** 6.95€
Sopa de frango com leite de coco, cogumelos, cebolinho, erva príncipe e galanga, terminado com algumas gotas de lima (Também disponível vegetariano)
Chicken soup in coconut milk with mushrooms, Spring onions flavoured with lemon grass, kaffir lime leaves and galangal blended with lime juice (Vegetarian also available)
12. **TOM NEUA** 🌶️🌶️🌶️ 9.95€
Sopa agri-doce picante com lombo de novilho fatiado, cebola, tomate cereja, cebolinho, coentros e cogumelos.
Hot & sour soup with onions, cherry tomato, Spring onions, coriander and mushrooms
13. **GANG JEUD WUN SEN** 🌱 5.95€
Sopa de legumes e massinha de soja
Clear vegetable soup with clear noodles

Saladas / Salads

15. **NEUA NAM TOK** 🌶️ 10.95€
Salada de lombo de novilho fatiado e grelhado, temperada com molho suave de ervas, sumo de lima e malaguetas fatiadas.
Grilled beef salad with thai herbs, lime juice and chopped chilli.
16. **YAM TALAY** 🌶️🌶️🌶️ 9.95€
Salada de marisco temperada com molho suave de ervas aromáticas, erva príncipe e malagueta fatiada.
Mixed seafood salad with lemon juice, chilli and thai herbs.
17. **MO NAM TOK** 🌶️🌶️🌶️ 6.95€
Salada de carne de porco fatiada e grelhada temperada com molho suave de ervas, sumo de lima e malaguetas fatiadas.
Grilled pork salad with thai herbs, lime juice and chopped chilli.
18. **SOM TAM – THAI SALAD** 8.95€
Salada de papaia verde laminada com cenoura, tomate cherry, amendoim e camarão desidratado temperada com molho cítrico do chefe.
Sliced green papaya salad with carrot, cherry tomato, peanuts and dry prawns seasoned with chef's special citric dressing.

Nota: A todos os pratos podemos adicionar ou reduzir o nível de picante.
Note: we can add or reduce the level of spicy for all the dishes

🌱 vegetariano | *vegetarian*

🌶️ picante | *spicy*

🌶️🌶️ muito picante | *very spicy*

🌶️🌶️🌶️ muito muito picante | *very very spicy*

Caril Tailandês Autêntico

Real Thai curries


20. GAENG MASSAMAN

Caril Massaman: Molho cremoso apurado com leite de côco, batata doce, cebola e caju
Massaman curry: Creamy sauce made with coconut milk, onions, sweet potato and cashew nut
Opções / Choices

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Frango / <i>chicken</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

21. GAENG LEUANG

Caril amarelo: Molho cremoso apurado com leite de côco, batata doce, cebolas e coentros
Yellow curry: Creamy sauce made with coconut milk, onions, coriander & sweet potato
Opções / Choices

Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Frango / <i>Chicken breast</i>	13.95€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

22. GAENG DAENG

Caril vermelho: Molho cremoso apurado com leite de côco, confeccionado com tomate cereja, pimentos vermelhos, abóbora, cenoura e manjericão.
Red curry: Creamy sauce made with coconut milk, cherry tomatoes, red peppers, pumpkin, carrot, basil and thai herbs.
Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

23. GAENG DAENG

Caril panaeng: Molho cremoso apurado com leite de côco na receita tradicional do nosso chefe com folhas de lima kafir e malaguetas fatiadas
Panaeng curry: Creamy sauce made by our chef's traditional recipe with coconut milk, kafir lime leaves and chopped chilli.

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

24. GAENG KIAW WAN


Caril verde: Molho cremoso apurado com leite de côco, confeccionado com bróculos, cogumelos, espiga de milho, ervas aromáticas, feijão verde e manjericão
Green curry: Creamy sauce made with coconut milk, green peas, brocolis, mushrooms, baby corn, basil, green beans and thai herbs



Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

 vegetariano | *vegetarian*

 picante | *spicy*

  muito picante | *very spicy*

   muito muito picante | *very very spicy*

Especialidades de peixe e camarão

Specialties of fish and prawns

26. **GAENG PLA** 19.95€
Lombo de tamboril confeccionado com caril á sua escolha.
Recomendamos com caril panaeng, caril amarelo ou caril verde.
Monkfish served with curry of your choice. We recommend the panaeng, green or yellow curry.
27. **PLA NEUNG MANOW** 🌶️🌶️ 18.50€
Robalo confeccionado no vapor com erva prícipe,
coentros e molho de lima picante.
Steamed sea bass fillet with lemon grass and spicy lime sauce.
28. **PLA PRIO WAN** 18.50€
Robalo panado com maisena levemente servido no molho agridoce,
ananás, tomate, cebola, pepino e pimentos (Também disponível sem maisena)
Battered sea bass fillet deep fried and served with sweet and sour sauce with pineapple, tomatoes, onions, cucumber and peppers (Also available without batter)
- PLA RAD PRIGHT** 🌶️ 18.50€
Robalo panado na maisena servido no molho agridoce picante e
ervas tailandesas (Também disponível sem maisena)
Battered sea bass fillet, deep fried and served with sweet and spicy sauce and thai herbs (Also available without batter)
29. **PAD CHU CHEE** 🌶️
Robalo panado com maisena ou camarão tigre (sem maisena)
servido no caril cremoso "chu chee" (Robalo também disponível sem maisena)
Battered sea bass fillet deep fried or tiger prawns (not battered) served in creamy "chu chee" curry sauce (Sea bass also available without batter)
Opções / Choices:
Camarão tigre / Tiger prawns 26.95€
Robalo / Sea bass 18.50€
30. **KUNG CHAI NAM PLA** 🌶️🌶️🌶️ 17.50€
Camarões frescos servidos crus, temperados com molho tailandês picante
e cítrico terminado com coentros no topo.
Raw fresh prawns with thai spicy and citric sauce with corianders on top.
31. **KUNG PAD PONG KAREE** 17.50€
Camarão salteado no molho de caril amarelo apurado com leite de côco e legumes mistos.
Stir fried prawns in yellow curry poder, coconut milk and mixed vegetables.
32. **PLA MACKAM** 18.50€
Filete de robalo confeccionado com molho tamarindo e mel, alho,
coentros, gengibre, cebola roxa e cebolinho.
Sea bass fillet with tamarind and honey sauce, garlic, coriander, ginger, red and Spring onions.

Especialidades da casa

House Specialties

36. PAD KRATIAM PRIGHTHAI

Molho levemente salteado no wok com alho e pimenta, a servir com:
Stir fried smooth sauce with garlic, pepper and coriander with:

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 	12.95€

37. PAD KRAPAO

Salteado no wok de molho de ostras com manjeriço, cebola e malagueta, a servir com:
Stir fried oyster sauce with basil, onion and fresh chilli with:

Opções / choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€

38. PAD PRIO WAN

Carne panada com maisena servida no molho agri-doce com ananás, tomate, cebola, pepinos e pimentos (Também disponível sem maisena)
Battered meat served with sweet and sour sauce with pineapple, tomato, onions, cucumber and peppers (Also available without batter)

Opções / Choices:

Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€

39. PED MANOW

Peito de pato assado no forno salteado no wok, servido com molho "picante da casa".
Roasted duck breast topped with "house spicy sauce" and thai herbs.

17.50€

40. PED MACKAM

Peito de pato assado no forno, salteado no wok com molho de tamarindo e mel, cogumelos pretos e gengibre.
Roasted duck breast in tamarind and honey sauce with ginger and black mushrooms.

17.50€

41. GAI PAD MED MAMUANG HIMMAPAN

Peito de frango salteado com caju, cebolinho, cebola, cogumelos e pimentos vermelhos e verdes.
Stir fried chicken breast with cashew nuts, Spring onion, red and green peppers, onion and mushrooms

13.95€



42. NEUA NAMMAN HOI


Lombo de novilho salteado no molho de ostras com pimentos vermelhos e verdes, cebola, cogumelos e cebolinho
Stir fried beef fillet in oyster sauce with green and red peppers, onions, mushrooms and Spring onions.

19.95€

 vegetariano | *vegetarian*

 picante | *spicy*

  muito picante | *very spicy*

   muito muito picante | *very very spicy*

Especialidades de arroz e massas Specialties of rice and noodles

46. KHAO PAD SABPAROD

16.50€

Arroz salteado com frango e camarão, servido no ananás natural com caju, caril em pó, ervilhas, cebolinho, ovo, cenoura e tomate.

Fried rice with chicken breast and prawns served on pineapple with cashew nuts, curry powder, peas, spring onion, egg, carrot and tomato.

47. KHAO KHI MAO 🌶️

Arroz salteado no wok com molho "khi mao", manjeriço, espiga de milho, cogumelos, feijão verde, ervilhas, milho doce, ovo, cebolinho, cenoura, bróculos e malagueta.

Thai fried rice with "khi mao" sauce, basil, baby corn, mushrooms, green beans, peas, sweet corn, egg, spring onions, carrots, broccoli and chilli.

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 🌱	12.95€

48. PAD THAI

Massa de arroz salteada no molho "Pad Thai" com rebentos de soja, ovo, cebolinho e amendoim.

Stir fried Thai noodles in "Pad Thai" sauce with bean sprouts, egg, Spring onions and peanuts.

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 🌱	12.95€

49. PAD KHI MAO 🌶️

Massa de arroz salteada com molho "khi mao", manjeriço, espiga de milho, cogumelos, feijão verde, ervilhas, milho doce, ovo, cebolinho, cenoura, bróculos e malagueta.

Stir fried Thai noodles with "khi mao" sauce, basil, baby corn, mushrooms, green beans, peas, sweet corn, egg, spring onions, carrots, broccoli and chilli.

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 🌱	12.95€

50. PAD WUN SEN

Massinha de soja salteada no wok com molho de ostras, cebolinho, rebentos de soja, ovo e coentros.

Stir fried clear noodles with oyster sauce, beans sprouts, Spring onions, egg and coriander.

Opções / Choices:

Lombo de novilho / <i>Beef fillet</i>	19.95€
Pato / <i>Duck</i>	17.50€
Camarão / <i>Prawns</i>	17.50€
Porco / <i>Pork</i>	13.95€
Frango / <i>Chicken</i>	13.95€
Tofu 🌱	12.95€

Acompanhamentos Side orders

Arroz tailandês de jasmim cozido a vapor <i>Thai steamed jasmine rice</i>	3.75€
Arroz tailandês de jasmim cozido a vapor com leite de côco <i>Thai steamed jasmine rice with coconut milk</i>	3.95€
Arroz tailandês salteado com ervilhas, cebolinho, ovo, cenoura, tomate e milho doce <i>Fried rice with peas, Spring onions, egg, carrot, tomato and sweet corn</i>	3.95€
Legumes salteados no molho suave <i>Vegetables stir fried rice with smooth sauce</i>	
Opções / choices:	
Bróculos e cogumelos chineses <i>Broccoli and chineses mushrooms</i>	3.95€
Espiga de milho, cebola e bróculos <i>Baby corn, onion and broccoli</i>	3.95€
Legumes mistos / <i>Mixed vegetables</i>	4.95€
Massa de soja salteada no molho suave com ovo, cebolinho e rebentos de soja <i>Stir fried clear noodles with oyster sauce, egg, beans sprouts and Spring onion</i>	4.95€
Massa de arroz salteada no molho suave com cebola, ovo e cebolinho <i>Stir fried rice flour noodles with oyster sauce, onion, egg and Spring onions</i>	4.95€

Menu de criança / Kids Menu

Óstias de camarão <i>Prawn crackers</i>	3.50€
Massa de arroz salteada com frango e ovo <i>Chicken Stir fried rice flour noodles with egg</i>	8.95€
Panadinhos de frango com molho agridoce a parte e arroz de jasmim <i>Chicken nuggets served with sweet & sour sauce on the side and jasmine rice</i>	7.95€
Arroz salteado com frango e ovo <i>Chicken fried rice with egg</i>	6.95€

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado"

"No dish, food product or beverage, including covert, may be charged if not requested by the customer or it is unusable"

Decreto – lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 135º

Neste estabelecimento existe livro de reclamações
In this establishment we have complaints book

IVA incluído em todos os preços – VAT included in all the prices