



CLÁSSICOS DA TAILÂNDIA

*A comida tailandesa é melhor desfrutada quando compartilhada
Assim é possível degustar ao máximo sua diversidade de sabores, aromas e texturas*

PARA COMEÇAR E COMPARTILHAR

Starters to Share

Hoi Nang Rom

Ostras frescas com molho Nahm Jim \$42
– *Fresh Oysters with Nahm Jim sauce* –

Gai Thod

Tulipas de frango fritas com sweet chilli \$24
– *Fried Chicken wings with sweet chilli* –

Kho Moo Yang

Bochecha de porco grelhada e molho de tamarindo \$24
– *Grilled pork jowl with tamarind dipping* –

Laab Moo Thod

Croquetes de porco com farinha de arroz tostado \$26
– *Fried pork patty with herbs chillies and roasted rice* –

Nahm Tok Neua

Tiras de filé grelhadas com ervas frescas, molho agridoce e apimentado \$28
– *Grilled beef in spicy dressing and herbs* –

SALADAS PARA COMPARTILHAR

Salads to Share

Laab Hed

Salada de cogumelos do nordeste tailandês com folhas e mix de ervas frescas. Bem apimentado \$36
– *Spicy mushrooms salad from Northeast Thailand with fresh herbs, chillies and roasted rice* –

Laab Ped

Salada apimentada de pato do nordeste tailandês com ervas frescas e farinha de arroz tostado \$42
– *Minced duck salad from Northeast Thailand with fresh herbs, chillies and roasted rice* –

Yam Kai Dao Moo Yong

Ovo frito com ervas frescas, molho agridoce e paçoca de porco \$20
– *Fried egg with herbs fresh sauce and pork floss* –

Yam Makhua Yao

Berinjela defumada, ervas frescas, molho picante e ovo gema mole \$20
– *Smokey eggplant with fresh herbs and runny egg with spicy sauce* –

Yam Pla

Salada de peixe do dia estilo ceviche com molho cítrico e picante. Acompanha mandiopã \$39
– *Fish salad ceviche style* –

PRATOS QUENTES PARA COMPARTILHAR

Main Dishes to Share comes with jasmine rice

Acompanham arroz jasmim

Chu Chii Pla

Peixe grelhado na folha de bananeira com pasta de curry vermelho \$89

– Grilled fish curry wrapped in banana leaf –

Curry de Vegetais

Curry de vegetais do dia \$46

– Assorted vegetables curry –

Pad Hed Cui Chai Tdao Huu Thod

Mix de cogumelos, nirá e gengibre na wok com tofu crocante e molho de cogumelos \$54

– Wok fried mixed mushrooms over crispy tofu –

Sikhrong Neua Kem

Costela bovina braseada em caldo com leite de coco aromatizado, salada de ervas frescas e pimenta \$69

– Brazed beef ribs in it's own sauce with herbs –

Khao Pad Geng Kiaw Wan Gai

Arroz frito de curry verde com frango e vegetais \$56

– Green curry chicken fried rice –

NOODLES E SOPAS

Noodles são individuais

Noodles Individual Dishes

Kuai Tiau Ped

Consomê aromático de pato com noodles de arroz e carne de pato \$48

– Duck noodle soup –

Laksa Neua

Curry ensopado com noodle de arroz e carne braseada. Bem apimentado \$56

– Noodle curry of brazed beef in rich broth –

Pad Thai Goong

Famoso prato Tailandês com noodles de arroz, camarão fresco e seco, tofu, ovo, nirá, moyashi e polpa de tamarindo. \$65

– Wok toased rice noodles with prawns and tamarind sauce –

Pad Thai Krob

Noodles de trigo crocantes na wok com camarão fresco e seco, tofu, ovo, nirá, moyashi e polpa de tamarindo. \$62

– Wok toased wheat noodles with prawns and tamarind sauce –

Tom Kha Gai

Sopa de frango e leite de coco, campim santo, folhas de limão kaffir, pimentas e suco de limão \$42

– Chicken soup with coconut milk, lemongrass, kaffir lime leaf, chilli and lime juice –



SOBREMESAS

Desserts

Aithim Ruam Mid

Trio de sorvetes. Mix de sorvetes/sorbet artesanais da casa \$26
– *Assorted trio of ice cream/sorbet* –

Khanom Pan Khao Niau Mamuang Aithim

Pão de hot dog com arroz doce, sorvete de manga e leite condensado \$18
– *Hot dog baguette with sticky rice and mango ice cream* –

Khanom Tom

Dumpling de arroz glutinoso recheado de cocada Thai, servido sobre calda morna de coco \$28
– *Coconut candy dumplings in coconut soup* –

Kluai Ping Nam Tam Pip Aithim Maprao

Banana caramelada com de açúcar de palmeira e sorvete de coco \$18
– *Banana with palm sugar caramel and coconut ice cream* –

CONHEÇA AS DEMAIS CASAS DO GRUPO ANTONIETTA

Agora o Obá faz parte do Grupo Antonietta e aproveitamos o ensejo para convidar a conhecerem as demais casas do grupo: o Antonietta Cucina, nossa casa destacada no renomado Guia Michelin, na categoria Bib Gourmand, com culinária italiana, na rua Mato Grosso, 402, Higienópolis, o Izakaya Taka Daru, na Rua Costa Carvalho, 234, Pinheiros, com o melhor da culinária japonesa típica de um izakaya, o Jacarandá, com culinária sul-americana, o Armazém Jacarandá com produtos regionais, de pequenos produtores e artesanato brasileiro e o Raiz Bar, com o melhor do jazz, blues e soul, todos no mesmo espaço na rua Alves Guimarães, 153 em Pinheiros.

Faça seu evento no Obá ou em qualquer uma das casas do Grupo Antonietta, contate nosso gerente de eventos Raphael Muneratto email: raphael@antoniettasp.com.br