






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 mushroom "oyster" sauce
2. *Phak chup paeng tod*  5.95€
Legumes frescos panados com maisena servidos com molho agridoce
Deep fried battered mixed vegetables served with sweet and sour sauce
3. *Satay*
Espetadinhas grelhadas de carne marinada em caril amarelo e especiarias, com molho de amendoim
Marinated meat skewers in yellow curry powder and oyster sauce served with peanut sauce
Opções / choices

<i>Lombo de novilho / Beef fillet</i>	10.95€
<i>Porco / Pork</i>	6.95€
<i>Frango / Chicken breast</i>	6.95€
4. *Kung hom pha* 8.95€
Camarão frito envolto em massa crocante
Deep fried prawns in crunchy roll rap
5. *Tod man pla*  8.95€
Pastéis de peixe picado, confeccionados com especiarias e caril tailandês
Deep fried fish cakes with Thai herbs and Thai curry
6. *Hoy malaeng phu* 7.95€
Mexilhão cozido no vapor com ervas tailandesas
Steamed mussels with thai herbs
7. *Kung Phao* 25.00€
Camarão tigre grelhado servido com molho tailandês de alho e especiarias
Grilled tiger prawns served with Thai garlic sauce
8. *Entrada Mista* 9.75€
Espetada de frango, crepe vegetariano, pastel de peixe e camarão frito
Spring roll, chicken satay, deep fried prawn, and fish cake


Aperitivo - Hóstias de camarão / Prawn crackers snack 3.95€

Nota: A todos os pratos podemos adicionar ou reduzir o nível de picante (exceto caril). Pedimos, por favor, que informe o colaborador caso tenha alergias alimentares.

Note: We can add or reduce the level of spicity for all the dishes (except currys). Please inform the staff if you have any food allergy.

 -Vegetariano / Vegetarian

Sopas / Soups

10. Tom yum kung  9.95€
Sopa de camarão picante com leite de coco, cogumelos, erva príncipe, coentros e especiarias da Tailândia (Também disponível sem leite de coco)
Hot & spicy soup with prawns, coconut milk, mushrooms, lemon grass, coriander and Thai herbs (Also available without coconut milk)
11. Tom kha gai 8.50€
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 flavored with lemon grass, kaffir lime leaves and galangal blended with lime juice (Vegetarian also available)
12. Tom neua  11.95€
Sopa agridoce picante com lombo de novilho fatiado, cebola, tomate cereja, cebolinho, coentros e cogumelos
Hot & sour beef soup with onions, cherry tomato, Spring onions, coriander, and mushrooms
13. Gang jeud wun sen  7.50€
Sopa de legumes e massinha de soja
Clear vegetable soup with clear noodles

Saladas / Salads

15. Neua nam tok  13.50€
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  11.95€
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  7.95€
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  12.95€
Salada de papaia verde laminada com cenoura, tomate cherry e amendoim temperado com molho cítrico do chefe
Sliced green papaya salad with carrot, cherry tomato and peanuts seasoned with chef's special citric dressing

Caril Tailandês Autêntico

Real Thai curries

Escolha o Caril / Choose the curry:

20. Gaeng massaman

Caril Massaman: Molho cremoso apurado com leite de coco, batata-doce, cebola e caju

Massaman curry: Creamy sauce made with coconut milk, onions, sweet potato, and cashew nut

Recomendamos com Lombo de Novilho / We recommend with Beef

21. Gaeng leuang

Caril amarelo: Molho cremoso apurado com leite de coco, batata-doce, cebolas e coentros

Yellow curry: Creamy sauce made with coconut milk, onions, coriander & sweet potato

Recomendamos com Camarão / We recommend with Prawns

22. Gaeng Daeng

Caril vermelho: Molho cremoso apurado com leite de coco, confeccionado com tomate cereja, pimentos vermelhos, abóbora, cenoura e manjeriço

Red curry: Creamy sauce made with coconut milk, cherry tomatoes, red peppers, pumpkin, carrot, basil and Thai herbs

Recomendamos com pato / We recommend with duck

23. Gaeng Panaeng

Caril panaeng: Molho cremoso apurado com leite de coco 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

Recomendamos com tamboril / We recommend with monkfish



24. Gaeng kiau wan

Caril verde: Molho cremoso apurado com leite de coco, confeccionado com brócolos, cogumelos, espiga de milho, ervas aromáticas, feijão verde e manjeriço

Green curry: Creamy sauce made with coconut milk, green peas, broccolis, mushrooms, baby corn, basil, green beans and Thai herbs

Recomendamos com Lombo de Novilho / We recommend with beef

Complete o seu caril com / Complete your curry with:

Lombo de novilho / Beef fillet	23.95€
Tamboril / Monkfish	23.95€
Pato / Duck	21.00€
Camarão / Prawns	21.00€
Porco / Pork	16.75€
Frango / Chicken	16.75€
Tofu 	15.95€
Legumes / Vegetables 	15.75€

Nota: Nos pratos de Caril apenas poderemos aumentar o nível de picante e não diminuir.

Note: In curry dishes we can only increase the spice level and not decrease it.

Especialidades de peixe e camarão

Specialties of fish and prawns

26. *Pla kratiam prightai* 22.50€
Robalo frito levemente envolto em farinha de milho, terminado no molho tradicional de alho, cebolinho e coentros
Deep fried seabass fish with a light layer of cornmeal, finished with the traditional garlic, spring onions and coriander
27. *Pla neung manow* 22.50€
Robalo confeccionado no vapor com erva príncipe, coentros e molho de lima picante
Steamed sea bass fillet with lemon grass and spicy lime sauce
28. *Pla prio wan* 22.50€
Robalo panado com maisena levemente servido no molho agridoce, ananás, tomate, cebola, pepino e pimentos (Também disponível sem maisena)
Deep fried battered sea bass fillet served with sweet and sour sauce with pineapple, tomatoes, onions, cucumber, and peppers (Also available without batter)
29. *Pla rad pright* 🌶️ 22.50€
Robalo panado na maisena servido no molho agridoce picante e ervas tailandesas (Também disponível sem maisena)
Deep fried battered sea bass fillet, served with sweet and spicy sauce and Thai herbs (Also available without batter)
30. *Pad chu chee* 🌶️
Caril cremoso “chu chee” especial do chefe com ervas aromáticas
Chef special creamy “chu chee” curry sauce with Thai herbs
Opções / Choices:
- | | |
|---|--------|
| <i>Camarão tigre / Tiger prawns</i> | 34.00€ |
| <i>Robalo panado / Battered Sea bass</i> | 22.50€ |
| <i>(Disponível sem panado/available without batter)</i> | |
31. *Kung chái nam pla* 🌶️🌶️🌶️🍋 21.00€
Camarões frescos servidos crus, temperados com molho tailandês picante e cítrico terminado com coentros no topo
Raw fresh prawns served with Thai spicy and citric sauce with corianders on top
32. *Kung pad pong karee* 21.00€
Camarão salteado no molho de caril amarelo apurado com leite de coco e legumes mistos
Stir fried prawns in yellow curry powder, coconut milk and mixed vegetables
33. *Pla mackam* 22.50€
Fillete 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 onions and Spring onions

Especialidades da casa

House Specialties

Escolha o molho / Choose the sauce:

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:

Recomendamos com camarão / We recommend with prawns

37. Pad Krapao

Salteado no wok de molho de ostras com manjeriçao, cebola e malagueta, a servir com:

Stir fried oyster sauce with basil, onion, and fresh chilli with:

Recomendamos com Lombo de Novilho / We recommend with beef

Complete o seu prato com / Complete your dish with:

<i>Lombo de novilho / Beef fillet</i>	<i>23.95€</i>
<i>Camarão / Prawns</i>	<i>21.00€</i>
<i>Porco / Pork</i>	<i>16.75€</i>
<i>Frango / Chicken</i>	<i>16.75€</i>
<i>Tofu</i> 	<i>15.95€</i>
<i>Legumes / Vegetables</i> 	<i>15.75€</i>

38. Pad prío wan

Carne panada com maisena servida no molho agridoce 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:

<i>Camarão / Prawns</i>	<i>21.00€</i>
<i>Porco / Pork</i>	<i>16.75€</i>
<i>Frango / Chicken</i>	<i>16.75€</i>

39. Ped manow

Peito de pato assado no forno salteado no wok, servido com molho "picante da casa"

Stir fried roasted duck breast topped with "house spicy sauce" and Thai herbs

40. Ped mackam

21.00€

Peito de pato assado no forno, salteado no wok com molho de tamarindo e mel, cogumelos shiitake e gengibre

Stir fried roasted duck breast in tamarind and honey sauce with ginger and shiitake mushrooms

41. Gai pad med mamuang himmapan

16.75€

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

42. Neua namman hoi

23.95€

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

Especialidades de arroz e massas

Specialties of rice and noodles

46. Khao pad sapparod

19.95€

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

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

As nossas escolhas de massas e arroz / Our choices of pasta and rice:

47. Khao khi mao

Arroz salteado no wok com molho “khi mao”, manjeriçã, espiga de milho, cogumelos, feijão verde, ervilhas, milho doce, ovo, cebolinho, cenoura, brócolos e malagueta

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

Recomendamos com peito de pato / We recommend with duck breast

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

Recomendamos com camarão / We recommend with prawns

49. Pad khi mao

Massa de arroz salteada com molho “khi mao”, manjeriçã, espiga de milho, cogumelos, feijão verde, ervilhas, milho doce, ovo, cebolinho, cenoura, brócolos 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 chopped chilli

Recomendamos com Lombo de Novilho / We recommend with beef

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

Recomendamos com camarão / We recommend with Prawns

Complete o seu prato com / Complete your dish with:

<i>Lombo de novilho / Beef fillet</i>	23.95€
<i>Pato / Duck</i>	21.00€
<i>Camarão / Prawns</i>	21.00€
<i>Porco / Pork</i>	16.75€
<i>Frango / Chicken</i>	16.75€
<i>Tofu</i> 	15.95€
<i>Legumes / Vegetables</i> 	15.75

 *Pouco Picante / Mild spicy*

 *Médio Picante / Medium spicy*

 *Muito Picante / Very spicy*

Acompanhamentos

Side orders

<i>Arroz tailandês de jasmim cozido a vapor</i> <i>Thai steamed jasmine rice</i>	4.50€
<i>Arroz tailandês de jasmim cozido a vapor com leite de coco</i> <i>Thai steamed jasmine rice with coconut milk</i>	4.75€
<i>Arroz tailandês salteado com ervilhas, cebolinho, ovo, cenoura, tomate e milho doce</i> <i>Fried rice with peas, Spring onions, egg, carrot, tomato, and sweet corn</i>	4.75€
<i>Legumes salteados no molho suave</i> <i>Stir fried vegetables with smooth sauce</i> <i>Opções / choices:</i>	
<i>Brócolos e cogumelos shiitake</i> <i>Broccoli and shiitake mushrooms</i>	4.75€
<i>Espiga de milho, cebola e brócolos</i> <i>Baby corn, onion and broccoli</i>	4.75€
<i>Legumes mistos /Mixed vegetables</i>	5.95€
<i>Massa de soja salteada no molho suave com ovo, cebolinho e rebentos de soja</i> <i>Stir fried clear noodles with oyster sauce, egg, beans sprouts and Spring onion</i>	5.95€
<i>Massa de arroz salteada no molho suave com cebola, ovo e cebolinho</i> <i>Stir fried rice flour noodles with oyster sauce, onion, egg, and Spring onions</i>	5.95€

Menu de criança / Kids Menu

<i>Massa de arroz salteada com frango e ovo</i> <i>Chicken Stir fried rice flour noodles with egg</i>	9.95
<i>Panadinhos de frango com molho agridoce a parte e arroz de jasmim</i> <i>Chicken nuggets served with sweet & sour sauce on the side and jasmine rice</i>	9.95€
<i>Arroz salteado com frango e ovo</i> <i>Chicken fried rice with egg</i>	8.50€

"[...] os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções."

"[...] unpackaged food products, once chosen and delivered, are considered purchased, with no exchanges or returns allowed."

**Decreto - lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 134º*

"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

Sobremesas Tailandesas

Thai Desserts

Sang kha yah

6.75€

Pudim tailandês de ovos e de leite de coco, acompanhado com “arroz-doce” glutinoso, terminado com leite de coco e sementes de sésamo

Thai egg pudding with sticky rice topped with coconut milk and sesame seeds.

Klway buard she

Doce de leite de coco quente com banana

Banana served in hot coconut milk

Com gelado/ With ice cream

7.50€

Sem gelado/ Without ice cream

6.00€

Sang kha yah fug tong

6.50€

Pudim tailandês de ovos e de leite de coco com abóbora terminado com molho de leite de coco e sementes de sésamo

Thai egg pudding with pumpkin topped with coconut milk and sesame seeds

Brownie de chá verde com molho de chocolate branco

Green tea brownie with white chocolate sauce

Com gelado/ With ice cream

7.50€

Sem gelado/ Without ice cream

6.00€

Khao Neuce Mamuang

7.00€

Manga fresca servida com “arroz-doce” glutinoso terminado com molho leite de coco e sementes de sésamo

Fresh mango served with sticky rice, coconut milk and sesame seeds

Khao Tom Mad

6.50€

Delicioso “arroz-doce” glutinoso recheado com banana, a terminar com molho de leite de coco e sementes de sésamo

Thai sweet sticky rice filled with banana topped coconut milk and sesame seeds

Klway Tod

Banana frita terminada com molho de leite de coco com açúcar de palma e sementes de sésamo

Fried banana served with coconut milk, palm sugar and sesame seeds

Com gelado/ With ice cream

6.95€

Sem gelado/ Without ice cream

5.75€

Gelados e Frutas

Ice creams and Fruits

After eight (*contém álcool / contains alcohol) 7.00€

1 Bola de gelado de menta com pepitas de chocolate, licor de menta e chocolate quente

1 Scoop of mint ice cream with chocolate chips, mint liqueur and hot chocolate

Cocolíciós 6.00€

2 Bolas de gelado de coco, morangos frescos, pedaços de caju, amêndoa laminada

2 Scoops of coconut ice cream, fresh strawberries, topping of cashew and almond nuts

Puket 6.75€

1 Bola de baunilha, 1 de morango e 1 de chocolate terminado com chantilly

1 Scoop of vanilla, 1 of strawberry and 1 of chocolate topped with chantilly

Spring fruit 6.00€

Salada de frutas frescas com 1 bola de gelado de baunilha

Fresh fruit salad with 1 scoop of vanilla ice cream

Banana Split 7.75€

Banana coberta com 1 bola de baunilha, 1 de morango e 1 de chocolate terminado com chantilly e toppings diversos sobre bolacha estaladiça

Banana covered with 1 scoop of vanilla, 1 of strawberry and 1 of chocolate ended with chantilly and toppings

Pipi 6.00€

1 bola de framboesa, 1 bola de limão terminado com banana fatiada

1 scoop of raspberry and 1 scoop of lemon topped with sliced banana

Pinguim 7.00€

Gelado para crianças

Children's ice cream

Gelados Simples

Simple ice cream

Baunilha/Vanilla, Chocolate/Chocolate, Morango/Strawberry, Côco/Coconut

1 Bola/1 scoop - 2.50€ 2 Bolas/ 2 scoops - 4.00€ 3 Bolas/ 3 scoops - 6.00€

Sorbet

Limão/Lemon, Framboesa/Raspberry

1 Bola/1 scoop - 3.00€ 2 Bolas/ 2 scoops - 4.50€ 3 Bolas/ 3 scoops - 6.50€