



C H I M

Pla Dip

Crudo de peixe com molho Nahm Jim
| R\$62

Nahm Prik Makhua Yao

Relish de pimentas e berinjela tostado
| R\$29

Y A M

Yam Som Kho Moo Yang

Salada de cítricos com porco grelhado
| R\$48

Laab Gai Yang

Salada picante cítrica com frango
grelhado | R\$42

Laab Hed

Salada de cogumelos picante | R\$51

Yam Makhua Yao

Salada de berinjela grelhada com ovo
gema mole | R\$39

T A O

Gaeng Panaeng Moo

Curry vermelho a base de amendoim e
porco | R\$85

Gaeng Panaeng Jay

Curry vermelho a base de
amendoim e vegetais | R\$82

Gaeng Kiaw Wan Neua

Curry verde de carne | R\$92

Gaeng Kiaw Wan Hed

Curry verde de cogumelos | R\$86

Tom Saep Kraduk Moo

Sopa de costelinha de porco picante,
herbal e cítrica | R\$69

P I N G

Gai Golek

Espetinho de frango no curry | R\$32

Moo Ping

Espetinho de porco grelhado | R\$28

Y A N G

Kho Moo Yang

Porco grelhado com molho Nham Jim
Jaew | R\$45

Gai Yang

Frango grelhado com molho Nham Jim
Jaew | R\$39

Sua Rong Hai Kai

Kem

Ancho grelhado com gema curada | R\$115

W O K

Pla Neung

Peixe no vapor com molho Nahm Jim
| R\$82

Pak Boong Fai Deng

Vegetais de estação na Wok | R\$52

Pad Neua Nahm Man Hoi

Carne na Wok com molho de ostras e
cebolinha | R\$73

K A N O M W A N

Kanom Tom

Dumpling de cocada | R\$35



SOFTS

Água
Sempre Pura
sem gás | com gás | R\$8

SODAS DA CASA

Hibisco com maracujá
Cordial de hibisco com maracujá, mix de
limões e água | R\$16

Capim Santo
Xarope cítrico, extrato de capim limão e
hortelã, mix de limões e água | R\$16

Ginger Ale da casa
Gengibre, limão e açúcar | R\$17

AUTORAIS

Maprao Soda
Havana, abacaxi, açúcar e água de coco |
R\$39

Cajuzana
Cajuína, jerez, açúcar, mix de limões | R\$45

Sep Sep
Cachaça com galanga, xarope de coco
tostado, abacaxi, mix de limões e vinagre de
arroz | R\$32

Dry Makrut
Beefeater, vermute com folha de limão makrut
| R\$42

Aroy Dee
Tequila Blanco, Jerez, cordial de cupuaçu |
R\$45

Khao Mamuang
Havana, shrub de manga, açúcar, horchata
de arroz de jasmim | R\$45

CLÁSSICOS

Daiquiri
Havana, mix de limões e açúcar | R\$38

Negroni
Beefeater, mix de vermates e Campari | R\$45

Saratoga
Maker's mark, brandy osborne, mix de
vermates e angostura | R\$49

Mai Tai
Havana, orgeat amendoim, cointreau, mix de
limões e angostura | R\$42

Tom Collins
Beefeater, mix de limões, açúcar, água e Co2 |
R\$39

Mamie Taylor
Singleton, ginger ale, angostura e CO2 | R\$45

Westside
Ketel One, mix de limões, açúcar, hortelã e
espumante | R\$42

CERVEJAS

Beck's
Pilsen | R\$16

Mar
Gose - Trilha Cervejaria - SP | R\$29

Luna
Saison envelhecida em barril de vinho 750 ml -
Trilha Cervejaria - SP | R\$118

NIHONSHU

Miyako Homare Dry 2l
R\$300 | R\$32

Niida Shizenshu Kimoto Junmai R\$400 | R\$87

Yuki no Boshu Yamahai Junmai
R\$400 | R\$87



BOLHAS

Pet Nat Vivente - Brasil
Chardonnay, Glera R\$180

Alai Sidra Rosé - Chile
Granny Smith, Royal Gala, Scarlette, Quince,
Marmelo e uvas Syrah | R\$272

X Bulles - Domaine Vincent Caillé - França
Melon de Bourgogne e Côt | R\$320

**Crémant du Jura Indigène - Domaine
Tissot - França**
Chardonnay, Pinot Noir, Poulsard e Trousseau
| R\$630

BRANCOS

Cara Sucia - Durigutti - Argentina
Pedro Ximenez, Palomino, Ugniblanco
R\$130 | R\$28

NakCool - Proyecto Nakkal - Uruguai
Viognier, Muscat Ottonel, Ugni Blanc
R\$196 | R\$42

**Fairies in the Garden - Pouding Grapes -
África do Sul**
Pinot Gris, Gewustraminer, Riesling | R\$238

**"La Verger"- Domaine Luneau-Papin -
França**
Melon de Bourgogne | R\$274

**Las Cepas del Curro del Puerto a Zerex -
Vinos Oceanicos - Espanha**
Palomino, Moscatel | R\$320

**Schloss Lieser Ortswein Trocken -
Alemanha**
Riesling | R\$390

Les Elements - Domaine Bott-Geyl - França
Gewustraminer | R\$442

ROSÉS

BroZay - Spider Pig - África do Sul
Colombard, Pinotage, Cinsault R\$183 | R\$39

Gris Bodin - Patrice Colin - França
Pineau d'Aunis | R\$213

**Band of Rosés - Charles Smith - Estados
Unidos**
Pinot Gris, Riesling, Cabernet Sauvignon |
R\$288

LARANJAS

Fram - África do Sul
Grenache Gris R\$208 | R\$44

Orange Noir - Costador - Espanha
Sumoll tinto, Xarel.lo Vermell | R\$350

TINTOS

**Proyecto las Compuertas - Durigutti -
Argentina**
Criolla Gobelet R\$220 | R\$42

**Beaujolais Vieilles Vignes - Carine Joubert
- França**
Gamay | R\$270

**Baby Bandito Chin Up - Testalonga - África
do Sul**
Cinsault | R\$287

COS - Azienda Agricola COS - Itália
Frappato di Vittoria | R\$290

Durona - Mont Rubi - Espanha
Sumoll, Garnacha, Carinena | R\$368

FORTIFICADOS

**La Lapeyre Moelleux Jurançon - Clos
Lapeyre - França**
Gros Manseng e Petit Manseng R\$230 | R\$77

Sánchez Romate Manzanilla "Viva La Pepa"
Palomino Fino R\$118 | R\$46