



entradinhas pra dividir

+ r\$ 3 por embalagem

tuk tuk roll (4 rolls)

rolls fritos, dourados e crocantes de cenoura, cogumelo, macarrão bifum, repolho, cebola, coentro, cebolinha e alho, servidos com molho hot-abacaxi da casa

(11) frango r\$ 24 **(12) veggie** r\$ 22

rolinho vietnamita (2 rolls)

rolls de papel de arroz com alface, cenoura, pepino, macarrão bifum, manjeriçao, hortelã, coentro, servido com molho agridoce de amendoim gostoso

(13) frango r\$ 22 **(14) camarão** r\$ 28 **(15) veggie** r\$ 20

(16) couve flower

couve flor crocante coberta com chutney de tamarindo, cebola fritinha, chips de alho e pimenta confitada r\$ 22

satay (4 unidades)

espetinho grelhado marinado no curry, leite de coco e ervas, servido com molho nam jim satay e amendoim

(17) frango r\$ 22 **(18) tofu** r\$ 25

(19) isan thai sausage

linguiça original do nordeste da Tailândia, vendida por feirantes de rua em bangkok. feita de carne de porco com arroz jasmim fermentado, que dá uma acidez super diferenciada. servida com folhas de repolho frescas, molho aioli cítrico com sriracha e gengibre em conserva, tudo feito na casa r\$ 26

(20) fish cake

popular em praticamente todos os países do sudeste asiático em diferentes versões. croquete de peixe com suave tempero de curry vermelho servido com molho adjaad de ervas frescas r\$ 26



saladas

+ r\$ 3 por embalagem

(31) papaya salad pok pok

refrescante salada de mamão verde, cenoura, tomate cereja, vagem, alho e amendoim com molho de limão & chilli. opção vegana ou original r\$ 29

(32) salada chang

colorida salada com mais de 20 ingredientes especiais, acompanha o molho de sweet chilli feito com toque de tamarindo. opção original ou vegana r\$ 36

(33) salada yam

carne mal passada marinada no molho de ostra, servido com alface, pepino, cenoura, cebola roxa, vagem, coentro, cebolinha, molho cítrico & farelo de arroz crocante r\$ 28



pad thai

+ r\$ 3 por embalagem

prato mais famoso das ruas de bangkok, que traz os cinco elementos marcantes da cozinha tailandesa: doce, amargo, azedo, salgado e picante.

frango, camarão, carne ou tofu em molho original pad thai (a base de tamarindo), salteado na wok com macarrão de arroz, ovo, tofu, nabo agridoce, cebola roxa, servido com broto de feijão, cebolinha verde fresca, amendoim e pimenta dedo de moça.

(41) frango r\$ 42

(43) camarão r\$ 55

(42) carne r\$ 46

(44) tofu r\$ 42



báhn mi

+ r\$ 3 por embalagem

sanduíche típico do vietnã, criado há mais de 100 anos durante a época colonial francesa na indochina. combina ingredientes da França com ingredientes nativos vietnamitas para dar luz ao sanduíche mais saboroso do planeta.

baguete francesa crocante e fresquinha recheada com pepino, pickles de nabo e cenoura, molho especial (maionese asiática + sriracha), patê de fígado caseiro e coentro.

(51) frango grelhado (molho asiático) r\$ 26

(52) carne desfiada (fraldinha na maçã) r\$ 28

(53) barriga de porco grelhada (capim limão) r\$ 28

(54) tofu grelhado (ervas) r\$ 26

(55) chips de batata frita da casa

chips de batata doce, polvilhadas com tempero asiático especial, levemente doce & picante servidas com cebolinha fresca r\$ 10



bibimbap

+ r\$ 3 por embalagem

prato popular da cozinha coreana que literalmente significa "arroz mesclado". servido em uma tigela coreana original (tukpaegi) que deixa o arroz pregadinho no fundo! hummm...

arroz japonês branco, broto de feijão, espinafre, cenoura, abobrinha, pepino, mix de cogumelos, gergelim, gema de ovo curtida no saquê, toque de óleo de gergelim, com carne bovina cozida lentamente no molho de maçã, finalizado na mesa com molho gochujang (levemente picante).

(61) opção original, vegana ou vegetariana r\$ 56

achou difícil o nome do prato? tente dizer bom apetite em coreano "chal meoggesubnida"



pratos

servidos com arroz jasmine
+ r\$ 3 por embalagem

massaman curry

batata doce, cenoura e cebola cozidas no molho curry massaman, finalizado com fio de leite de coco thai, canela em pau, amendoim e folha de louro

(71) frango r\$ 42

(73) carne r\$ 46

(72) camarão r\$ 56

(74) tofu r\$ 46

(75) veggie same same

ervilha torta, brócolis, cenoura, couve flor, baby milho, cebola, tomate cereja e cogumelo shitake no molho oriental r\$ 38

(76) frango tama

frango crispy, ervilha torta, cenoura, cebola e cebolinha verde no molho de tamarindo com crispy de cebola roxa r\$ 42

(77) bife yam

Combinação perfeita de bifinhos de filé mignon na chapa, marinado com gengibre, alho, limão e pimenta. servido com arroz jasmim com toque de leite de coco e tiras de manga frescas, cebolinha, coentro & hortelã r\$ 38



sopas

+ r\$ 3 por embalagem

tom yum

delicioso caldo de capim santo, limão kaffir e gengibre galanga com toque de leite de coco, tomate cereja, cogumelo paris, cebola, coentro, cebolinha, limão e óleo de chilli

(91) frango r\$ 29 **(92) camarão** r\$ 38 **(93) tofu** r\$ 28

tom kha

tudo da tom yum mais uma dose caprichada de leite de coco

(94) frango r\$ 29 **(95) camarão** r\$ 38 **(96) tofu** r\$ 28

(97) phở

caldo vietnamita cozido lentamente por mais de 10 horas com autêntico macarrão de arroz bahn pho, carne, broto de feijão, cebola, ervas frescas aromatizado com anis, manjeriçã, canela, cravo, erva doce e cardamomo r\$ 38



pra depois

+ r\$ 3 por embalagem

(101) mangoooo sticky rice

arroz doce “puxento”, leite de coco thai, açúcar & flor de sal servido com manga fresca e castanha de feijão moyashi. parece estranho, mas é viciante! r\$ **22**

(104) brigadeiro gourmet

em parceria com a @_sucrebrasil, um brigadeiro de colher delicioso que você só acha aqui no same same. três sabores para agradar qualquer paladar! chocolate ao leite, vegano com cacau 100% e chocolate branco com capim limão r\$ **10**



pra beber

água com ou sem gás r\$ **5**

água tônica ks r\$ **7,5**

refri em lata

coca-cola normal ou zero, guaraná r\$ **4,5**

kombucha r\$ **16**

cervejas premium r\$ **8**

eisenbahn long . stella long . heineken long