



patara

FINE THAI CUISINE

ein **thai** tradition

Warum gibt es bei uns keine Stäbchen?

Esstäbchen werden bis heute ausschließlich in chinesischen/ japanischen Restaurants verwendet und gehören somit nicht zur traditionellen Thai Küche .

Ursprünglich wurden thailändische Speisen mit den Fingern gegessen, wie es in manchen Regionen auch heute noch der Fall ist. Als König Mongkut am Anfang des 19. Jahrhunderts auf seinem Hof die Sitte einführte, mit Gabel und Löffel zu essen, wurde dies auch schnell im ganzen Land en vogue.

Heute wird die Gabel lediglich dazu benutzt, das Essen portionsweise auf Löffel zu schieben.

Niemals wird sie zum Mund geführt, denn das gilt in Thailand als unfein.

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.



Gedeck / Couvert / Cover charge 3,00 / Person

Discovering Thailand Set

85,00 pro Person, serviert ab 2 Personen
85,00 per person, served for a minimum of 2 persons



ขนมจีบหนึ่ง
Prawn dumplings

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Hühnerfüllung
Steamed hand-crafted prawn and chicken dumplings

N สะเต๊ะไก่
Chicken satay

Gegrillte Freilandhühnerbrust Satayspieße mit Erdnusssauce
Grilled free range chicken breast satay skewers with peanut sauce

ปอเปี๊ยะทอด
Spring rolls

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse-und Hühnerfüllung
Crispy home made vegetables and chicken spring rolls

ต้มยำปลากะพง
Tom yum pla

Klare würzige Zitronengrassuppe mit Wolfsbarschfiletstückchen
Spicy and sour sea bass in clear soup

ต้มยำแห้งทะเล
Seafood Tom Yum sauce

Gegrillte Jakobsmuscheln und Garnelen in "Tom Yum" Reduktion
Scallops and black tiger prawns in "Tom Yum" reduction

ปลากะพงทอดซอสตะไคร้
Lemongrass sea bass

Knusprig gebackenes Wolfsbarschfilet mit würziger Zitronengrassauce
Crispy sea bass fillet in lemongrass sauce

อกเป็ดผัดกระเพรา
Duck basil

Gebratene franz. Barbarie-Entenbruststücke in Knoblauch-Chilisauce mit knusprigem Thai Basilikum
Slices of french Barbarie duck breast in garlic-chili sauce

ผัดผักรวม
Assorted vegetables

Im Wok kurz angebratenes Gartengemüse in Austernsauce
Wok-fried assorted vegetables in oyster sauce

ข้าวหอมมะลิ
Khao Hom Mali

Gedämpfter Hom Mali Reis
Steamed jasmine rice



กล้วยอบ
Baked banana

Karamellierte Banane serviert mit Bio Vanilleeis
Baked banana with organic vanilla ice cream

Weinbegleitung 28,00 pro Person / Wine pairing 28,00 per person
Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen.

Signature Set

85,00 pro Person, serviert ab 2 Personen
85,00 per person, served for a minimum of 2 persons



🔥) แสร้งว่าหอยเชลล์
Spicy scallops

ทอดมันปลาทราย
Fish cakes

กุ้งเทมปุระ
Crispy prawns

ต้มข่าไก่
Tom kha gai

🔥) เนื้อผัดฉ่า
Spicy beef

🔥) ปลากระพงนึ่งมะนาว
Lime-chili seabass

🍎) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Chicken cashew nuts

🔥) มะเขือยาวผัดพริก
Eggplant garlic

ข้าวหอมมะลิ
Khao Hom Mali

สังขยาใบเตย
Crème Brûlée Baitoey

Gegrillte Jakobsmuscheln in Chili Reisdressing
Seared king scallops in a spicy chili-lime rice dressing

Mit roter Currypaste aromatisierte Fischlaibchen verfeinert mit Kaffirlimettenblätter serviert mit Gurken-Chilirelish
Fish cakes served with cucumber salsa

In Tempuramehl knusprig gebackene Garnelen
Crispy prawn tempura, served with truffle sweet-chili cream sauce

Kokossuppe mit Freilandhuhn, Galangal und Waldpilzen
Coconut galangal soup with free range chicken and mushrooms

Scharf angebratene Bio-Rinderwade mit Chili, wildem Ingwer und frischen Pfefferkörnern
Organic beef steak wok-fried with fresh chili, wild ginger and peppercorn

Gedämpftes Wolfsbarschfilet in leichtem Chili-Limettdressing
Steamed sea bass fillet in chili-lime dressing

Sautierte Freilandhühnerbrust mit Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln
Sautéed free range chicken with cashew nuts

Im Wok gebratene Melanzani und Paprika in Knoblauch-Chilisauce
Wok tossed eggplant and bell pepper in chili sauce

Gedämpfter Hom Mali Reis
Steamed jasmine rice



Mit Pandanblättern parfümierte Crème Brûlée mit Himbeer-Sternanisauce
Pandan leaf scented crème brûlée with raspberry star anise sauce

Weinbegleitung 28,00 pro Person / Wine pairing 28,00 per person
Eine individuelle Menügestaltung führt zu veränderten Preisen .

🔥 = Patara signature dish 🔥 = Mildly hot 🔥 = Hot 🍎 = enthält Nüsse / contains nuts 🌿 = vegetarian
Saucenschälchen und kleine Extras je 1,50 / Small sauce bowls and other extras 1,50 each

STARTERS

VORSPEISEN



- | | | |
|---|--|---------------------|
| 1 | ออร์เดิร์ฟภัทรา (สำหรับ 2 ท่าน)
Patara hors d'oeuvres
Patara's Vorspeisen Catwalk (serviert ab 2 Personen)
Assortment of Patara's delicacies | 19,00
pro Person |
| 2 | กุ้งเทมปุระ
Crispy prawns
In Tempuramehl knusprig gebackene Garnelen
Crispy prawn tempura, served with truffle sweet-chili cream sauce | 19,00 |
| 3 | ปลาทูน่าสด)
Tuna carpaccio
Thunfisch-Carpaccio mit scharfem Zitronengras- und Minzdressing
Spicy tuna carpaccio with lemongrass and fresh chili-mint vinaigrette | 20,00 |
| 4 | สาอูไส้ไก่ N
Chicken Sago
Gedämpfte Tapiokabällchen gefüllt mit karamellierte Hühner-Erdnussfüllung
Steamed hand-crafted sago with caramelized chicken and peanut | 14,00 |
| 5 | แลร์จว่าหอยเชลล์)
Chili-lime scallops
Gegrillte Jakobsmuscheln in Chili Reisdressing
Seared king scallops in a spicy chili-lime rice dressing | 20,00 |
| 6 | ทอดมันปลาทราย)
Fish cakes
Mit roter Currypaste aromatisierte Fischlaibchen verfeinert mit Kaffirlimettenblätter serviert mit Gurken-Chilirelish
A classic recipe of red curry flavoured fish and fried to perfection served with cucumber salsa | 13,00 |
| 7 | สะเต๊ะไก่ N
Chicken satay
In Erdnussauce marinierte Freilandhühnerbrust Satayspieße mit Gurken Essig Salsa
Grilled freerange chicken skewers, served with peanut sauce and cucumber salsa | 14,00 |
| 8 | ปอเปี๊ยะทอดรวม
Spring rolls
Dreierlei hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Black Tiger Garnelen, Huhn und Gemüse
Trio of home-made crispy spring rolls : Tiger prawns, Chicken and Vegetables | 16,00 |

THAI SALAD

SALATE



1



2



4



3



5



1 ยำมะม่วงปูนิ่ม
Mango salad



Knusprige Softshell-Krabbe serviert mit pikantem Mangosalat und Cashewnüssen
Spicy fresh mango salad with lightly battered soft shell crab and cashew nuts

25,00



2 ยำเนื้อย่าง
Spicy beef salad

Gegrillter Rinderstreifensalat vom Bio-Rind mit würzigem Limetten-Kräuter Dressing
Grilled organic beef salad with spicy lime and herb dressing

20,00

3 ปลา กุ้ง ตะ ไคร์ สด
Prawn salad

Würziger Garnelen-Zitronengrassalat mit süß-saurer Chilipaste
Spicy and sour prawn with fresh crispy dough in shrimp paste dressing

22,00

4 ส้มตำ
Som tam



Traditioneller scharfer grüner Papayasalat
Classic spicy green papaya salad

15,00

5 ยำวุ้นเส้นทะเล
Glass noodles salad

Pikanter Glasnudelsalat mit Meeresfrüchte, Pilzen und Jungzwiebeln
Glass noodles salad with seafood, mushrooms and spring onions

24,00

SOUPS

SUPPEN

ต้มยำปลากะพง 🍴 13,00
Tom yum pla
Klare würzige Zitronengrassuppe
mit Wolfbarschfiletstückchen
Spicy and sour sea bass in clear soup



ต้มยำกุ้ง 🍴 14,00
Tom yum goong
Scharfe traditionelle Zitronengrassuppe
mit Black Tiger Garnelen
Spicy traditional Thai lemongrass soup
with black tiger prawns











ต้มข่าไก่ 12,00
Tom kha gai
Kokossuppe mit Freilandhuhn, Galangal
und Waldpilzen
Coconut galangal soup with free range
chicken and mushrooms



MAIN COURSES

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | อกเบ็ดผัดกะเพรา  | 28,00 |
| | Duck basil
Gebratene französische Barbarie-Entenbruststücke in Knoblauch-Chilisauce mit knusprigem Thai-Basilikum
Stir-fried slices of barbarie duck breast with garlic-chili sauce and thai basil | |
| 2 | กะเพราไก่  | 27,00 |
| | Chicken basil
Wok gebratenes Huhn in Chili-Knoblauchsauce und knusprigem Thai-Basilikum
Stir-fried free range chicken with garlic-chili sauce and thai basil | |
| 3 | เนื้อผัดฉ่า  | 26,00 |
| | Spicy beef
Scharf angebratene Bio-Rinderwade mit Chili, wildem Ingwer und frischen Pfefferkörnern
Organic beef steak wok-fried with fresh chili and peppercorn | |
|  | 4 เนื้อย่างพะเนาง | 33,00 |
| | Beef panang
Zart gegrilltes Filet vom Bio-Rind in Panang-Curry
Tender grilled organic beef fillet in panang curry sauce | |
|  | 5 แกงเขียวหวานไก่บ้าน  | 27,00 |
| | Chicken green curry
Freilandhühnerbrust in grünem Curry mit Thai-Basilikum
Free range chicken breast in green curry with thai basil | |
| 6 | เนื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว | 28,00 |
| | Grilled beef
Gegrilltes Rib-Eye Steak mit Thai Whiskey abgelöscht serviert mit Tamarind-Chilisauce
Rib eye steak flambée with the famous Thai whiskey “Me Khong”, served with tamarind sauce | |
| 7 | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง  | 25,00 |
| | Chicken cashew nuts
Sautierte Freilandhühnerbrust mit Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln
Stir-fried free range chicken with cashew nuts and spring onions | |
| 8 | แกงแดงเบ็ดผลไม้รวม | 28,00 |
| | Duck curry
Französische Barbarie-Entenbrüststücke in rotem Curry mit Ananas und Lychee
Barbarie duck breast in a lively yet subtle red chili curry with pineapple and lychee | |


 = Patar signature dish  = Mildly hot  = Hot  = enthält Nüsse / contains nuts  = vegetarian
Saucenschälchen und kleine Extras je 1,50 / Small sauce bowls and other extras 1,50 each



FISH & SEAFOOD

FISCH & MEERESFRUCHTE



- | | | |
|---|--|--------------|
| <p> 1 ต้มยำแห้งทะเล </p> | <p>Seafood Tom Yum sauce
Gegrillte Jakobsmuscheln und Black Tiger Garnelen auf Pilzen mit würzige "Tom Yum" Reduktion
Pan seared scallops and black tiger prawns with mushrooms in hot and sour "Tom yum" reduction</p> | <p>31,00</p> |
| <p>2 กุ้งผัดพริกขี้หนู </p> | <p>Garlic king prawn
Im Wok scharf angebratene Garnelen mit Knoblauch und frischen Chilis
King prawns stir-fried in fresh garlic and chili</p> | <p>28,00</p> |
| <p>3 ปลากระพงทอดซอสตะไคร้</p> | <p>Sea bass lemongrass sauce
Knusprig gebackenes Wolfsbarschfilet mit würziger Zitronengrassauce
Crispy sea bass fillet in lemongrass sauce</p> | <p>30,00</p> |
| <p>4 ปลากระพงนึ่งมะนาว </p> | <p>Lime-chili sea bass
Gedämpftes Wolfsbarschfilet in leichtem Chili-Limettendressing
Steamed sea bass fillet in chili-lime dressing</p> | <p>28,00</p> |
| <p>5 ข้าวผัดสับประรดทะเล </p> | <p>Pineapple fried rice
Gebratener Reis mit Meeresfrüchten und Ananas
Seafood fried rice with cashew nuts in fresh pineapple shell</p> | <p>34,00</p> |
| <p> 6 ผัดไทยกุ้ง </p> | <p>Phad Thai prawn
Traditionell gebratene Reissnudeln mit Black Tiger Garnelen, Ei und Tofu
The famous Thai style fried rice noodles with black tiger prawns, egg and tofu</p> | <p>26,00</p> |

SIDE DISHES

BEILAGEN

- | | |
|--|-------|
|  ผัดผักบุ้ง  | 16,00 |
| Water spinach
Mit Chili und Knoblauch gebratener Wasserspinat
Wok-fried water spinach with fresh garlic and chili | |
| มะเขือยาวผัดพริก  | 11,00 |
| Eggplant garlic
Im Wok gebratene Melanzani und Paprika mit Knoblauch und Chili
Wok-fried eggplant and bell pepper with garlic and chili | |
| ผัดผักรวม | 10,00 |
| Assorted vegetables
Im Wok kurz angebratenes Gartengemüse in Austernsauce
Wok-tossed garden vegetables with oyster sauce | |
| ก๋วยเตี๋ยวกุ้งผัดไข่ | 8,00 |
| Rice noodles with egg
Im Wok gebratene Reismudeln in Sojasoße mit Ei und Jungzwiebel
Wok-fried rice noodles with soya sauce, egg and spring onions | |
| ข้าวกล้องผัดผัก  | 13,00 |
| Fried brown rice
Gebratener Bio-Vollkorn-Jasminreis mit Ei, Gemüse und Cashewnüssen
Fried organic jasmine brown rice with eggs, vegetables and cashew nuts | |
| ข้าวหอมมะลิ | 4,00 |
| Khao Hom Mali
Gedämpfter Hom Mali Reis
“King of Rice” Rices are produced worldwide while Hom Mali Rice is jasmine rice that reserved its production exclusively only in Thailand keeping its legendary highest quality. | |
| ข้าวกล้อง | 5,00 |
| Brown rice
Gedämpfter Bio-Vollkorn-Jasminreis (Fair Trade)
Steamed organic jasmine brown rice (Fair Trade) | |



VEGETARIAN

VEGETARISCH

VORSPEISEN / SALATE

STARTERS / SALAD

<p>ปอเปี๊ยะทอด Spring rolls Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Crispy home-made vegetable spring rolls</p>	12,00	<p>ยำวุ้นเส้น Spicy glass noodles Glasnudelsalat mit Pilzen, Limetten, Koriander und Frühlingszwiebeln Glass noodles salad with mushrooms, lime, cilantro and spring onions</p>	15,00
<p>🍋 ส้มตำ Papaya salad Berühmter thailändischer grüner Papayasalat Classic papaya salad in vegetarian version</p>	15,00	<p>🍌 ยำมะม่วงและเห็ด Mango salad with mushroom Mango und Pilze in Chili-Limetten-Dressing Mango salad with mushroom in lime-chili dressing</p>	15,00
<p>ต้มข่าเห็ด Mushroom coconut soup Kokossuppe mit Tofu und Pilzen Coconut galangal soup with tofu and mushrooms</p>	9,00		

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

<p>🍌 แกงแดงผัก ผลไม้และเต้าหู้ Vegetables red curry Traditionelles rotes Curry mit Gemüse, Früchten und Tofu Traditional red curry with vegetables, tropical fruits and tofu</p>	22,00	<p>🍋 เต้าหู้พะเนียง Tofu panang sauce Knusprig gebackener Tofu mit cremigem Panangcurry Crispy fried tofu topped with panang curry sauce</p>	19,00
<p>🍌 มะเขือม่วงผัดพริก Eggplant chili Im Wok gebratene Melanzani und Paprika mit Knoblauch, Chili und Pilzsauce Wok-fried eggplant and bell pepper with garlic, chili in mushroom sauce</p>	16,00	<p>ผัดจับฉ่าย Wok-fried glass noodles Gebratene Glasnudeln mit Gemüse und Sesamöl Wok-fried glass noodles, tofu and vegetables in sesame oil</p>	18,00
<p>🍌 กะเพราเต้าหู้และเห็ด Basil tofu and mushrooms Im Wok scharf angebratener Tofu mit Chili und Knoblauch Stir-fried tofu and mushrooms with fresh chili and thai basil</p>	20,00	<p>🍌 เส้นจันทน์ผัดไทย Phad Thai vegetables Traditionell gebratene Thai Reisnudeln mit Gemüse und Tofu The classic thai style rice noodles with vegetables and tofu</p>	19,00

DESSERT / NACHSPEISEN



ข้าวเหนียวมะม่วง
Gelbe Thai-Mango
serviert mit Kokosklebereis
Mango with sweeten sticky rice

16,00



สังขยาใบเตย
Mit Pandanblättern parfümierte
Crème Brûlée mit Himbeer-Sternanisauce
Pandan leaf scented crème brûlée
with raspberry star anise sauce

12,00



กล้วยอบกับไอศกรีมวานิลลา **N**
Karamellisierte Banane serviert
mit Bio Vanilleeis
Baked banana and organic vanilla ice cream,
sprinkled with almond and cinamon

12,00

ของหวานรวมมิตร **N**

Patara's Dessert Catwalk (serviert ab 2 Personen)

Assortment of Patara's desserts
(served for a minimum of two persons)

14,00
per person

ไอศกรีม และเชอเบตรวมมิตร

Bio Eis und Sorbet Variation

Trio of organic ice cream and sorbet

10,00



ช็อคโกแลตเค้กกับไอศกรีมมะม่วง
Warmer Schokokuchen mit Sorbet
Warm chocolate cake with sorbet

14,00

Seasonal Thai Classic



บัวลอย
Taro Perlen mit frischer
Kokosnuss in warmer
Kokosnusscreme
Taro pearl with fresh coconut
in warm coconut cream
12,00



ข้าวเหนียวทุเรียน
Durian mit Klebereis in
warmer Kokosnussauce
Durian with sticky rice in
warm coconut sauce
13,00

GLOBAL BRANCH

VIENNA

Petersplatz1
A-1010 Wien, Austria
Tel : +43 1 997 1938-0
email@ patara.at
www.patara-vienna.at

THAILAND

Bangkok
375 Soi Thonglor 19, Sukhumvit 55,
Bangkok 10110 Thailand
Tel : +66 2 185 296 0
pataramanager@snpfood.com
www.patarathailand.com

LONDON

Oxford Circus
7 Maddox Street , London W1S 2QB
Tel : 020 7499 6008
infooxford@snpfood.com

Soho
15 Greek Street , London W1D 4DP
Tel : 020 7437 1071
infosoho@snpfood.com

Hampstead
82 Hampstead High street, London NW31RE
Tel : 020 7431 5902
infohamstead@snpfood.com

South Kensington
181 Fullham Road, London SW3 6JN
Tel : 020 7351 5692
infofullham@snpfood.com

Knightsbridge
9 Beauchamp Place, London SW31NQ
Tel : 020 7581 8820
infoknightsbridge@snpfood.com

Wimbledon
18 High Street, Wimbledon Village ,
London SW19 5DX
Tel : 020 3149 2911
infowimbledon@snpfood.com

www.pataralondon.com



view our menu