



mythai

mythai



mythai



mythai

mythai



mythai



mythai

mythai

RESTAURANTE TAILANDÊS

Entradas / Starters

1- Ostias de Camarão / Prawn’s Crackers 3,20€

2- Poh Pia Tod (3 unid.) (So) (G) 8,90€
Crepes de legumes frescos, massa de soja e molho de ostras
Crispy spring rolls with fresh vegetables, clear noodles & oyster sauce

3- Satay Gai (3 unid.) (So) (A) (Mo) (G) 9,50€
Espetadas de frango grelhadas, temperadas com caril amarelo, molho de ostras e molho amendoim
Grilled chicken satay skewers, seasoned with yellow curry and oyster sauce topped with peanut sauce

4- Kung Hom Pha (4 unid.) (Cr) (Ce) (So) (Mo) (G) 11,00€
Camarão frito envolto em massa crocante servido com molho agridoce picante à parte
Deep fried prawns in egg roll wrap served with separate sweet chilli sauce

5- Phak Chup (G) (V) 8,90€
Legumes frescos envoltos em leve farinha, fritos e acompanhados de molho agridoce
Deep fried battered fresh vegetables served with sweet and sour sauce

7- Peek Gai Tod (V) 9,50€
Asas de frango fritas em tempero pouco picante
Deep fried thai spicy chicken wings

8- Hoi Malaeng Poo (V)(Mo) 10,90€
Mexilhões cozidos a vapor com ervas tailandesas servido com molho picante à parte
Steamed mussels with thai herbs served with separate spicy sauce

10- Entrada Mista / Mix starter (G) (O) (P) (Cr) (So) 11,90€
Espetada de frango (1 unid.), crepe de legumes (1 unid.) e camarão frito (1 unid.)
Satay chicken (1 unid.), spring roll (1 unid.) and deep fried prawn (1 unid.)

Sopas / Soups

11- Tom Kha Gai 9,50€
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

12- Tom Yum Kung (V) (Cr) 12,90€
Sopa de camarão com leite de coco, erva príncipe, cogumelos, folhas de lima kafir, cebola, coentros e malagueta
(Também disponível sem leite de coco)
Thai spicy prawn soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms, kafir lime leaves, onion, coriander and chilli
(Also available without coconut milk)

13- Gaeng Jeud Wun Sen Gai (So) 10,50€
Sopa de legumes com frango, cogumelos, brócolos, milho bebe, cenoura, ervilhas, milho, coentros e massinha de soja
(Também disponível vegetariano) (V)
Vegetable soup with chicken, mushrooms, broccoli, baby corn, carrots, peas, sweet corn, coriander and glass noodles
(Also available vegetarian) (V)

Mekhong Menu – Minimum 2Pax 48,00€ P/Person

Ostias de Camarão / Prawn’s Crackers

Entrada Mista / Mix starter (1 unid. p/ pax) (G) (O) (P) (Cr) (So)
Espetada de frango, crepe de legumes e camarão frito / Satay chicken, spring roll and deep fried prawn
Soup

Tom Yum Kung (V) (1 unid. p/ pax) (Cr)
Sopa de camarão com leite de coco, erva príncipe, cogumelos, folhas de lima kafir, cebola, coentros e malagueta
Thai spicy prawn soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms, kafir lime leaves, onion, coriander and chilli

Main Courses
Escolher entre / Choose between
Pla Lad Phrik (V) (G) (P)

Robalo levemente envolto em farinha, frito e servido com molho agridoce picante, malagueta fatiada e coentros
Battered sea bass fillet, deep fried covered with homemade spicy sauce topped with fresh chillies and coriander

Gaeng Kiaw Wan (V)
Caril verde, pasta vegetal de galinha com leite de coco, brócolos, cogumelos, bamboo, milho bebé, beringela, manjerição e folhas de lima kafir
Green curry paste with chicken in coconut milk, broccoli, mushrooms, bamboo shoots, baby corn, aubergine and kafir lime leaves

Pad Namman Hoi (G) (So)
Lombo de novilho salteado com molho de ostras, cogumelos, cebola, cebolinho e pimentos
Stir fry beef with oyster sauce, mushroom, onion, spring onion, red and green pepper

Pad Krapao (V) (G) (Cr) (So)
Camarão salteado com manjerição, cebola, feijão-verde, pimentos e malagueta fresca
Stir fry prawn with basil, onion, long bean, red and green pepper and fresh chillies

Acompanhamentos / Side Orders
Arroz jasmine ao vapor / Steamed jasmine rice
Arroz frito com ovo, milho doce, cenouras e ervilhas / Egg fried rice with sweet corn, carrots and peas (So) (O)
Legumes mistos salteados / Stir fried mixed vegetables (So)
Massa de ovo salteada com ovo, cenoura, cebola e cebolinho / Stir fried egg noodles with egg, carrot, onion and spring onion (So) (O)

Chao Phaya Menu – Minimum 2Pax 45,00€ P/Person

Ostias de Camarão / Prawn’s Crackers

Entrada Mista / Mix starter (1 unid. p/ pax) (G)
Espetada de frango, crepe de legumes e camarão frito / Satay chicken, spring roll and deep fried prawn

Main Courses
Escolher entre / Choose between

Seafood Priaw Wan (Cr) (Mo) (G) (So)
Lulas, mexilhões e camarões levemente envoltos na farinha, fritos, salteados em molho agridoce com cebola, cebolinho, pimentos, pepino, ananás e tomate
Battered squid, mussels and prawns deep fried served with sweet and sour sauce, onions, spring onions, peppers, cucumber, pineapple and tomato

Gaeng Daeng (V)
Caril vermelho, pasta vegetal de vaca com leite de coco, abóbora, cenoura, pimentos vermelhos, bamboo, beringela, manjerição e folhas de lima kafir
Beef cooked with red curry paste in coconut milk, pumpkin, carrot, red pepper, bamboo shoots, aubergine, baisl and kafir lime leaves

Gai Pad Med Mammuang Himmapan (G) (So)
Salteado de frango com cajú, cebola, cebolinho, cenoura e pimentos
Stir fried chicken with cashew nuts, onion, spring onions, carrots, red and green pepper

Pad Thai (O) (A) (G) (So) (Cr)
Massa de arroz salteada com camarão em molho “Pad Thai” com ovo, cenoura, cebolinho, rebentos de soja e amendoim
Stir fried rice noodles with prawns in "Pad Thai" sauce with egg, carrots, spring onions, bean sprouts & peanuts

Acompanhamentos / Side Orders
Arroz jasmine ao vapor / Steamed jasmine rice
Arroz frito com ovo, milho doce, cenouras e ervilhas / Egg fried rice with sweet corn, carrots and peas (So) (O)
Legumes mistos salteados / Stir fried mixed vegetables (So)
Massa de ovo salteada com ovo, cenoura, cebola e cebolinho / Stir Fried egg noodles with egg, carrot, onion and spring onion (So) (O)

Estimado cliente, Informamos que os produtos alimentares à venda neste estabelecimento, podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias.

Legenda: (Cr) -Crustáceos – (O) -Ovos – (Ce) -Cereais – (So) -Soja – (L) -Leite (c/lactose) – (P) -Peixes – (A) -Amendoins – (Mu) -Mostarda (Se) -Sementes de Sésamo – (F) -Frutos de casca rija – (Ai) -Aipo– (Mo) -Moluscos – (Su) -Sulfitos e Dióxido de Enxofre – (G) -Glúten (V) Veget.

Dear Customer, Please be advised that food products on sale at this establishment may contain substances or products that cause allergies or intolerances.
Legend: (Cr) -Crustaceans – (O) -Eggs – (Ce) -Cereals – (So) -Soya – (L) -Milk (lactose) – (P) -Fish – (A) -Peanuts – (Mu) –Mustard – (Se) -Sesame Seeds – (F) -Nuts – (Ai) -Celery – (Mo) -Mollusks – (Su) -Sulphites and Sulfur Dioxide - (G) - Gluten (V) Veget.

Picante/Hot: Pouco / Mild (V) Médio / Medium (V) Picante / Spicy (V) (V) (V)

Estimados clientes informamos que todos os nossos pratos são confeccionados após o seu pedido, por esse motivo agradecemos a sua compreensão em períodos de maior afluência.

Decreto lei no. 10/2015, de 16 Janeiro
"Nenhum prato, produto, alimentar ou bebida, incluído o covert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este foi inutilizado."

Especialidades de Arroz e Massas / Specialities of Rice and Noodles

41- Kao Pad (O) (G) (So)

Arroz tailandês salteado no wok com ovo, ervilhas, cenoura, milho doce e cebolinho
Thai fried rice with egg, peas, carrots, sweet corn and spring onions

42- Kao Pad Khi Mao 🍴 (O) (G) (So)

Arroz tailandês salteado no wok com molho “Khi Mao”, ovo, manjerição, feij o-verde, ervilhas, cebolinho, cenoura, brócolos e malagueta
Thai fried rice with “Khi Mao” sauce, egg, basil, long beans, peas, spring onions, carrots, broccoli and chillies

43- Pad Thai (O) (A) (G) (So)

Massa de arroz salteada em molho “Pad Thai” com ovo, cenoura, cebolinho, cebola, rebentos de soja e amendoim
Stir fried rice noodles in "Pad Thai" sauce with egg, carrots, spring onions, onion, bean sprouts & peanuts

44- Pad Khi Mao 🍴 (O) (G) (So)

Massa de arroz salteada em molho “Khi Mao”, ovo, manjerição, feijão-verde, ervilhas, cebolinho, cenoura, brócolos e malagueta
Stir fry rice noodles in “Khi Mao” sauce with egg, basil, long beans, peas, spring onions, carrots, broccoli and chillies

45- Pad Si-lw (O) (G) (So)

Massa de arroz salteada em molho de soja, brócolos, cebola, cenoura, ovo e cebolinho
Stir fried rice noodles with soya sauce, broccoli, onion, carrots, egg and spring onions

47- Pad Wun Sen (So) (O)

Massinha de soja salteada com molho caseiro, ovo, cenoura, cebola, cebolinho, rebentos de soda e coentros
Stir fried glass noodle with home made sauce, egg, carrot, onion, spring onion, bean sprout and coriander

46- Khao Pad Sapparod (Cr) (O) (So) 23,90 

Arroz salteado com frango, camarão, caril amarelo, anan s, ovo, passas, caju, ervilhas, milho, cenoura servido em casca natural do anan s
Stir fried rice with chicken, prawns, yellow curry, egg, pineapple, raisins, cashew, peas, sweet corn, and carrots served on fresh pineapple shell

Op  es / Choices

Legumes / Vegetables 🍃 16,50 

Tofu e legumes / Vegetables w/ tofu 🍃 17,90 

Peito de frango / Chicken breast 17,90 

Porco / Pork 18,50 

Lombo de novilho / Beef fillet 22,90 

Tamboril / Monkfish (P) 22,00 

Camarão / Prawns (Cr) 23,50 

Frango com camarão / Chicken and prawns 23,50 

Acompanhamentos / Side Orders

60- Arroz jasmine ao vapor / Steamed jasmine Rice 4,90 

61- Arroz de coco / Coconut rice 5,50 

62- Arroz frito com ovo, milho doce, cenouras e ervilhas / Egg fried rice with sweet corn, carrots and peas (So) (O) 6,50 

64- Legumes mistos salteados / Stir fried mixed vegetables (So) 6,50 

65- Massa de arroz salteada com ovo, cenoura, cebola e cebolinho /
Stir fried rice noodles with egg, carrot, onion and spring onion (So) (O) 6,90 

66- Pad Mee - massa de ovo salteada com cenoura, cebola, cebolinho e ovo /
Stir fried egg noodle with egg, carrot, onion and spring onion (So) (O) 6,90 

67- Massinha de soja / Glass noodles 6,90 

Saladas / Salads

9- Thai Exotic Salad 🍴 🍃 11,50 

Couve, cenoura, tomate cherry, manga, pepino, cebolinho, cebola roxa, coentros, caju, hortelã e malagueta fresca
Cabbage, carrot, tomato cherry, mango, cucumber, spring onion, red onion, coriander, cashew nuts, mint leaves and fresh chillies

14- Yam Neuwa 🍴 13,50 

Salada de lombo de novilho fatiado, temperado com molho de lima, malaguetas fatiadas e ervas arom ticas
Thai style beef salad, seasoned with lime juice, chillies and aromatic thai herbs

15- Larb Gai 🍴 12,50 

Classica salada tailandesa de frango picado, temperada com molho picante de sumo de lima fresca e molho de peixe, arroz mo do e ervas aromáticas tailandes
Classic thai salad with minced chicken flavoured with fresh lime juice, fish sauce, roasted ground rice and fresh thai herbs

16- Yam Talay 🍴 (Cr) (Mo) 14,50 

Salada de marisco com lulas, mexilhão, camarão, hortelã, cebola roxa, coentros, malagueta e cebolinho
Seafood salad of squid, mussels, prawns, mint leaves, red onion, coriander, chillies and spring onion

Caril Tailandês / Thai Curry's

17- Gaeng Kiaw Wan 🍴

Caril verde; pasta vegetal com leite de coco, brócolos, cogumelos, bamboo, milho beb , beringela, manjerição e folhas de lima kafir
Green curry paste with coconut milk, broccoli, mushrooms, bamboo shoots, baby corn, aubergine and kafir lime leaves

18- Gaeng Daeng 🍴

Caril vermelho; pasta vegetal com leite de coco, abóbora, cenoura, pimentos vermelhos, bamboo, beringela, manjerição e folhas de lima kafir
Red curry paste with coconut milk, pumpkin, carrot, red pepper, bamboo shoots, aubergine, baisl and kafir lime leaves

19- Gaeng Panaeng 🍴

Caril Panaeng; pasta vegetal com leite de coco, pimentos verdes e vermelhos, malagueta fateada e folhas de lima kafir
Panaeng curry paste with coconut milk, red & green peppers, chillies and kafir lime leaves

20- Gaeng Massaman 🍴 (A)

Caril Massaman; pasta vegetal com leite de coco, cebola, batata-doce, cajs e folhas de lima kafir
Massaman curry with coconut milk, onions, sweet potato, cashews and kafir lime leaves

21- Gaeng Leuang

Caril amarelo; molho cremoso apurado com leite de coco, cenouras, cebolas, batata-doce e folhas de lima kafir
Yellow curry with coconut milk, carrots, onions, sweet potatoes and kafir lime leaves

22- Gaeng Pah 🍴

Caril selvagem (sem leite de coco) com milho beb , beringela, cenouras, brócolos, abóbora, feijão verde, bamboo, cogumelos e folhas de lima kafir
Jungle curry (without coconut milk) with baby corn, aubergine, carrots, broccoli, punpkin, long beans, bamboo shoots, mushrooms and kafir lime leaves

Opções / Choices

Legumes / Vegetables 🍃 16,50 

Tofu e legumes / Vegetables w/ tofu 🍃 17,90 

Peito de frango / Chicken breast 17,90 

Porco / Pork 18,50 

Lombo de novilho / Beef fillet 22,90 

Tamboril / Monkfish (P) 22,00 

Camarão / Prawns (Cr) 23,50 

Frango com camarão / Chicken and prawns 23,50 

* Acompanhamento   parte / Side orders not included *

Pratos Salteados no Wok / Stir fry Dishes

23- Pad Krapao 🌶🌶 (G) (So)

Salteado com manjerição, cebola, feij o-verde, pimentos e malagueta fresca
Stir fry with basil, onion, long bean, red and green pepper and fresh chillies

24- Pad Kratiam (G) (So)

Salteado com alho, pimenta, e coentros
Stir fry with garlic, ground pepper and coriander

25- Pad Namman Hoi (G) (So)

Salteado com molho de ostras, cogumelos, cebola, cebolinho e pimentos
Stir fry with oyster sauce, mushroom, onion, spring onion, red and green pepper

26- Pad King (G) (So)

Salteado com gengibre, cebola, cebolinho e cogumelos
Stir fry with ginger, onion, spring onion and mushrooms

29- Pad Priaw Wan (G) (So)

Salteado em molho agri o com cebola, cebolinho, pimentos, pepino, anan s e tomate
(Também disponível frito com farinha)
Stir fry in sweet and sour sauce with onion, spring onion, red and green pepper, cucumber, pineapple and tomato
(Also available with batter)

30- Pad Namprik Pao 🌶 (G) (So)

Salteado com pasta de  leo de malaguetas, pimentos, cebola, malaguetas e cebolinho
Stir fry with chillie oil paste, red and green pepper, onions, spring onions and chillies

31- Gai Pad Med Mammuang Himmapan (G) (So) 18,90 

Salteado de frango com cajus, cebola, cebolinho, cenoura e pimentos
Stir fried chicken with cashew nuts, onion, spring onions, carrots, red and green pepper

Op  es / Choices

- Legumes / Vegetables 🍃 16,50 
- Tofu e legumes / Vegetables w/ tofu 🍃 17,90 
- Peito de frango / Chicken breast 17,90 
- Porco / Pork 18,50 
- Lombo de novilho / Beef fillet 22,90 
- Tamboril / Monkfish (P) 22,00 
- Camarão / Prawns (Cr) 23,50 
- Frango com camarão / Chicken and prawns 23,50 

* Acompanhamento   parte / Side orders not included *

Especialidades de Peixe e Marisco /
Specialities of Fish and Seafood

33- Pla Chu Chee 🌶 (G) (P) 22,50 

Robalo levemente envolto em farinha, frito e servido com molho de caril chu chee e ervas arom ticas tailandesas
(Também disponível sem farinha)
Battered sea bass fillet, deep fried with chu chee curry, coriander and thai aromatic herbs
(Also available without batter)

34- Pla Lad Phrik 🌶🌶 (G) (P) 22,50 

Robalo levemente envolto em farinha, frito e servido com molho agri o picante, malagueta fatiada e coentros
(Também disponível sem farinha)
Battered sea bass fillet, deep fried covered with homemade spicy sauce topped with fresh chillies and coriander
(Also available without batter)

36- Pla Mannao 🌶🌶 (P) 22,50 

Filetes de robalo cozidos ao vapor com ervas arom ticas tailandesas, alho, coentros, cebolinho e malagueta fresca
Steamed fillet of sea bass in lime sauce and thai herbs, garlic, lemongrass, coriander, spring onions and fresh chillies

37- Kung Chu Chee (Cr) 37,90 

Camarão tigre selvagem apurado no caril chu chee, coentros e ervas arom ticas tailandesas
King prawns cooked in chu chee curry coriander and thai aromatic herbs

38- Seafood Priaw Wan (Cr) (Mo) (G) 25,00 

Lulas, mexil  es e camar  es levemente envoltos na farinha, fritos, salteados em molho agri o com cebola, cebolinho, pimentos, pepino, anan s e tomate
(Também disponível sem farinha)
Battered squid, mussels and prawns deep fried served with sweet and sour sauce, onions, spring onions, peppers, cucumber, pineapple and tomato
(Also available without batter)

39- Seafood curry 🌶 (Cr) (Mo) (G) 25,00 

Lulas, mexil  es e camar  es em caril vermelho levemente envoltos na farinha, apurados com leite de coco, feij o-verde, cenoura, pimentos, manjeri o, malagueta e folhas de lima kafir
(Também disponível sem farinha)
Battered squid, mussels and prawns in red curry paste with coconut milk, long beans, carrots, peppers, basil, chillies and kafir lime leaves
(Also available without batter)

* Acompanhamento   parte / Side orders not included *