

KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



COQUETÉIS ESPECIAIS | SPECIAL COCKTAILS

Pattaya Lichia, vodka absolut, baunilha, calda de lichia e suco de limão	42,00
Tom Yam Siam 🌶️ Vodka, lichia, limão, morango, calda de cidró, folha de Bergamota e pimenta	40,00
Mali Gin, Tônica Rosê	40,00
Caipira Koh Pee Pee Limão, Cachaça envelhecida e açúcar de palmeira	40,00
Caipira de Lichia Lichia e destilados (Sakê ou Vodka)	40,00
Caipira Chilli Thai 🌶️ Vodka, pimenta, Gim, Limão siciliano e açúcar de palmeira	40,00
Caipira com folhas de bergamota Limão, folhas de bergamota e Vodka	40,00
Bangkok Serenade Tequila, blue curaçau, suco de limão e açúcar	40,00
Gin Tônica Koh Pee Pee Gin, tônica, pitaia e zimbro	40,00
Sawarot Rum, sucode maracujá, açúcar de palmeira, limão siciliano, Licor Amaretto servido com pau de canela	42,00
Bang Tao Gin, Purê de pitaya, maçã verde, suco de limão e Espumante Rose Brut	40,00
Suay Gin, limoncello, xarope de hibisco com espuma de frutas e flores vermelhas	40,00
Dum Hi Di Whisky, sucode limão siciliano, geleia de blueberry artesanal, decorado com hortelã e sementes de pimenta rosa	45,00
Yum Tao Gin, tônica rose, limão e beet syrup (calda de beterraba) com alecrim	38,00
Faen Conhaque, Aperol, suco de abacaxi, xarope de romã, calda de tamarindo com galangal e água com gás	40,00
Arthir (sem álcool / alcohol free) Morango, framboesa, sucodelaranja, água de coco e hortelã	35,00
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	35,00
Chá Yen (chá tailandes gelado) Chá preto, limão siciliano, açúcar de palmeira, gengibre e essência de baunilha	18,00

COQUETÉIS CLÁSSICOS | CLASSICS COCKTAILS

Aperol Spritz Espumante Brut, Aperol e laranja	39,00
Margarita Tequila, Licor Triple Sec e suco de limão	42,00
Piña Colada Rum, Suco de abacaxi, Leite de Coco e Leite Condensado	40,00
Caipira Tradicional Vodka, Cachaça ou Sakê	39,00
Moscow Mule Vodka, cerveja lager, suco de limão, calda de gengibre e espuma lacto-vegana	42,00
Negroni Gin, Vermute Rosso e Campari	42,00

BEBIDAS ESPECIAIS

Vodka Importada	42,00
Licores	35,00
Sakê Frio Nacional	35,00
Sakê Frio Importado	45,00
Scotch 12 anos	49,00
Scotch 8 anos	45,00
Blue Label	95,00

CERVEJAS

Heineken 330ml	19,90
Corona 330ml	19,90
Stella Artois 330ml	19,90
Slava 500ml	35,00
Export 500ml	37,00
Bavarian IPA 500ml	39,00
Abadessa Helles 1L	57,00
Heineken Zero - Sem álcool 330ml	19,90

OUTROS

Suco de laranja / abacaxi	15,00
Refrigerante e água tônica	9,90
Água	9,90
Café Expresso	9,90
Chá de Jasmin (chá tailandes quente)	9,90







KOH PEE PEE

— THAI RESTAURANT —



ENTRADAS / APPEIZERS

1 Goong Pad Grateum  Camarão com alho e gengibre Fried shrimp with garlic and ginger	142,00
2 Goong Nan Prik Pao   Camarão com pasta de pimenta, tamarindo e manjeriço doce Fried shrimp with chilli paste, tamarind and sweet basil	145,00
3 Poh Pia Rolinho primavera thai style com camarão, porco e legumes Thai style spring rolls with shrimp, pork and vegetables	87,00
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	69,00
5 Goong Pla Camarão crocante com molho agridoce Crispy shrimp with sweet and sour sauce	135,00
7.3 Goong Ko Mak Camarão com pasta de especiarias e molho de ostras Fried shrimp with special seasonings paste and oyster sauce	139,00
50 Krathong Thong Cestinhas crocantes recheadas com frango e especiarias Crispy thai pastry cups filled with chicken and specialties	79,00
64 Kung Hom Pa Camarão envolto em massa crocante, recheado com castanhas, porco e gengibre Wrapped shrimpin a crunchy dough, stuffed with nuts, pork and ginger	97,00
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	89,00
25 Koh Chang Minicones 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	79,00
3.1 Poh Pia Vegetariano  Rolinho primavera thai style com legumes Thai-style spring roll with vegetables	72,00







KOH PEE PEE




THAI RESTAURANT









SALADAS / SALADS

- 53 Yam Talay**   89,00
Salada de camarão com tempero picante Koh Pee Pee
Shrimp salad with spicy Koh Pee Pee sauce
- 48 Yam Neua**   89,00
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** 52,00
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** 89,00
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**   109,00
Sopa picante de camarão com suco de limão
Spicy shrimp soup with lime juice
- 18 Tom Kha Gai**  92,00
Sopa picante de frango com leite de coco natural e suco de limão
Spicy chicken soup with coconut milk and lime juice

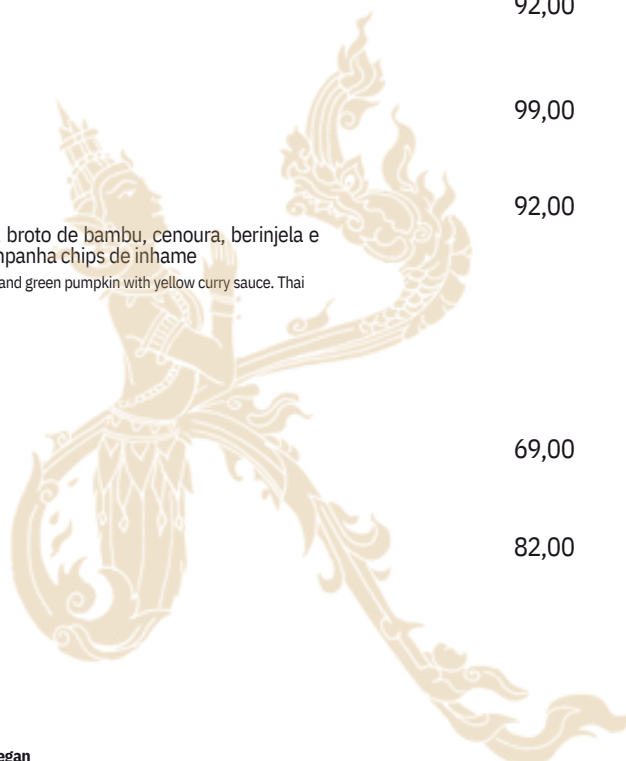
VEGETARIANOS / VEGETARIANS

- 44 Khao Pad**  89,00
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**   92,00
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**  99,00
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**   92,00
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** 69,00
Filé 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** 82,00
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



KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



CARNES E AVES / MEAT & POULTRY

8.1 Pad Thai Gai / Moo 	109,00
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 	85,00
Arroz frito com legumes e frango ou filé de porco Fried rice with vegetables and chicken or pork filet	
9.2 Khao Pad Neua	95,00
Arroz frito com legumes e filé Fried rice with vegetables and beef filet	
11 Koh Samui Neua	117,00
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	109,00
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	125,00
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  	89,00
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   	97,00
Porco picado com pasta de alho, pimenta, raiz de coentro e manjeriçao tailandês Chopped pork with garlic paste, chilli, coriander root and thai basil	
38 Gai Pad Med Mamuang 	102,00
Frango com castanha de caju, cebola, ao molho de ostras (acompanha arroz thai jasmim) Chicken with cashew nuts, onions, oyster sauceand thai jasmine rice	
59 Moo Pad Khing	89,00
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 	92,00
Frango com pasta de pimenta, vagem fina, leite de coco natural e manjeriçao doce (acompanha arroz thai jasmim) Chicken with chilli paste, green beans, coconut milk, sweet basil and thai jasmine rice	
75 Kaeng Phanaeng Neua  	127,00
Filé ao molho de curry vermelho com amendoim e manjeriçao doce (acompanha arroz thai jasmim) beef filet with red curry sauce, peanuts, sweet basiland thai jasmine rice	
82 Gaeng Phed Ped Yang   	119,00
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 	109,00
Filé mignon com cogumelo paris, pimentões e broto de bambu (acompanha arroz thai jasmim) Beef filet with paris mashrooms, peppers, bamboo sprouts and thai jasmine rice	

 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot

 Prato sem glúten / Gluten free

 Vegetariano / Vegetarian

 Vegano / Vegan



KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



FRUTOS DO MAR / SEAFOOD

- 8 Pad Thai Goong**  147,00
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**  117,00
Arroz frito com legumes e camarão
Fried rice with vegetables and shrimp
- 10 Koh Pee Pee** 139,00
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**   129,00
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**  129,00
Frutos do mar ao molho de pasta de curry amarelo, cogumelos, pimentão, manjeriçã 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** 137,00
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**  132,00
Arroz frito com camarão, cogumelo shitake e alho poró
Fried rice with shrimp, shiitake mushrooms and leeks
- 29 Khao Pad Nam Prik Goong Gai**   109,00
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**   139,00
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**    145,00
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**    159,00
Camarão e vieiras ao molho de curry artesanal com manjeriçã doce, aspargos e creme de coco natural
Shrimp and scallop in curry paste sauce with sweet basil and natural coco nutcream
- 65 Nuea Goong Paw Guai**  122,00
Massa sabor lagostim com camarão, lula, peixe, cogumelo shitake e tomate cereja
Craw fish flavored noodles with shrimp, squid, fish, shitake mushroom and cherry tomatoes
- 243 Khao Pad Goong Thaleh**  139,00
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** 109,00
Filé de peixe, legumes diversos com massa de arroz. Acompanha relish
Fish filet, vegetables with rice noodles and relish.
- 63 Chiang Rai**  159,00
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
- 61 Khao Pad Goong Koh Jum**  135,00
Arroz cremoso no leite de coco, hortalã, coentro e ervilhas, coberto por camarões com pasta de pimenta e pedaços de abacaxi
Creamy rice cooked in coconut milk with mint, cilantro, and peas, topped with shrimp in a chili paste and pineapple chunks.

 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 	47,00
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 Klui Kock Tod	40,00
Banana empanada com calda de açúcar de palmeira e sorvete de creme Breaded banana with palm tree sugar syrup and vanilla ice cream	
72 Klui Buat Chee	42,00
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	47,00
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 	39,00
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 	47,00
Mousse de chocolate, ganache de limão siciliano, chocolate picante em duas texturas Chocolate mousse, lemon ganache and spicy chocolate in two textures	
127 Sangkaya 	47,00
Crème brûlée de coco tailandês, decorado com coco fresco e flor comestível Thai coconut crème brûlée, topped with fresh coconut and comestible flower	
47 Chalok Baan	40,00
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	42,00
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	37,00
Ice cream with fruit syrup	



 Suave / mild  Médio / Medium  Forte / Hot
 Prato sem glúten / Gluten free  Vegetariano / Vegetarian  Vegano / Vegan

KOH PEE PEE

THAI RESTAURANT



MENU SAWADEE

De segunda à quinta-feira / from monday to thursday

Experiência de 3 tempos: Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa à sua escolha.

One appetizer, one main course and one dessert of your choice

Valor / Price: R\$ 154,00 por pessoa / per person

ENTRADAS/ STARTER

Escolha entre / choose:

3 Poh Pia

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

64 Kung Hom Pa

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

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Escolha entre / choose:

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

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 thai jasmine rice

24 Khao Pad Ton Kra Thiam - Hed Hawm

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

SOBREMESA / DESSERT:

Escolha entre / choose:

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

127 Sangkaya

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

Suave / mild Médio / Medium Forte / Hot

Prato sem glúten / Gluten free

Vegetariano / Vegetarian

Vegano / Vegan

