



Mi·ADO

Menu



A ideia aqui é provar de tudo, peça várias coisinhas e compartilhe.
Apenas a última seção do cardápio são porções maiores.

PARA COMEÇAR

Tom Kha Shiro - caldinho thai, deliciosamente cítrico com leite de coco, frango, leva coentro, dedo de moça, gengibre, folha de limão, capim santo, citronela e cogumelo. **\$15**

FRITOS

Asinha de frango com molho picante e defumado, salsão e laranja. 2 un. **\$16** /
4un. **\$30**

Bolinho de arroz japonês, molho agridoce, castanhas, cebola roxa e coentro. 4 un. **\$22**

Tempurá de cebolinha e vagem holandesa, maionese de missô com amendoim. **\$20**

Camarão rosa num molho de pimenta coreana com óleo de gergelim, kimchi, cebola roxa e ervilha torta. Acompanha pão no vapor 4 un **\$60**

Mini sandubinha de ostra frita empanada, molho picante e agridoce, shissô, vegetais limãozentos e maionese no brioche. **\$26**
preferido da chef.

Som tom - lulinhas fritas com salada clássica tailandesa de papaya verde **\$35**

BAOS

Bao de peixe – tempurá de peixe, maionese de curry, saladinha de papaya verde no pãozinho de vapor. **\$32**

FEITO NA CHAPA

Chapa de cogumelos do dia, gema de ovo beem mole, cebolinha, nirá e pão no vapor para molhar. **\$48**

DO BALCÃO

Carpaccio de peixe, molho ponzu, bifum crocante, flor de coentro e azeite de coentro. 10 lâminas finas **\$38**

Carapau laminado, com manteiga de nori, alho frito e fatia de limão siciliano **\$30**

Ostras frescas com melancia picante marinada no limão e Tabasco. 2 un. **\$20**

Tartar de atum, arroz com shissô tostado e maionese de ovas **\$48**

"Sushi de vieira selada" com ovas de mujol e limão caviar, dupla **\$40**

Uramaki Kimchi Spicy Tuna. 8 un. **\$35**

Uramaki de peixe branco, com maionese de nori, ovas e limão. 8 un. **\$39**

Uramaki de carapau, com gengibre e aspargos para molhar na gema caipira com shoyo. 8 un. **\$34**





MI·ADO



QUENTES

Porções maiores que servem como um prato principal

Curry do Mar – camarões, lascas de peixe e lulinhas crocantes num molho feito a base de pasta de curry vermelho, leite de coco, coentro, hortelã, arroz jasmim e saladinha de papaya verde. **\$90**

Pad Thai – prato típico thai, feito com massa talharim de arroz, frango agridoce, camarão, leva molho levemente agridoce e azedinho, ovos, amendoim, castanho de caju, cebolinha, coentro, moyashi, quase nada de pimenta, cebola roxa e limão. **\$75**

Pad thai versão vegana com vegetais e cogumelos **\$55**

Arroz frito - de costela, vegetais, leva um pouco de kimchi, bok shoy e maionese japonesa Kewpie **\$65**

Mangolian Noodles – massa estilo yakissoba tostado no óleo de gergelim, acompanha tirinhas de carne num molho de shoyu adocicado, com gengibre, cebolinha. **\$60**

EXTRAS

Arroz **\$10**

Pãozinho no vapor - 2 uni. **\$10**

Saladinha de papaya verde com pimenta, coentro, amendoim **\$15**

SOBREMESAS

Torta Ridícula Das Deusas - com pêra asiática, gengibre, frutas vermelhas do dia e baunilha. **\$27**

Torta Ridícula do Oriente - com coco, maracujá, manga, menta, gengibre, limão. **\$23**

Torta Ridícula de Cacau – feita com caramelo, chocolate 70%, flora de sal e avelãs. **\$24**

Não é pamonha - unidade de brigadeiro de milho, canela e crocante de arroz. **\$8**

Tortas ridículas da nossa chef Vanzetto, executadas pela confeitaria Silvia Fonseca do Ema.

