

Menu I 37.5€

Vegetariano / Vegetarian

Entrada / Starter

Poh Pia Tod (So) (G)

Crepes de legumes frescos, massa de soja e molho de ostras

Crispy spring rolls with fresh vegetables, clear noodles & oyster sauce

Prato Principal / Main Dish

Kao Pad (O) (G) (So)

Arroz Tailandês salteado no wok com ovo, ervilhas, cenoura, milho doce e cebolinho e tofu e legumes

Thai fried rice with egg, peas, carrots, sweet corn and spring onions with tofu and vegetables

Sobremesa / Desert

Cheese cake Maracujá

Passion fruit Cheesecake

Menu II 37.5€

Vegetariano / Vegetarian

Entrada / Starter

Phak Chup (G)

Legumes frescos envoltos em leve farinha, fritos e acompanhados de molho agridoce

Deep fried battered fresh vegetables served with sweet and sour sauce

Crispy spring rolls with fresh vegetables, clear noodles & oyster sauce

Prato Principal / Main Dish

Kao Pad (O) (G) (So)

Arroz Tailandês salteado no wok com ovo, ervilhas, cenoura, milho doce e cebolinho e tofu e legumes

Thai fried rice with egg, peas, carrots, sweet corn and spring onions with tofu and vegetables

Sobremesa / Desert

Fondant de Chocolate c/ gelado baunilha

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

Menu III 37.5€

Vegetariano / Vegetarian

Entrada / Starter

Phak Chup (G)

Legumes frescos envoltos em leve farinha, fritos e acompanhados de molho agri-doce

Deep fried battered fresh vegetables served with sweet and sour sauce

Crispy spring rolls with fresh vegetables, clear noodles & oyster sauce

Prato Principal / Main Dish

Kao Pad (O) (G) (So)

Arroz Tailandês salteado no wok com ovo, ervilhas, cenoura, milho doce e cebolinho e tofu e legumes

Thai fried rice with egg, peas, carrots, sweet corn and spring onions with tofu and vegetables

Sobremesa / Desert

Fondant de Chocolate c/ gelado baunilha

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

Menu IV 40€

Entrada / Starter

Ostias de Camarão / Prawn`s Crackers

Satay Gai (so), (a), (mo) (g)

Espetadas de frango grelhadas, temperadas com caril amarelo, molho de Ostras e molho amendoim

Grilled chicken satay skewers, seasoned with yellow curry, oyster sauce and topped with peanut sauce.

Prato Principal / Main Dish

Gaeng Massaman

Caril Massaman, pasta vegetal de vaca com leite de coco, cebola, batata doce, caju e folha de lima kafir

Massaman Curry paste with coconut milk, Onions, sweet potato and kafir lime leaves

Sobremesa / Desert

Khau Niew Mamuangi

Manga com arroz doce glutinoso, leite de coco e sementes de sésamo

Mango with sweet sticky rice, coconut milk and sesame seeds

Menu V 42.5€

Ostias de Camarão / Prawn`s Crackers

Entrada / Starter

Kung Hom Pha

Camarão frito envolto em massa crocante servido com molho agri-doce
Deep fried prawns in egg rol wrap served with separate sweet chilli sauce

Prato Principal / Main Dish

Pla Manna

Filetes de robalo cozidos ao vapor com ervas aromáticas Tailandesas, alho coentros,
cebolinho e malagueta fresca

Steamed fillet of sea bass in lime sauce and Thai herbs, Garrlic, lemongrass,
coriander, springonions and fresh chillies

Sobremesa / Desert

Cheese cake Maracujá

Passion fruit Cheesecake

Menu VI 45€

Ostias de Camarão / Prawn`s Crackers

Entrada / Starter

Tom Kha Gai

Sopa de galinha com leite de coco, galanga, erva príncipe, cogumelos, folhas de lima kafir, cebola e coentros.

Chicken soup in coconut milk galangal, lemongrass, mushrooms, kafir lime leaves, onion and coriander

Prato Principal / Main Dish

Pad Krapao (salteado no wok / Stir fried dish)

Salteado de Lombo de novilho com magericão, cebola, feijão verde, pimentos e malagueta fresca

Beef Fillet Stir Fry with basil, onion, long bean, red and green pepper and fresh chillies

Sobremesa / Desert

Fondant de Chocolate c/ gelado baunilha

Chocolate Fondant with vanilla ice cream

Menu VII 42.5€

Ostias de Camarão / Prawn`s Crackers

Entrada / Starter

Peek Gai Tod

Asas de frango fritas em tempero thai pouco picante

Deep fried Thai spicy chicken wings

Prato Principal / Main Dish

Kao Pad (salteado no wok / Stir fried dish)

Arroz Tailandes salteado no wok com frango, ovo, ervilhas, cenoura, milho doce e cebolinho

Thai fried rice with chicken, egg, peãs, carrots, sweet corn, and spring onions

Sobremesa / Desert

Banana frita com leite de coco e gelado baunilha

Deep fried banana served with coconut milk and vanilla ice cream

Menu VIII 47.5€

Ostias de Camarão / Prawn`s Crackers

Entrada / Starter

Entrada Mista / Mixed Starter

Espetada de frango, crepe de legumes, camarão frito

Satay chicken, spring rol, deep fried prawn

Prato Principal / Main Dish

Caril de Marisco / Seafood Carry

Caril vermelho Tailandes com lulas, mexilhões e camarão levemente envoltos em farinha, apurados co leite de coco, feijão verde, cenoura, pimentos, manjericão, malagueta e folhas de lima kafir

Thai red curry with battered squid, mussels, and prawns with coconut milk, long beans, carrots, peppers, basil, chillies, and kafir lime leaves

Sobremesa / Desert

Khau Niew Mamuangi

Manga com arroz doce glutinoso, leite de coco e sementes de sésamo

Mango with sweet sticky rice, coconut milk and sesame seeds

Condições de Reserva

O Menu completo inclui **uma** entrada a optar igual para o grupo, **um** prato principal a optar de peixe ou carne igual para o grupo, **uma** sobremesa a optar igual para o grupo, bebidas (Vinho da casa, Cerveja, Água ou Refrigerantes) durante o serviço do jantar até ao serviço do café.

Reservas com depósito de **50%** sobre a previsão total do valor do evento por transferência Bancária para o IBAN PT50 0018 0003 3899 6351 0205 2 e o restante **50%** no dia do evento.

Exclusividade do espaço somente para grupos acima de 100 Pessoas ou com taxa de exclusividade a negociar. (esta opção só é possível entre 1/10 do ano corrente até 30/04 do ano seguinte).

Utilização da sala até às 00.00, **exceto** a quando da adjudicação da opção “Animação”, nesse caso passará para as 2:00 com opção de Bar Aberto.

A partir daí será cobrado um valor de 150,00 €\Hora pela utilização do espaço

Crianças: até aos 4 anos e desde que não ocupem lugar na mesa não pagam. A partir dos 4 até aos 12 anos pagam **50%** do valor total do menu escolhido.

Confirmações de n.º de pessoas até 48 h antes do evento.

Depois deste prazo pessoas confirmadas e não presentes terão de ser pagas na sua totalidade.

Opção “ Wellcome Drink “ - Optar por 4 variedades:

1\2 Hora – 6,00 € p/ pax, 1 Hora – 15,00 € p/ pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sangria de Espumante com Frutos Silvestres
 - Vinho Branco, Vinho Tinto
 - Martini Bianco, Rosso, Dry
 - Gin tónico (Gordon’s)
 - Moscatel
 - Sumo Natural Laranja

Opção “Digestivos”

6,00 € p/ pax (inclui um digestivo por pax)

- Whisky Novo
- Rum, Gin, Vodka (bebidas da roda)
 - Brandy, Aguardente Velha
- Vinho do Porto Tawny, L.B.V.
- Licor Beirão, Amarguinha

Opção “Bar Aberto”

Até as 00.00 h – 15 € p/ pax, até as 02.00 h – 25,00 € p/ pax

- Whisky Novo
 - Vodka
 - Rum
 - Gin
- Licor Beirão, Amarguinha
 - Cerveja
- Refrigerantes
 - Águas

Opção “Animação”

(só com exclusividade)

- DeeJay Freelancer : Sob Orçamento
 - Karaoke: Sob Orçamento
- Música ao Vivo: Sob Orçamento

Booking Conditions

The complete Menu includes 1 Starters choice, 1 Main courses choices, 1 Dessert choices, drinks (house wine, beer, water or soft drinks) during the Dinner service, and coffee.

Reservations with 50% deposit on the total forecast of the event value by Bank transfer to IBANPT50 PT50 0018 0003 3899 6351 0205 2 and the remaining 50% on the day of the event.

Exclusivity of space only for groups above 100 persons or with exclusivity rate to be negotiated (this option is only possible between 1/10 of the current year and 30/04 of the following year).

Use of the room until 00.00, Except when the "Animation" option is awarded, in this case it will pass to 2:00 with option of Open Bar.

From there will be charged a value of 150.00 € \ Hour for the use of space

Children: up to 4 years old and as long as they do not occupy the table do not pay. From 4 to 12 years old they pay 50% of the total value of the menu chosen.

Confirmation of number of people up to 48 h before the event.

After this deadline confirmed persons and not present will have to be paid in full.

Wellcome Drink" option - Opt for 4 varieties:

1 \ 2 Hour - 6,00 € for pax, 1 Hour - 15,00 € for pax

- Caipirinha, Caipiroska
- Sparkling Sangria with Wild Fruits
- White Wine, Red Wine
- Martini Bianco, Rosso, Dry
- Gin tonic (Gordon's)
- Muscat
- Natural Orange Juice

Option "Digestivos"

€ 6,00 per pax (includes a digestive per pax)

- New Whiskey
- Rum, Gin, Vodka (wheel drinks)
- Brandy, Aguardente Velha
- Tawny Port Wine, L.B.V.
- Liquor Beirão, Amarguinha

Option "Open Bar"

Until 00.00 h - 15 € per pax, until 02.00 h - 25 € per pax

- New Whiskey
- Vodka
- Rum
- Gin
- Liquor Beirão, Amarguinha
- Beer
- Soft drinks
- Waters

Option "Animation"

(Only with exclusivity)

- DeeJay Freelancer: Under Budget
- Karaoke: Under Budget
- Live Music: Under Budget

Informação / Information

Preços incluem IVA a taxa em vigor

Prices shown have VAT included

Os preços cobrados são preços NET qualquer comissão terá que ser adicionada

The prices charged are NET prices any commission will have to be added

Temos disponível para consulta listagem de produtos ou substâncias que possam provocar alergias ou intolerâncias alimentares.

We have a list of products or substances that may cause allergies or food intolerances available for consultation.



We have a complaints book



OUR CONTACTS

We love get in touch with our clients

Call or mail us if you need to get in contact with us. Weather you have a question about group reservations, parties or any other type of events.

Location: *Restaurante My Thai C.C. Marina de Vilamoura, Lojas 29/30 edf Marina Clube*

8125-022 Vilamoura Algarve – PORTUGAL

+351 289 322 718 /966 744 141

info@rest-mythai.com

Capacidade do Restaurante

Sala Interior – 80 lugares

Sala exterior coberta e (fechada / aberta) em vidro – 60 lugares

