

me Time



ENTRADAS

Crostini

69

Pão ciabatta com queijo de cabra e compota de tomate da casa

Nobú

63

Shiitake e champignon refogados, rúcula, parmesão, castanhas de caju e torradas

Krathong-thong

69

Estrela da casa.

Cestinhas tailandesas de massa crocante recheadas com frango, milho e especiarias

Queijo cremoso

54

Temperado com azeite, ervas, pimenta rosada, com pão ciabatta quente

Mix de entradas

130

Seleção de entradas da casa

SALADAS

Mexicana

65

Alface americana, rúcula, cenoura, pepino, tomate cereja, frango grelhado, abacate, azeitonas e nozes

Opção com Shiitake 

69

Opção sem proteína 

56

Cubana

75

Lula, palmito, banana grelhada, bacon frito, alface frisée e alface americana

Carmel

88

Salmão com crosta de gergelim, abacaxi grelhado, alface, rúcula e tomate cereja

SOPAS

Sukhothai

75

Especialidade da casa.

Caldo tailandês de frango, leite de coco, erva cidreira e cogumelos shimeji

Mandioquinha com cenoura

57

TAILANDESES

Todos os pratos acompanham arroz jasmim

MEIA

Paad Thai

87 125

O mais pedido.

Massa de arroz com frango, broto de feijão, amendoim, ovo, camarão seco e especiarias

Opção com Shiitake 

77 110

Hua Hin

118

Frango com shiitake ao molho de gengibre estilo tailandês

Samui

113

Frango tailandês empanado com castanhas de caju

Chiang Mai

97

Curry com leite de coco, frango e abóbora

Ásia

127

Filet mignon fatiado ao estilo tailandês com cogumelo paris e cebolinha

Petchuburi

123

Curry verde tailandês, filet mignon fatiado com abobrinha e leite de coco

Ko Phai

149

Namorado em cubos ao curry tailandês vermelho com aspargos, leite de coco e especiarias

Panang

147

Curry tailandês, corte especial de camarão, leite de coco, vagem e especiarias com erva cidreira, folha de limão e gengibre

Phuket

Sua escolha de proteína ao molho tailandês de manjerição

Frango

93

Camarão

157

CLÁSSICOS

Mestiço

159

Prato favorito da chef.

Camarão grelhado com risoni ao pesto de salsinha, acompanha molho tailandês agri-doce com amendoim

Maui

143

Namorado grelhado ao molho de coco e limão, arroz e ervilhas

Ipanema

143

Namorado grelhado ao molho de laranja com gengibre, espinafre e palmito pupunha grelhado

Provence

149

Steak de filet mignon ao molho de vinho branco com champignons, aspargos, e batatas grelhadas

VARIADOS

L.A. Bowl Vegano

95

Shiitake, feijão fradinho, tomate, arroz integral, brócolis, couve flor, cenoura, rúcula, alface, e broto de feijão temperado ao estilo da casa

Spaghetтини com frutos do mar

115

Opção sem glúten ou integral disponível

Néctar

97

Crepe de espinafre com ricota ao molho de tomate, gratinado com queijo

Bacalhau

170

Gratinado à Gomes de Sá com leite de coco fresco, batatas laminadas, tomate, azeite, cebola e coentro

Tempo de preparo 30 min

MESTIÇO DO SEU JEITO

Nossos famosos grelhados da casa com a sua escolha de acompanhamento

Filé de frango marinado grelhado 180g 59

Frango de criação natural, sem antibióticos ou promotores de crescimento.

Steak filet mignon 200g 75

Baby beef Black Angus 200g 79

Bife de chorizo Black Angus 300g 103

Salmão teriyaki 200g 93

Atum grelhado à manteiga de ervas 200g 89

Shiitake  47

Acompanhamentos

Legumes grelhados (com shiitake) 45 Arroz branco 15

Feijão preto da casa 32 Banana grelhada 15

Legumes ao pesto de salsinha 35 Batata frita no estilo da casa 28

Farofa de dendê 17 Salada da casa 23

Arroz jasmim ou Indiano 31 Batata Mestiço 35

Palmito parmeigiana 45 Spaghetini à manteiga sálvia 45

SOBREMESAS

Frozen Mestiço 36

Receita original da chef feita 100% na casa.

Com calda: chocolate, gengibre, frutas vermelhas ou amora diet +6

Cheesecake 34

Com calda: chocolate, gengibre, frutas vermelhas ou amora diet +6

Bolinhos de estudante 45

Bolinhos fritos de tapioca com coco.

Acompanha dips: chocolate ou doce de leite

Torta de maçã quente 45

Acompanha sorvete de baunilha ou frozen mestiço

Brownie com calda de chocolate 39

Acompanha sorvete de baunilha ou frozen mestiço

Opção quente disponível

Sorvete de coco com calda caramelizada de gengibre, coco fresco, e laranja 41

Parfait 45

Creme de chocolate belga e frutas vermelhas com nozes e castanhas

Taça de Sorvete 29

Baunilha ou Coco

Com calda: chocolate, gengibre, frutas vermelhas ou amora diet +6

BEBIDAS

Disponibilizamos água filtrada

Água mineral com ou sem gás 10

San Pellegrino 500ml 35

Tônica Prata 15

Refrigerante | Schweppes 12

Refrigerante natural 15

Feito na casa.

Capim Santo, Gengibre ou Morango com hibisco

Sucos naturais 16

Sabores disponíveis:

Laranja, Melancia, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã,
Lima ou Maracujá.

Suco de tomate 18

Limonada especial 19

Suco de capim santo 16

CAFÉ & CHÁ

Espresso 10

Café coado 12

Cappuccino 13

Com Chantilly

Descafeinado 10

Americano 10

Chá quente natural 13

Hortelã