

KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



COQUETÉIS ESPECIAIS | SPECIAL COCKTAILS

Pattaya

Lichia, vodka absolut, baunilha, calda de lichia e suco de limão

Tom Yam Siam

Vodka, lichia, limão, morango, calda de cidró, folha de Bergamota e pimenta

Mali

Gin, Tônica Rosê

Caipira Koh Pee Pee

Limão, Cachaça envelhecida e açúcar de palmeira

Caipira de Lichia

Lichia e destilados (Sakê ou Vodka)

Caipira Chilli Thai

Vodka, pimenta, Gim, Limão siciliano e açúcar de palmeira

Caipira com folhas de bergamota

Limão, folhas de bergamota e Vodka

Bangkok Serenade

Tequila, blue curaçau, suco de limão e açúcar

Gin Tônica Koh Pee Pee

Gin, tônica, pitaia e zimbro

Sawarot

Rum, suco de maracujá, açúcar de palmeira, limão siciliano, Licor Amaretto servido com pau de canela

Bang Tao

Gin, Purê de pitaya, maçã verde, suco de limão e Espumante Rose Brut

Suay

Gin, limoncello, xarope de hibisco com espuma de frutas e flores vermelhas

Dum Hi Di

Whisky, suco de limão siciliano, geleia de blueberry artesanal, decorado com hortelã e sementes de pimenta rosa

Yum Tao

Gin, tônica rose, limão e beet syrup (calda de beterraba) com alecrim

Faen

Conhaque, Aperol, suco de abacaxi, xarope de romã, calda de tamarindo com galangal e água com gás

Arthir (sem álcool / alcohol free)

Morango, framboesa, suco de laranja, água de coco e hortelã

Soda Thai (sem álcool / alcohol free)

Soda Italiana, água com gás, suco de limão e anis
Escolha entre os sabores: Maçã verde, lichia ou Gengibre com cidró

Chá Yen (chá tailandes gelado)

Chá preto, limão siciliano, açúcar de palmeira, gengibre e essência de baunilha

COQUETÉIS CLÁSSICOS | CLASSICS COCKTAILS

Aperol Spritz

Espumante Brut, Aperol e laranja

Margarita

Tequila, Licor Triple Sec e suco de limão

Piña Colada

Rum, Suco de abacaxi, Leite de Coco e Leite Condensado

Caipira Tradicional

Vodka, Cachaça ou Sakê

Moscow Mule

Vodka, cerveja lager, suco de limão, calda de gengibre e espuma lacto-vegana

Negroni

Gin, Vermute Rosso e Campari

BEBIDAS ESPECIAIS

Vodka Importada

Licores

Sakê Frio Nacional

Sakê Frio Importado

Scotch 12 anos

Scotch 8 anos

Blue Label

CERVEJAS

Heineken 330ml

Corona 330ml

Stella Artois 330ml

Slava 500ml

Export 500ml

Bavarian IPA 500ml

Abadessa Helles 1L

Heineken Zero - Sem álcool 330ml

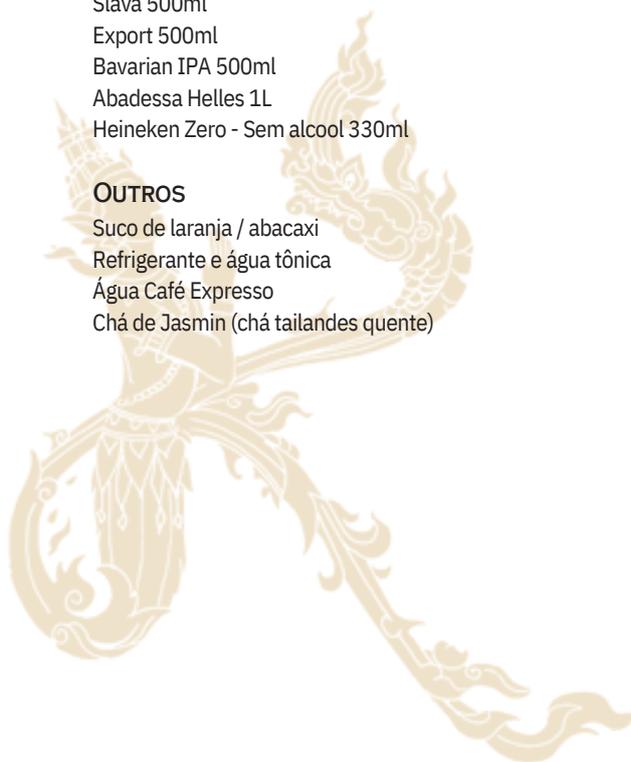
OUTROS

Suco de laranja / abacaxi

Refrigerante e água tônica

Água Café Espresso

Chá de Jasmin (chá tailandes quente)



KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



ENTRADAS / APPEIZERS

1 Goong Pad Grateum

Camarão com alho e gengibre
Fried shrimp with garlic and ginger

2 Goong Nan Prik Pao

Camarão com pasta de pimenta, tamarindo e manjeriçã doce
Fried shrimp with chilli paste, tamarind and sweet basil

3 Poh Pia

Rolinho primavera thai style com camarão, porco e legumes
Thai style spring rolls with shrimp, pork and vegetables

4 Sa-teh

Espetinhos de frango grelhado com molho agridoce e molho de amendoim
Chicken grilled skewers with sweet and sour sauce and peanut sauce

5 Goong Pla

Camarão crocante com molho agridoce
Crispy shrimp with sweet and sour sauce

7.3 Goong Kp Mak

Camarão com pasta de especiarias e molho de ostras
Fried shrimp with special seasonings paste and oyster sauce

50 Krathong Thong

Cestinhas crocantes recheadas com frango e especiarias
Crispy thai pastry cups filled with chicken and specialties

64 Kung Hom Pa

Camarão envolto em massa crocante, recheado com castanhas, porco e gengibre
Wrapped shrimp in a crunchy dough, stuffed with nuts, pork and ginger

240 Toong Tong Ped

Trouxinhas crocantes recheadas com pato, molho de cogumelos, gengibre e repolho roxo. acompanha molho de abacaxi com pimenta
Thai crispy golden bags stuffed with duck, with mushroom sauce, ginger, purple cabbage and pineapple chille sauce

25 Koh Chang

Minicones crocantes, recheados com camarão, frango, alho poró, fungo negro, gengibre e especiarias
Thai crispy cones stuffed with shrimp, chicken, leeks, black fungus, ginger and specialties

3.1 Poh Pia Vegetariano

Rolinho primavera thai style com legumes
Thai-style spring roll with vegetables



 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian

KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



SALADAS / SALADS

53 Yam Talay

Salada de camarão com tempero picante Koh Pee Pee

Shrimp salad with spicy Koh Pee Pee sauce

48 Yam Neua

Salada de filé com cebola crocante, cidró, hortelã e coentro, temperada com molho especial

Thai style spicy beef salad with crispy onion, lemongrass, mint and coriander with special sauce

46 Yam Yai

Mix de folhas verdes com repolho roxo, cenoura, pepino, tomate cereja com molho agridoce thai

Mixed green salad with purple cabbage, carrot, cucumber, cherry tomato and sweet and sour thai sauce

949 Yam Pla Muek

Salada de camarão com manga, folhas verdes e especiarias. Acompanha molho cítrico de leite de coco

Shrimp salad with mango, mixed green, special seasonings paste and coconut milk.

SOPAS / SOUPS

17 Tom Yam Goong

Sopa picante de camarão com suco de limão

Spicy shrimp soup with lime juice

18 Tom Kha Gai

Sopa picante de frango com leite de coco natural e suco de limão

Spicy chicken soup with coconut milk and lime juice

VEGETARIANOS / VEGETARIANS

44 Khao Pad

Arroz frito servido no abacaxi com passas de uva, abacaxi e castanha de caju

Fried rice served in a pineapple with raisins, pineapple and cashew nuts

54 Pad Thai

Massa de arroz thai style com tofu, amendoim e broto de feijão

Fried rice noodles thai style with tofu, peanuts and bean sprout

68 Pad Het

Fungo negro, shitake e paris com aspargos, gengibre e molho de soja light

Black fungus, shiitake and paris with asparagus, ginger and light soy sauce

245 Liang Jay

Aspargos, ervilha torta, tofu defumado, broto de feijão, alho poró, brócolis, broto de bambu, cenoura, berinjela e abóbora verde ao molho de curry amarelo com leite de coco tailandês, acompanha chips de inhame

Asparagus, snow pea, smoked tofu, bean sprouts, leeks, broccoli, bamboo sprouts, carrot, eggplant and green pumpkin with yellow curry sauce. Thai coconut milk and yam chips

MENU INFANTIL / KIDS MENU

58 Koh Dek Neua

Flé com massa de arroz thai style ou arroz thai jasmim

Filet with fried rice noodles thai style or thai jasmine rice

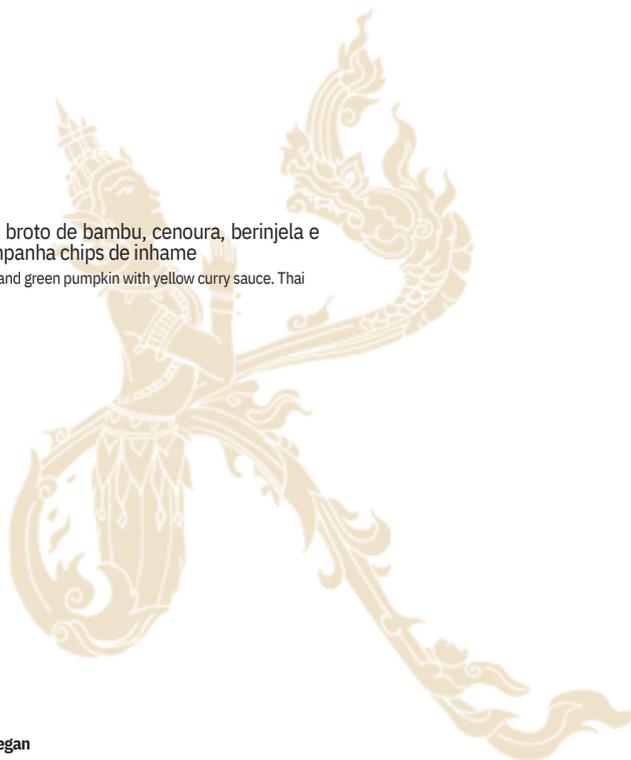
60 Koh Dek Goong

Camarão com massa de arroz thai style ou arroz thai jasmim

Shrimp with fried rice noodles thai style or thai jasmine rice

 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan



CARNES E AVES / MEAT & POULTRY

8.1 Pad Thai Gai / Moo

Massa de arroz thai style com frango ou filé de porco, tofu, amendoim e broto de feijão
fried rice noodles thai style with chicken or pork filet, tofu, peanuts and bean sprout

9.1 Khao Pad Gai / Moo

Arroz frito com legumes e frango ou filé de porco
Fried rice with vegetables and chicken or pork filet

9.2 Khao Pad Neua

Arroz frito com legumes e filé
Fried rice with vegetables and beef filet

11 Koh Samui Neua

Filé, legumes diversos com massa de arroz ou arroz thai jasmim
Beef filet, vegetables with rice noodles or thajasmine rice

14 Neua Pad Tua Phak

Massa de arroz thai style com filé ao molho de ostras e legumes
Fried rice noodles thai style with beef filet, oyster sauce and vegetables

15 Pad Neua Ayuttaya

Filé ao molho de ostras, cogumelos frescos, pimentões e arroz thai jasmim
Beef filet with oyster sauce, fresh mushrooms, peppers and thajasmine rice

16 Pad Prik Moo

Filé de porco ao molho de pasta de pimenta, vagem fina, cebola e arroz thai jasmim
Stir fried pork filet with chilli paste sauce, green beans, onions and thajasmine rice

55 Pad Kapao Moo

Porco picado com pasta de alho, pimenta, raiz de coentro e manjeriço tailandês
Chopped pork with garlic paste, chilli, coriander root and thajasmine rice

38 Gai Pad Med Mamuang

Frango com castanha de caju, cebola, ao molho de ostras (acompanha arroz thai jasmim)
Chicken with cashew nuts, onions, oyster sauce and thajasmine rice

59 Moo Pad Khing

Filé de porco com gengibre, fungo negro e aspargos ao molho especial (acompanha arroz thai jasmim)
Stir fried pork filet, ginger, black fungus, asparagus with special sauce and thajasmine rice

69 Gai Pad Nam Prik Pao

Frango com pasta de pimenta, vagem fina, leite de coco natural e manjeriço doce (acompanha arroz thai jasmim)
Chicken with chilli paste, green beans, coconut milk, sweet basil and thajasmine rice

75 Kaeng Phanaeng Neua

Filé ao molho de curry vermelho com amendoim e manjeriço doce (acompanha arroz thai jasmim)
beef filet with red curry sauce, peanuts, sweet basil and thajasmine rice

82 Gaeng Phed Ped Yang

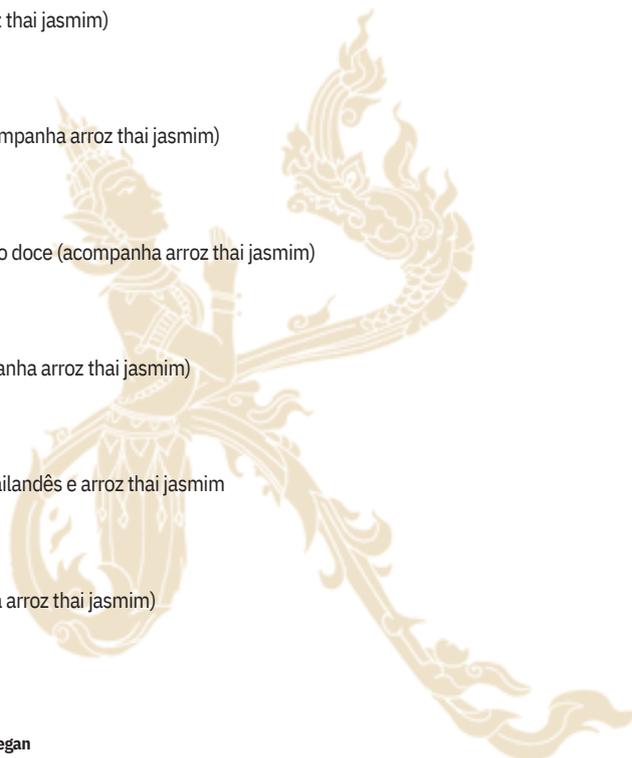
Pato laminado em curry vermelho, uva, tomate cereja, lichia, leite de coco tailandês e arroz thai jasmim
Slices of duck in red curry, grapes, cherry tomatoes, lychee, thai coconut milk and thajasmine rice

31 Pad Neua Ko Tarutao

Filé mignon com cogumelo paris, pimentões e broto de bambu (acompanha arroz thai jasmim)
Beef filet with paris mushrooms, peppers, bamboo sprouts and thajasmine rice

 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan



FRUTOS DO MAR / SEAFOOD

8 Pad Thai Goong

Massa de arroz thai style com camarão, tofu, amendoim e broto de feijão
Fried rice noodles thai style with shrimp, tofu, peanuts and bean sprout

9 Khao Pad Goong

Arroz frito com legumes e camarão
Fried rice with vegetables and shrimp

10 Koh Pee Pee

Frutos do mar, legumes diversos com massa de arroz ou arroz thai jasmim
Seafood, vegetables with rice noodles or thai jasmine rice

13 Kaeng Pla

Filé de peixe ao molho de curry vermelho com leite de coco natural e arroz thai jasmim
Fish filet in red curry sauce with coconut milk and thai jasmine rice

19 Pattaya Ka-Rhee

Frutos do mar ao molho de pasta de curry amarelo, cogumelos, pimentão, manjeriçõ doce e arroz thai jasmim
Seafood in yellow curry paste sauce with mushrooms, peppers, sweet basil and thai jasmine rice

22 Khao Pad Goong Subparrod

Arroz frito servido no abacaxi com camarão, passas de uva, abacaxi e castanhas de caju
Fried rice served in a pineapple with shrimp, raisins, pineapple and cashew nuts

24 KhaoPad TonKraThiam - HedHawm

Arroz frito com camarão, cogumelo shitake e alho poró
Fried rice with shrimp, shiitake mushrooms and leeks

29 Khao Pad Nam Prik Goong Gai

Arroz frito com pasta de pimenta, vagem fina, camarão e frango
Spicy fried rice with chilli paste, green beans, shrimp and chicken

32 Kaeng Goong Ka-Rhee

Camarão ao molho de pasta de curry amarelo, servido no abacaxi com leite de coco natural, abacaxi e moranga
Shrimp in yellow curry paste sauce, served in a pineapple with coconut milk, pineapple and squash

41 Kaeng Kieng Whan Goong

Camarão ao molho de curry verde com legumes e leite de coco. Acompanha arroz thai jasmim
Shrimp in green curry sauce with vegetables, coconut milk and thai jasmine rice

62 Kaeng Phanaeng Thaleh

Camarão e vieiras ao molho de curry artesanal com manjeriçõ doce, aspargos e creme de coco natural
Shrim pand scallop sin curry paste sauce with sweet basil and natural coco nutcream

65 Nuea Goong Paw Guai

Massa sabor lagostim com camarão, lula, peixe, cogumelo shitake e tomate cereja
Craw fish flavored noodles with shrimp, squid, fish, shiitake mushroom and cherry tomatoes

243 Khao Pad Goong Thaleh

Arroz frito com viera, camarão, lula e legumes diversos. acompanha pasta de ervas aromáticas e especiarias
Fried rice with scallops, shrimp, squid, vegetables and aromatic herbs paste with special seasonings

10.3 Pla Ko Nang Yuan

Filé de peixe, legumes diversos com massa de arroz. Acompanha relish
Fish filet, vegetables with rice noodles and relish.

56 Chiang Rai

Massa de arroz thai style com vieira, camarão, cogumelo orgânico, aspargos, curry panang e relish de frutas vermelhas
Fried rice noodles thai style with scallops, shrimp, organic mushrooms, asparagus, curry panang and red fruit relish

 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan



KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



SOBREMESAS / DESSERTS

70 Tub Tim Grob

Amêndoa da flor de lótus com calda de açúcar, lichias e leite de coco natural
Lotus flower seed with syrup, lychees and natural coconut milk

71 Kluai Kock Tod

Banana empanada com calda de açúcar de palmeira e sorvete de creme
Breaded banana with palm tree sugar syrup and vanilla ice cream

72 Kluai Buat Chee

Banana cozida em leite de coco natural e açúcar de palmeira com sorvete de creme
Cooked Banana in coconut milk and palm tree sugar with vanilla ice cream

73 Kanom Krok

Bolinhos de coco fresco ao estilo thai, tostado, com sorvete de creme
Toasted fresh coconut-rice thai style cake with vanilla ice cream

74 Khao Neawna Maprow

Arroz "moti" ao leite de coco natural, coberto com coco queimado em açúcar de palmeira
Sticky rice in coconut milk covered with grated coconut caramelized in palm sugar

76 Tonsai Bay

Mousse de chocolate, ganache de limão siciliano, chocolate picante em duas texturas
Chocolate mousse, lemon ganache and spicy chocolate in two textures

127 Sangkaya

Crème brulée de coco tailandês, decorado com coco fresco e flor comestível
Thai coconut crème brulée, topped with fresh coconut and comestible flower

127 Maya Bay

Lâminade chocolate rubi, mousse de lichia e gelatina de espumante decorado com flor comestível e ganache de chocolate
Blade of ruby chocolate, lychee mousse, comestible flower and chocolate ganache

47 Chalok Baan

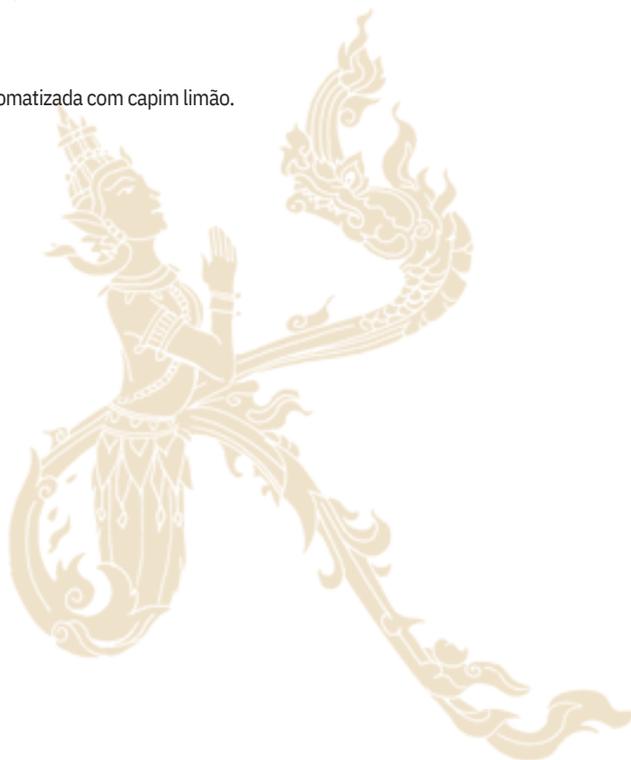
Pérolas de coco com manga tostada e coco queimado com açúcar de palmeira
Pearls of coconut with toasted mango, coconut and palm tree sugar

997 Ko Bamboo

Pavlova com frutas amarelas, recheada com ganache de limão siciliano e aromatizada com capim limão.
Pavlova of yellow fruit and lemon ganache

86 Sorvete com calda de fruta

Ice cream with fruit syrup



 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free