

PEQUENAS SUGESTÕES / LITTLE S UGGESTIONS

ATUM/TUNA

Empanado em sembei (biscoito japonês de arroz) com molho levemente picante.

Tuna breaded with crispy sembei (Japanese rice cracker) comes with slightly spicy sauce.

POKE DE SALMÃO / SALMON POKE **VEG**

Arroz de sushi crocante, tradicional poke havaiano de salmão, abacate, nori e chipotle.

Crispy sushi rice with traditional Hawaiian salmon poke, avocado, Japanese nori seaweed and chipotle pepper.

KOREAN CHICKEN WINGS

Asas de frango, servidas crocantes ou com molho coreano picante gochujang.

Crispy chicken wings, tossed in Korean spicy Gochujang.

COSTELINHA DE PORCO/ BABY PORK SPARE RIBS

Deliciosas costelinhas de porco cozidas em baixa temperatura ao molho barbecue.

TUNA NACHOS

Chips de massa wonton, tartar de atum e molho levemente picante.

Crispy wonton chips Tuna tartar and a slightly spicy sauce.

POLVO GRELHADO

Polvo grelhado, brócolis e pickles de rabanete, servido com molho a base de shoyu e gengibre.

Grilled octopus, charred brocolis, radish pickles served with ginger soy sauce.

WASABI PURÉE

Purê de batata com wasabi.

Wasabi mashed potatoes.

ASPARGOS COM SHIITAKE

Salteados em molho de ostras.

Sautee asparagus and Shitake mushrooms with oyster sauce.

MIX DE VEGETAIS **NOVO**

Cenoura, ervilha torta, cebolas, mini milho, cogumelos com tradicional “chinese black bean sauce”.

Stired fried vegetables with tradicional Chinese black bean sauce.

Arroz de Jasmin

VERDES / GREENS

CRISPY DUCK SALAD **VEG**

Pato confitado, alface mizuna, tomates cerejas, cebola roxa, laranja e vinagrete de ameixa chinesa.

Duck comfit, mizuna lettuce, cherry tomatoes, purple onions, orange and Chinese plum vinaigrette.

CAMARÕES E MANGA / SHRIMP AND MANGOES **VEG**

Alface mizuna, tomate cereja, cebola roxa, brotos de feijão, nabo e vinagrete ao estilo vietnamita.

Shrimps and mangoes served with mizuna lettuce, cherry tomatoes, red onion, bean sprouts, turnip and Vietnamese style vinaigrette.

NOODLES E CALDOS / NOODLES & SOUPS

TOM YUM VEG NOVO

Sopa thai com pasta tom yum, camarão, folha de limão kaffir, capim limão.

Tom yum is a Thai clear soup with shrimp, kafir lime, lemongrass and tom yum paste.

PAD THAI VEG

Macarrão de arroz tailandês, camarão, frango, broto de feijão, tamarindo, limão, cebolinha nirá e amendoim.

Thai rice noodles, shrimp, chicken, bean sprouts, chives, tamarind, lime, and peanuts.

EFU NOODLES VEG NOVO

Massa chinesa com lagostins salteados, cogumelo shitake, salsão e cebolinhas, servidas com molho a base de gengibre molho de ostra

Ginger oyster sauce noodles with crawfish, shitake mushrooms and celery.

TIAN'S LO MEIN VEG NOVO

Massa chinesa, vegetais salteados com molho de ostra, óleo de gergelim torrado e sambal oelek, opção de filet mignon ou camarão.

Styr fry soft egg noodles, vegetables oyster sauce sambal olek. Siriloin or shrimp option.

WOK & BUNS

BUNS – PERNIL / COGUMELOS

Tradicional pão chinês recheado com pernil, cogumelos com aspargos ou camarão.

Traditional Chinese steamed bun filled with pulled pork or mushrooms and asparagus.

LULA & PATO

Arroz com lula, pato crocante, manjericão e tomate.

Fried rice with Calamari, crispy duck, basil and tomato.

LINGUIÇA CHINESA E CAMARÃO

Arroz com linguiça chinesa, camarão, gengibre e ovo frito.

Fried rice with Chinese sausage, shrimp, ginger and fried egg.

KIMCHEE/PANCETA/NORI NOVO

Arroz de wok, composto de bacon, acelga em , kimchee e ovo frito.

Wok fried rice, bacon, kimchee, nori and sunny side up egg.

AZEITONA /CASTANHA/MAÇÃ VERDE VEG

Arroz jasmine salteado no wok, com gengibre, alho, pasta de azeitonas pretas, tomate. Castanhas de caju e maçã verde.

Wok fried rice. Black olives tomatoes, topped with cashew nuts and green apples.

CARNES, AVES & PEIXES / BEEF, FISH AND POULTRY

PICANHA THAI

Picanha grelhada servida com molho tigre que chora.

Grilled rump steak served with "crying tiger" dipping sauce

FILÉ MIGNON

Lascas de filé mignon salteados com ervilhas tortas ao molho de ostras

Filet mignon strips with sugar peas in oyster sauce.

SALMÃO WASABI / SALMON WASABI

Salmão ao molho de laranja com wasabi, molho teriyaki e ervilhas tortas, empanado em farinha de arroz e frito.

Salmon in orange wasabi Sauce served with sugarpeas salad and teriyaki.

CURRY DE PATO / DUCK CURRY

Confit de Pato, curry vermelho com leite de coco, lichia e manjerição.

Braised duck, red curry with coconut milk, lychee and basil.

SWEET AND SOUR FISH **NOVO**

Isclas de peixe, empanadas em massa tempurá, refrescante molho agridoce de abacaxi chinês.

Fish bites, breaded em tempura, fresh sweet and sour sauce.

STINCO DE CORDEIRO & CURRY/LAMB SHANK CURRY

Cordeiro cozido por nove horas no vapor em curry Massaman com leite de coco, batatas e mini cebolas.

Lamb shank cooked for nine hours in Massaman Curry with coconut milk, potatoes and pearl onions.

SZECHUAN CHICKEN **NOVO**

Tenros pedaços de peito de frango, batata, pimentão vermelho e amarelo, salsão, cebolinhas, castanha de caju, salteados em molho szechuan.

Chicken bites, red and yellow peppers, celery, scallions, cashew nuts, Szechuan sauce .

PARA ADOÇAR/SWEETS

THAI JEWELS

Refrescante sopa gelada de coco com sagu cozido em já de jasmim, mix de frutas, cubos de gelatina, redução de groselha e laminas de amêndoas e granita de água de coco.

Refreshing cold coconut soup with tapioca, mixed fruits, agar-agar and Grenadine syrup and coconut water granite

TRIO CREME BRULEE

Três versões para degustar: Capim-limão, gengibre e chá Tailandês.

Trio of crème brulee: Lemongrass, ginger and thai tea.

MIX DE FRUTAS OOLONG

Frutas da estação marinadas no chá Oblongo e mel

Seasonal fruits marinated in Oolong tea and honey.

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

Com creme de banana e crocante tule de canela

With banana cream and cinnamon touille.