



pra beber

chai fresh - receita da casa

chá de gengibre com suco laranja e limão espremido r\$ 8

sucos same same - sucos caseiros

cores vibrantes adoçados com chá natural de maçã r\$ 9

beterraba + morango + laranja + limão

cenoura + caju

espinafre + abacaxi

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

manga, hibisco, lúpulo, limão e gengibre, uva branca r\$ 16



pra beber e ficar feliz

cervejas premium

Eisenbahn long . Stella long . Heineken long r\$ 8

cervejas especiais *sob consulta

소주 soju

a base de arroz, batata doce, cevada e trigo. essa combinação torna o soju um dos destilados coreanos mais consumidos no mundo e um match perfeito para o nosso bibimbap!

소주 soju tradicional r\$ 35,00

과일소주 soju frutado (consultar sabores) r\$ 38,00

drinks do same same

escolha vodca, gim ou saquê, seu blend e se quer espuma ou não... Simples assim !!!

vodca nacional r\$ 22

vodca importada r\$ 26

gim nacional r\$ 25

gim importado r\$ 28

saquê nacional r\$ 23

saquê importado r\$ 28

blend thai - abacaxi, limão e folha de hortelã



blend vietnamita - capim santo, lichia e raspas de laranja

opcional: espuma de gengibre

gim, vodca ou saquê nacional com tônica (limão) r\$ 20

gim, vodca ou saquê importado com tônica (limão) r\$ 26

vinhos

espumante nacional - casa da valduga arte brut r\$ 69

espumante importado - Jaume Serra Cava Semi Seco r\$ 89

riesling - deinhard green label (alemã) r\$ 122

vinho branco - agostino inicio torrantes r\$ 86

vinho tinto - tripantu gran reserve pinot noir r\$ 92



entradinhas pra dividir

(10) 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

frango r\$ 27 **veggie** r\$ 25

(11) rolinho vietnamita (2 rolls)

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

camarão r\$ 31 **frango** r\$ 25 **veggie** r\$ 23

(12) couve flower

couve flor crocante coberta com chutney de tamarindo, cebola fritinha, chips de alho e pimenta confitada
opção original ou vegana r\$ 25

(13) satay (4 unidades)

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

frango r\$ 25 **tofu** r\$ 28

(14) isan thai sausage

linguiça artesanal do nordeste da Tailândia, vendida por feirantes 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\$ 29

(15) fish cake (6 unidades)

popular nos países do sudeste asiático em diferentes versões. croquete de peixe com suave tempero de curry vermelho servido com molho adjaad de ervas frescas r\$ 29



sopas

(20) tom yum

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

camarão r\$ 41 **frango** r\$ 32 **tofu** r\$ 31

(21) tom kha

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

camarão r\$ 41 **frango** r\$ 32 **tofu** r\$ 31

(22) phở

caldo vietnamita cozido lentamente por mais de 10 horas com autêntico macarrão de arroz bahn phở, carne, broto de feijão, cebola, ervas frescas aromatizado com anis, manjeriço, canela, cravo, erva doce e cardamomo r\$ 41



saladas

(23) papaya salad pok pok

refrescante salada de mamão verde, cenoura, tomate cereja, vagem, alho e amendoim com molho de limão, chilli e nam pla. opção original ou vegana r\$ 32

(24) salada chang

colorida salada com 20 ingredientes especiais (entre eles macarrão bifum e udon, alface, pepino, cenoura, ovo, gergelim, tomate, vagem, crouton, amendoim, gengibre e limão) acompanha o molho de sweet chilli e nam pla com toque de tamarindo.

opção original, vegetariana ou vegana r\$ 39

(25) salada yam

carne mal passada marinada no molho de ostra, servido com alface, pepino, cenoura, cebola roxa, vagem, coentro, hortelã, cebolinha, molho cítrico & farelo de arroz crocante r\$ 31



(34) pad thai

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

molho original pad thai (a base de tamarindo), salteado na wok com macarrão de arroz, ovo, tofu, nabo agri-doce, cebola roxa, nam pla, servido com broto de feijão, cebolinha verde fresca, amendoim e pimenta dedo de moça

camarão r\$ 58 **carne** r\$ 49
frango r\$ 45 **cogumelos*** r\$ 45
tofu* r\$ 45

*opção original, vegetariana ou vegana



(35) bánh mi

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, picles de nabo e cenoura, molho especial (maionese asiática + sriracha), patê de fígado caseiro e coentro

barriga de porco grelhada (capim limão) r\$ 31
frango grelhado (molho asiático) r\$ 29
carne desfiada (fraldinha na maçã) r\$ 31
tofu grelhado (ervas)* r\$ 29

*opção original, vegetariano ou vegano

sticks de batata doce da casa

palitinhos de batata doce, polvilhadas com tempero asiático especial, levemente doce & picante servidas com cebolinha fresca r\$ 13



(36) bibimbap

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, 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) r\$ 59

opção original, vegetariana ou vegana

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



pratos

servidos com arroz jasmim

(30) massaman curry

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

camarão r\$ 59 **carne** r\$ 49
frango r\$ 45 **tofu** r\$ 49

(31) veggie same same

ervilha torta, brócolis, cenoura, couve flor, baby milho, cebola, tomate cereja e cogumelo shitake no molho oriental r\$ 41

(32) frango tama

frango crispy, ervilha torta, cenoura, cebola e cebolinha verde no molho de tamarindo com crispy de cebola roxa r\$ 45

(33) 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 e hortelã r\$ 41



pra depois

(40) mangoooo sticky rice

arroz doce "puxento", leite de coco thai, açúcar & flor de sal servido com manga fresas e castanha de feijão moyashi. parece estranho, mas é viciante r\$ 25

(41) choco-thai

brownie (chocolate amargo & ao leite) com pingos de caramelo, coberto com ganache, praliné de amendoim e farofinha crocante de brownie, servido com rolinho de sorvete thai de leite ninho r\$ 25

(42) sorvete Bangkok

rolinhos perfeitos de sorvete feitos na chapa. Todos os dias inventamos misturas exóticas para você nunca enjoar! r\$ 18

(43) 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! r\$ 10

chocolate ao leite

vegano com cacau 100%

chocolate branco com capim limão



café vietnamita

café coado na mesa com camada generosa de leite condensado, servido com gelo se você quiser experimentar o original + biscoito flor de gergelim r\$ 9

café expresso r\$ 6