



COQUETÉIS ESPECIAIS / SPECIAL COCKTAILS

Pattaya 40,00
LICHIA, VODKA ABSOLUT, BAUNILHA, CALDA DE LICHIA E SUCO DE LIMÃO

🔥 Tom Yam Siam 38,00
VODKA, LICHIA, LIMÃO, MORANGO, CALDA DE CIDRÓ, FOLHA DE BERGAMOTA E PIMENTA

Mali 38,00
GIN, TÔNICA ROSÊ E PÉTALAS DE ROSAS COMESTÍVEIS.

Caipira Koh Pee Pee 38,00
LIMÃO, CACHAÇA ENVELHECIDA E AÇÚCAR DE PALMEIRA

Caipira de Lichia 38,00
LICHIA E DESTILADOS (SAKÊ OU VODKA)

🔥 Caipira Chilli Thai 38,00
VODKA, PIMENTA, GIM, LIMÃO SICILIANO E AÇÚCAR DE PALMEIRA

Caipira com folhas de Bergamota 38,00
LIMÃO, FOLHAS DE BERGAMOTA E VODKA

Bangkok Serenade 38,00
TEQUILA, BLUE CURAÇAU, SUCO DE LIMÃO E AÇÚCAR

Gin Tonica Koh Pee Pee 38,00
GIN, TÔNICA, PITAIA E ZIMBRO

Sawarot 40,00
RUM, SUCO DE MARACUJÁ, AÇÚCAR DE PALMEIRA, LIMÃO SICILIANO, LICOR AMARETTO SERVIDO COM PAU DE CANELA

Bang Tao 36,00
GIN, PURÊ DE PITAYA, MAÇÃ VERDE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMANTE ROSE BRUT

Suay 38,00
GIN, LIMONCELLO, XAROPE DE HIBISCO COM ESPUMA DE FRUTAS E FLORES VERMELHAS

NEW Dum Hi Di 42,00
WHISKY, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, GELEIA DE BLUEBERRY ARTESANAL, DECORADO COM HORTELÃ E SEMENTES DE PIMENTA ROSA

Yum Tao 36,00
GIN, TÔNICA ROSE, LIMÃO E BEET SYRUP (CALDA DE BETERRABA) COM ALECRIM

Faen 38,00
CONHAQUE, APEROL, SUCO DE ABACAXI, XAROPE DE ROMÃ, CALDA DE TAMARINDO COM GALANGAL E ÁGUA COM GÁS

Arthir (sem álcool / alcoholfree) 32,00
MORANGO, FRAMBOESA, SUCO DE LARANJA, ÁGUA DE COCO E HORTELÃ

Soda Thai (sem álcool / alcoholfree) 32,00
SODA ITALIANA, ÁGUA COM GAS, SUCO DE LIMÃO E ANIS
ESCOLHA ENTRE OS SABORES: MAÇÃ VERDE, LICHIA OU GENGIBRE COM CIDRÓ

Chá Yen (chá tailandes gelado) 17,00
CHÁ PRETO, LIMÃO SICILIANO, AÇÚCAR DE PALMEIRA, GENGIBRE E ESSÊNCIA DE BAUNILHA

COQUETÉIS CLÁSSICOS / CLASSICS COCKTAILS

Aperol Spritz 36,00
ESPUMANTE BRUT, APEROL E LARANJA

Margarita 40,00
TEQUILA, LICOR TRIPLE SEC E SUCO DE LIMÃO

Piña Colada 38,00
RUM, SUCO DE ABACAXI, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO

Caipira Tradicional 36,00
VODKA, CACHAÇA OU SAKÊ

Moscow Mule 40,00
VODKA, CERVEJA LAGER, SUCO DE LIMÃO, CALDA DE GENGIBRE E ESPUMA LACTOVEGANA

Negroni 40,00
GIN, VERMUTE ROSSO E CAMPARI

BEBIDAS ESPECIAIS

Vodka Importada 35,00

Licores 32,00

Sakê Frio Nacional 30,00

Sakê Frio Importado 40,00

WHISKIES

Scotch 12 anos 44,00

Scotch 8 anos 40,00

CERVEJAS

Heineken 330ml 19,00

Corona 330ml 19,00

Stella Artois 330ml 19,00

Slava 500ml 33,00

Export 500ml 35,00

Bavarian JPA 500ml 39,00

Abadessa Helles 1l 55,00

Heineken Zero - Sem álcool 330ml 19,00

OUTRAS

Suco de laranja / abacaxi 15,00

Refrigerante e água tônica 9,50

Água 9,50

Café Espresso 9,50

Chá de Jasmin (chá tailandes quente) 9,50



ENTRADAS / APPETIZERS

1 Goong Pad Grateum 	136,00
CAMARÃO COM ALHO E GENGIBRE FRIED SHRIMP WITH GARLIC AND GINGER	
 2 Goong Nam Prik Pao 	138,00
CAMARÃO COM PASTA DE PIMENTA, TAMARINDO E MANJERICÃO DOCE FRIED SHRIMP WITH CHILLI PASTE, TAMARIND AND SWEET BASIL	
3 Poh Pia	82,00
ROLINHO PRIMAVERA THAI STYLE COM CAMARÃO, PORCO E LEGUMES THAI STYLE SPRING ROLLS WITH SHRIMP, PORK AND VEGETABLES	
4 Sa-teh	66,00
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	130,00
CAMARÃO CROCANTE COM MOLHO AGRIDOCE CRISPY SHRIMP WITH SWEET AND SOUR SAUCE	
7.3 Goong Ko Mak	134,00
CAMARÃO COM PASTA DE ESPECIARIAS E MOLHO DE OSTRAS FRIED SHRIMP WITH SPECIAL SEASONINGS PASTE AND OYSTER SAUCE	
50 Krathong Thong	74,00
CESTINHAS CROCANTES RECHEADAS COM FRANGO E ESPECIARIAS CRISPY THAI PASTRY CUPS FILLED WITH CHICKEN AND SPECIALTIES	
64 Kung Hom Pa	92,00
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	85,00
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 PINEAPLEE CHILLE SAUCE	
25 Koh Chang	74,00
MINI CONES CROCANTES, RECHEADOS COM CAMARÃO, FRANGO, ALHO PORÓ, FUNGO NEGRO, GENGIBRE E ESPECIARIAS. THAI CRISPY CONES STUFFED WITH SHIRIMP, CHICKEN, LEEKS, BLACK FUNGUS, GINGER AND SPECIALTIES	
3.1 Poh Pia Vegetariano 	68,00
ROLINHO PRIMAVERA THAI STYLE COM LEGUMES	

 SUAVE / MILD

 MÉDIO / MEDIUM





 FORTE / HOT

 PRATO SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE



 VEGETARIANO / VEGETARIAN









SALADAS / SALADS

-  **53 Yam Talay** 
SALADA DE CAMARÃO COM TEMPERO PICANTE KOH PEE PEE
SHRIMP SALAD WITH SPICY KOH PEE PEE SAUCE **85,00**
-  **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 **85,00**
- 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 **48,00**
- 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. **85,00**

SOPAS / SOUPS




-  **17 Tom Yam Goong**
SOPA PICANTE DE CAMARÃO COM SUCO DE LIMÃO
SPICY SHRIMP SOUP WITH LIME JUICE **102,00**
-  **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 **88,00**

VEGETARIANOS / VEGETARIANS

- 44 Khao Pad** 
ARROZ FRITO SERVIDO NO ABACAXI COM PASSAS DE UVA, ABACAXI E CASTANHA DE CAJÚ
FRIED RICE SERVED IN A PINEAPPLE WITH RAISINS, PINEAPPLE AND CASHEW NUTS **86,00**
- 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 **88,00**
- 68 Pad Het** 
FUNGO NEGRO, SHITAKE E PARIS COM ASPARGOS, GENGIBRE E MOLHO DE SOJA LIGHT
BLACK FUNGUS, SHIITAKE AND PARIS WITH ASPARGUS, GINGER AND LIGHT SOY SAUCE **92,00**
-  **245 Liang Jay** 
ASPARGOS, ERVILHA TORTA, TOFU DEFUMADO, BROTO DE FEIJÃO, ALHO PORÓ, BRÓCOLIS, BROTO DE BAMBU, CENOURA, BERINJELA E ABOBORA 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 **86,00**

MENU INFANTIL / KIDS MENU

- 58 Koh Dek Neua**
FILÉ COM MASSA DE ARROZ THAI STYLE OU ARROZ THAI JASMIM
FILET WITH FRIED RICE NOODLES THAI STYLE OR THAI JASMINE RICE **65,00**
- 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 **75,00**


 SUAVE / MILD  MÉDIO / MEDIUM  FORTE / HOT

 PRATO SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE  VEGANO / VEGAN  VEGETARIANO / VEGETARIAN



CARNES E AVES / MEAT & POULTRY

8.1 Pad Thai Gai / Moo 	98,00
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 	79,00
ARROZ FRITO COM LEGUMES E FRANGO OU FILÉ DE PORCO FRIED RICE WITH VEGETABLES AND CHICKEN OR PORK FILET	
9.2 Khao Pad Neua	90,00
ARROZ FRITO COM LEGUMES E FILÉ FRIED RICE WITH VEGETABLES AND BEEF FILET	
11 Koh Samui Neua	108,00
FILÉ, LEGUMES DIVERSOS COM MASSA DE ARROZ OU ARROZ THAI JASMIM BEEF FILET, VEGETABLES WITH RICE NOODLES OR THAI JASMINE RICE	
14 Neua Pad Tua Phak	104,00
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	118,00
FILÉ AO MOLHO DE OSTRAS, COGUMELOS FRESCOS, PIMENTÕES E ARROZ THAI JASMIM BEEF FILET WITH OYSTER SAUCE, FRESH MUSHROOMS, PEPPERS AND THAI JASMINE RICE	
 16 Pad Prik Moo 	85,00
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 THAI JASMINE RICE	
 55 Pad Kapao Moo	90,00
PORCO PICADO COM PASTA DE ALHO, PIMENTA, RAIZ DE COENTRO E MANJERICÃO TAILANDÊS CHOPPED PORK WITH GARLIC PASTE, CHILLI, CORIANDER ROOT AND THAI BASIL	
 38 Gai Pad Med Mamuang	96,00
FRANGO COM CASTANHA DE CAJU, CEBOLA, AO MOLHO DE OSTRAS (ACOMPANHA ARROZ THAI JASMIM) CHICKEN WITH CASHEW NUTS, ONIONS, OYSTER SAUCE AND THAI JASMINE RICE	
59 Moo Pad Khing	85,00
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 THAI JASMINE RICE	
 69 Gai Pad Nam Prik Pao	88,00
FRANGO COM PASTA DE PIMENTA, VAGEM FINA, LEITE DE COCO NATURAL E MANJERICÃO DOCE (ACOMPANHA ARROZ THAI JASMIM) CHICKEN WITH CHILLI PASTE, GREEN BEANS, COCONUT MILK, SWEET BASIL AND THAI JASMINE RICE	
 75 Kaeng Phanaeng Neua	120,00
FILÉ AO MOLHO DE CURRY VERMELHO COM AMENDOIM E MANJERICÃO DOCE (ACOMPANHA ARROZ THAI JASMIM) BEEF FILET WITH RED CURRY SAUCE, PEANUTS, SWEET BASIL AND THAI JASMINE RICE	
 82 Gaeng Phed Ped Yang 	115,00
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 THAI JASMINE RICE	
 31 Pad Neua Ko Tarutao	101,00
FILÉ MIGNON COM COGUMELO PARIS, PIMENTÕES E BROTO DE BAMBU. ACOMPANHA ARROZ THAI JASMIM. BEEF FILET WITH PARIS MASHROOMS, PEPPERS, BANBOO SPROUTS AND THAI JASMINE RICE.	

 SUAVE / MILD  MÉDIO / MEDIUM  FORTE / HOT

 PRATO SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE

KOH PEE PEE



FRUTOS DO MAR / SEAFOOD

- 8 Pad Thai Goong  138,00
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  110,00
ARROZ FRITO COM LEGUMES E CAMARÃO
FRIED RICE WITH VEGETABLES AND SHRIMP
- 10 Koh Pee Pee 132,00
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  120,00
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 125,00
FRUTOS DO MAR AO MOLHO DE PASTA DE CURRY AMARELO, COGUMELOS, PIMENTÃO, MANJERICÃO 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 130,00
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 Khao Pad Ton Kra Thiam - Hed Hawm 128,00
ARROZ FRITO COM CAMARÃO, COGUMELO SHITAKE E ALHO PORÓ
FRIED RICE WITH SHRIMP, SHIITAKE MUSHROOMS AND LEEKS
-  29 Khao Pad Nam Prik Goong Gai  102,00
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  132,00
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  136,00
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  148,00
CAMARÃO E VIEIRAS AO MOLHO DE CURRY ARTESANAL COM MANJERICÃO DOCE, ASPARGOS E CREME DE COCO NATURAL
SHRIMP AND SCALLOPS IN CURRY PASTE SAUCE WITH SWEET BASIL AND NATURAL COCONUT CREAM
-  65 Nuea Goong Paw Guai 116,00
MASSA SABOR LAGOSTIM COM CAMARÃO, LULA, PEIXE, COGUMELO SHITAKE E TOMATE CEREJA
CRAWFISH FLAVORED NOODLES WITH SHRIMP, SQUID, FISH, SHIITAKE MUSHROOM AND CHERRY TOMATOES
- 243 Khao Pad Goong Thaleh  130,00
ARROZ FRITO COM VIEIRAS, CAMARÕES, 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 105,00
FILÉ DE PEIXE, LEGUMES DIVERSOS COM MASSA DE ARROZ. ACOMPANHA RELISH.
FISH FILET, VEGETABLES WITH RICE NOODLES AND RELISH.
-  56 Koh Pad Khing 126,00
ARROZ FRITO COM CAMARÃO, PASTA AROMÁTICA PICANTE, GENGIBRE E LEGUMES DIVERSOS.
FRIED RICE WITH SHRIMP, AROMATIC CHILLI PASTE, GINGER AND VEGETABLES

 SUAVE / MILD  MÉDIO / MEDIUM   FORTE / HOT

 PRATO SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE



SOBREMESAS / DESSERTS

70 Tub Tim Grob 	40,00
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	38,00
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	39,00
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	44,00
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 Neaw na Maprow 	36,00
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	42,00
MOUSSE DE CHOCOLATE, GANACHE DE LIMÃO SICILIANO, CHOCOLATE PICANTE EM DUAS TEXTURAS CHOCOLATE MOUSSE, LEMON GANACHE AND SPICY CHOCOLATE IN TWO TEXTURES	
127 Sangkaya 	42,00
CRÈME BRULÉE DE COCO TAILANDÊS, DECORADO COM COCO FRESCO E FLOR COMESTÍVEL THAI COCONUT CRÈME BRULÉE, TOPPED WITH FRESH COCONUT AND COMESTIBLE FLOWER	
177 Maya Bay	44,00
LÂMINA DE 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	38,00
PÉROLAS DE COCO COM MANGA TOSTADA E COCO QUEIMADO COM AÇÚCAR DE PALMEIRA PEARLS OF COCONUT WITH TOSTED MANGO, COCONUT AND PALM TREE SUGAR	
997 Ko Bamboo	39,00
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	35,00
ICE CREAM WITH FRUIT SYRUP	

 SUAVE / MILD  MÉDIO / MEDIUM  FORTE / HOT

 PRATO SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE