

Baan Huraa ~ บ้านปะการัง

Faça um belo passeio sobre as águas até chegar ao nosso restaurante de teca, onde servimos o melhor da cozinha tailandesa nas Maldivas. Com raízes em dois idiomas, o seu nome Baan Huraa é outro grande diferencial do estabelecimento. Baan significa lar em tailandês. Huraa, por sua vez, preconiza a ideia de coral em Dhivetí, o idioma da região. Sinta-se à vontade nessa casa envolta pelas águas e pelos corais do oceano, com elementos marcantes da cultura tailandesa contribuindo ainda mais para que sua estadia nas Maldivas seja inesquecível.

Conosco, você conhecerá as vicissitudes encantadoras das quatro regiões da Tailândia, experimentando pratos característicos que combinam as técnicas mais simples com a sofisticação das especiarias aromáticas.



Alguns dos destaques de nosso variado cardápio são nossa lagosta fresca grelhada com ervas, suas saladas e sopas generosamente condimentadas. Além disso, ele contém todos os pratos tradicionais e consagrados para seduzir seu paladar.

Recomponha as forças com um de nossos vigorosos isarns ou aprecie os aromas picantes das províncias do Sul.

A nossa equipe proporciona o máximo de imersão na hospitalidade tailandesa para você desfrutar de uma verdadeira jornada culinária pelo cobiçado Kingdom of Smiles.

O sommelier especializado de nossa casa pode sugerir o vinho que combina perfeitamente com a sua refeição.

Não hesite em nos informar sobre eventuais alergias ou necessidades gastronômicas especiais.

Chef Noon
Sous Chef

Khun Nang
Gerente Adjunto do Restaurante

Pratos de Frutos do Mar – ทะเลรวม

Pratos de frutos do mar, serve duas pessoas

O suprassumo gastronômico dos frutos do mar, feito especialmente para apreciar a dois. Saboreie as delícias do mar maldivo, capturadas no mesmo dia em que são preparadas.

Entradas

Por Pia Jay – ปอเปี๊ยะเจ 

Rolinhos primavera vegetarianos, fritos com couve, macarrão aletría, cebolinha, aipo e molho de ameixa

Sopa

Tom Yum Gai – ต้มยำไก่

Sopa quente com frango, pasta de pimenta tailandesa, erva-cídreira, folhas de limão kaffir, galanga e cogumelo de palha

Pratos principais

Thalay Phrow – ทะเลเผา

Cauda de lagosta

Camarão-tigre, filé de peixe local





Vieiras, mexilhões de lábios verdes, caranguejo-nadador-azul

Lula marinha fresca

Legumes salteados e arroz frito com ovo servidos com molho de pimenta preta, molho tailandês Sriracha, e molho de frutos do mar tailandês

Serve duas pessoas 182

* HB/FB Acréscimo de 82 ~ para duas pessoas

Opção Vegetariana  Prato Vegano  Prato de Assinatura  Frutos Oleaginosos  Carne de Porco **P** Sem Glúten **G**
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Cardápio com Preço Fixo Nam Jai – น้ำใจเมฆู

Aperitivos

Pla Hoi Shell – ปลาหอยเชลล์

Salada de vieiras salteadas com pasta de pimenta assada

Goong Thod Bai Cha Ploo – กุ้งทอดใบชะพลู

Camarões com folhas de bétel fritas ao estilo de Phuket, servidos com molho de pimenta doce

Sopa

Tom Kha Min Pla Tong Tin – ต้มขมิ้นปลาทองถิ่น

Sopa agripicante de peixes da região, com ervas frescas, tamarindo, alho, chalota, açafraão e gengibre

Pratos principais

Gaeng Karee Talay – แกงกะหรี่ทะเล

Curry amarelo cozido com especiarias tailandesas, seleção de frutos do mar, abacaxi, tomates-cereja e batata picante

Sobremesa

Kluay Buad Chee – กล้วยบัวดชี

Banana escalfada ao leite doce de coco

Serve duas pessoas 134

* HB/FB Acréscimo de 34 ~ para duas pessoas

Opção Vegetariana 🌿 Prato Vegano 🌱 Prato de Assinatura 🧑‍🍳 Frutos Oleaginosos 🥜 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Menu E- Sarn Saab – อีสานแซ่บเมนู

Aperitivos

Som Tum Thai Sai Goong – ส้มตำไทยกุ้งสด 🍤

Salada picante de papaia verde com camarão seco, feijão-chicote, tomate, pimenta vermelha, alho e açúcar de palma

Gai Yang Narm Jim Jaw – ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Frango grelhado marinado com açafrão fresco e raízes de coentro, servido em molho de arroz glutinoso tostado com tamarindo

Sopa

Tom Saab Gai – ต้มแซ่บไก่

Sopa agripicante com frango, erva-cidreira, galanga, cebola roxa, limão kaffir, cogumelos e arroz glutinoso aromático tostado

Pratos principais

Narm Tok Nua – น้ำตกเนื้อ

Salada picante de carne grelhada, à moda do nordeste da Tailândia, com chalota, cebolinha, coentro, pó de pimenta e arroz tostado

Pla Yang Samoonprai Kab Pak – ปลาย่างสมุนไพรผักต่างๆ

Peixe da região grelhado com ervas tailandesas e legumes sortidos

Khao Niew Neung – ข้าวเหนียว

Arroz glutinoso cozido no vapor

Sobremesa

I Tim Maprow Kab Khao Niew Mamuang – ไอติมมะพร้าวกับข้าวเหนียวมะม่วง

Sorvete de coco servido com arroz de manga glutinoso

Para duas pessoas 146

* HB/FB Acréscimo de 46 para duas pessoas

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano 🌿 Prato de Assinatura 🧑‍🍳 Frutos Oleaginosos 🥜 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Entradas – ของว่าง

Kong Wang Ruam (para duas pessoas) – ของว่างรวม 🥜	28
Recomendações de aperitivo do Chef: salada de papaia verde, espetadas de frango com molho satay e bolinho de camarão tailandês	
Moo Yang Bai Cha Ploo – หมูย่างใบชะพลู 🍳 P	19
Porco fatiado marinado e grelhado, com folhas de bétel selvagem em espetos de bambu, servido com molho de pimenta doce	
Satay Ruam – สะเต๊ะรวม 🥜	24
Espetos marinados de frango, carne e camarão, com molho caseiro de amendoim	
Thod Mun Goong – ทอดมันกุ้ง	18
Bolinho frito de camarão picado servido com molho de ameixas	
Bai Cha Ploo Goong Tord – ใบชะพลูกุ้งทอด 🍳	19
Folhas de bétel fritas com camarão, servidas com molho de pimenta doce	
Por Pia Poo – ปอเปี๊ยะปู	15
Rolinhos primavera dourados e crocantes, com recheio de caranguejo e servidos com molho de ameixa	
Gai Hor Bai Toey – ไก่ห่อใบเตย	14
Frango marinado frito com alho, coentro, curry amarelo e molho de ostras, tudo embrulhado em folhas de pandano e com molho doce de tamarindo à parte	

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano V Prato de Assinatura 🍳 Frutos Oleaginosos 🥜 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**


Saladas ~ ซำ

- Pla Goong - ปลากุ้ง** 25
Salada de camarões com pasta de pimenta assada, capim-limão, combava, chalotas e folhas de hortelã
- Yum Pak Boong Thod - ยำผักบุ้งทอด** 29
Glórias-da-manhã crocantes e fritas, servidas com molho de camarão, frango moído e molho de camarão
- Yum Ma Muang Poo Nim - ยำมะม่วงปูดิบ 🥥** 30
Salada de manga verde, pasta de pimenta doce, cebola roxa, castanhas de caju e caranguejo macio
- Som Tum Thai - ส้มตำไทย 🥥** 24
Salada ao estilo do nordeste da Tailândia de papaia verde, amendoim, feijão-chicote, tomate, açúcar de palma, camarões tradicionais e camarões secos
- Yum Som O - ยำส้มโอ 🥥 🍳** 23
Salada picante de pomelo com frango, coco queimado ralado, amendoim, chalota, cebolinha e folhas de limão kaffir e molho de pasta de pimenta
- Yum Woon Sen Tha Lay - ยำวุ้นเส้นทะเล** 31
Salada picante de macarrão branco com frutos do mar sortidos e molho de pimenta-malagueta e limão
- Pla Nua Makheua Orn - ปลาเนื้อมะเขืออ่อน 🍳** 33
Salada picante de carne grelhada com berinjela tailandesa, cebola roxa, erva-cidreira, folhas de limão kaffir, hortelã e molho de pimenta-malagueta e limão

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano 🌱 Prato de Assinatura 🍳 Frutos Oleaginosos 🥥 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Sopas – ต้ม

- Tom Yum Goong – ต้มยำกุ้ง** 17
Thailand A famosa sopa agripicante da Tailândia com camarão, erva-cídreira, folhas de limão kaffir, galanga e cogumelos-de-palha
- Tom Kha Gai – ต้มข่าไก่** 14
Sopa aromática de coco com frango, erva-cídreira, folhas de combava, galanga e coentro
- Tom Kha Min Ta Lay – ต้มข่มิ้นทะเล**  18
Sopa agripicante com frutos do mar sortidos, camarão, vieiras, lula, gengibre, cebolinha, coentro, chalota e açafrão
- Gaeng Jued Woonsen Moo Sub – แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ P** 17
Sopa clara de legumes com carne de porco moída, macarrão branco, cenoura, cogumelo shitake, aipo tailandês e cebolinha

Peixes fritos e ao vapor – ปลาหนังและทอด

- Pla Tong Tin Nueng – ปลาทองถิ่นนี้** 45
Peixes ao vapor preparados de acordo com sua preferência: ao molho de pimenta-malagueta e limão, molho de gengibre fresco e shoyu, ou em ervas tailandesas com molho picante Tom Yum
* HB/FB Acréscimo de 15
- Pla Tong Tin Tord – ปลาทองถิ่นทอด** 42
Nossos peixes fritos são servidos de acordo com suas preferências: com alho frito e molho de pimenta ou com molho de peixe e salada de manga verde, ou ainda com curry azedo e legumes sortidos
* HB/FB Acréscimo de 12

Menu Vegano - อาหาร เจ

Tom Som Pak- ต้มส้มผัก ✓	23
Sopa salgada de tamarindo com legumes mistos, gengibre, chalota, aipo tailandês, cebolinha	
Tord Man Malagor - ทอดมันมะละกอ ✓	24
Papaia verde frito com pasta de curry caseira, farinha servida com molho de pimenta doce	
Khao Phad Sapparos Jay - ข้าวผัดสับปะรดเจ ✓ 🥥	28
Arroz vegetariano frito no abacaxi, com tofu e legumes sortidos	
Phad Thai Jay - ผัดไทยเจ ✓ 🥥	28
Macarrão de arroz frito na wok, com legumes sortidos, tofu, amendoim prensado e molho de tamarindo	
Satay Tao Hoo Jay - เต้าหู้สะเต๊ะเจ ✓ 🥥	26
Tofu satay grelhado no espeto, servido com molho de amendoim	
Por Pia Jay - ปอเปี๊ยะเจ ✓	24
Rolinhos primavera vegetarianos, fritos com couve, macarrão aletría, cebolinha, aipo e molho de ameixa	
Yum Yhai - ยำใหญ่ ✓	25
Salada picante de legumes sortidos com repolho, pepino, aipo tailandês, cogumelos, tomate e molho de coco	
Gaeng Kraree Pak - แกงกะหรี่ผัก ✓	26
Curry amarelo caseiro com tofu, batatas, legumes sortidos e leite de coco	

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano ✓ Prato de Assinatura 🧑🍳 Frutos Oleaginosos 🥥 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Pratos Salteados – ผัด

- Phad Cha Tha Lay - ผัดฉ่า ทะเล** 🍳 37
Mix de frutos do mar salteados, incluindo camarão, vieiras, lula, mexilhões e peixe com molho phad cha picante e manjeriçãõ doce
- Gai Phad Med Ma Muang - ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** 🥥 30
Frango salteado com castanhas de caju, cebola, pimenta vermelha, pimenta verde, pimenta seca e cebolinha
- Neua Phad Prik Thai Dum - เนื้อผัดพริกไทยดำ** 47
Fatiãs de lombo bovino, salteados na wok, com pimenta-do-reino, cebolinha, pimenta verde e molho de ostras
* HB/FB Acréscimo de 10
- Neua Phad Bai Kra Praw - เนื้อผัดใบกระพรา** 49
Fatiãs de filé mignon, salteadas na wok, com alho, pimenta e manjeriçãõ picante tailandês
* HB/FB Acréscimo de 12
- Pla Phad Kreung Gaeng - ปลาทอดผัดเครื่องแกง** 27
Filé de peixe crocante frito com curry vermelho, feijão-chicote, folhas de limão kaffir, pimenta vermelha e verde e manjeriçãõ doce
- Poo Nim Phad Pong Kra Ree - ปูนึ่งผัดผงกะหรี่** 🍳 47
Caranguejo macio frito com molho de curry amarelo, açafrão, leite evaporado e ovos
* HB/FB Acréscimo de 10
- Goong Rad Sauce Makham - กุ้งราดซอสมะขาม** 45
Camarões-tigre graúdos fritos com molho de tamarindo, tomate, chalota frita e cebolinha
* HB/FB Acréscimo de 8

Curries – แกง

- Gaeng Kiew Waan Gai – แกงเขียวหวานไก่** 24
Um curry verde cremoso e picante, preparado com frango, berinjela tailandesa, berinjelinha, leite de coco e manjeriçã doce tailandês
- Gaeng Poo Bai Cha Ploo Kab Sen Mee – แกงปูใบชะพลูกับเส้นหมี่**  40
Carne de caranguejo com massa de curry do sul da Tailândia, leite de coco e folhas de bétel, servida com macarrão de aletria cozido
* HB/FB Acréscimo de 5
- Gaeng Phed Gai, - แกงเผ็ดไก่** 24
Curry vermelho preparado com especiarias tailandesas, berinjela, frango, leite de coco e folhas de manjeriçã doce tailandês
- Panang Pla Tong Tin – พะแนงปลาทองถิ่น**  30
Curry vermelho, ligeiramente picante, com filé de peixe-de-recife, leite de coco, cominho, amendoim e folhas de manjeriçã doce tailandês
- Chuchee Goong Lai Sua Chao Wang – ชูฉี่กุ้งลายเสือชาววัง** 45
Camarões-tigre ao curry vermelho e cremoso de coco com cominho em pó, açúcar de coco e folhas de limão kaffir
* HB/FB Acréscimo de 8
- Massaman Neua Gam Wua – แกงมัสมั่นแก้มวัว**   33
Bochecha de boi wagyu cozida lentamente à moda do sul da Tailândia, acompanhada de castanhas de caju crocantes ao curry de coco massaman com suco de tamarindo

Pratos de arroz, macarrão e legumes – ข้าว, เส้น และ

ผัก

- Guaytiew Tom Yum Goonkg Narm Khon** – ก๋วยเตี๋ยวต้มยำกุ้งน้ำข้น 🍲 19
Macarrão de arroz de rua em uma sopa grossa, picante e apimentada, com camarões e ervas tailandesas
- Phad Khee Mao Tha Lay** – ผัดซีเมาทะเล 🍲 38
Macarrão achatado frito na wok, com ervas aromáticas, feijão-chicote, cogumelos e frutos do mar
- Phad Thai Goong** – ผัดไทยกุ้ง 🍲 🥜 28
Macarrão de arroz salteado com camarões, cebolinha, brotos de feijão, tofu, chalota, rabanete em conserva e amendoim prensado
- Phad See Eiw Moo** – ผัดซีอิ้วหมู P 30
Macarrão achatado preparado na wok com bok choy, molho de soja preto, legumes sortidos e carne suína
- Khao Phad Prik Gaeng Neua** – ข้าวผัดพริกแกงเนื้อ 35
Arroz frito com massa de curry vermelho e filé mignon
- Khao Phad Sapparos** – ข้าวผัดสับปะรด 🥜 28
Arroz frito no abacaxi com camarão, frango, passas e castanhas de caju
- Phad Phak Ruam** – ผัดผักรวม 18
Mix de legumes salteados, com molho de ostras
- Phad Phak Boong Fai Daeng** – ผัดผักบุ้งไฟแดง 17
Glória-da-manhã salteada na wok com alho e molho de ostras

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano V Prato de Assinatura 🍲 Frutos Oleaginosos 🥜 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**

Sobremesas – ขนมหวาน

Khao Niew Mamuang – ข้าวเหนียวมะม่วง ✓	14
Arroz doce pandan com manga madura e creme de coco	
Khanom Cheum Ruam Mit – ขนมเชื่อมรวมมิตร ✓	14
Taro misto, sementes de sagu, feijão vermelho, jaca, sementes de manjeriçã, manga fresca em calda com leite de coco	
Kluay Buad Chee – กล้วยบัวตี่ ✓	14
Banana escalfada ao leite doce de coco	
Pollamai Ruam – ผลไม้รวม ✓	14
Frutas tropicais cortadas na hora	
Tub Tim Krob Narm Krati – ทับทิมกรอบน้ำกะทิ ✓	14
Castanhas d'água rubi cozidas misturadas com farinha de tapioca em calda, servida com raspas de gelo e leite de coco	
I Tim Thai Song Kreung – ไอติมทรงเครื่องต่างๆ 🍩 ✓	serve 2 pessoas 18
Seleção de sorvetes caseiros servidos com arroz glutinoso doce, batata doce em calda, feijão vermelho e sementes de manjeriçã	
I Tim – ไอติมต่างๆ	uma bola 6
Seleção de sorvetes caseiros	duas bolas 11

Opção Vegetariana 🌱 Prato Vegano ✓ Prato de Assinatura 🍩 Frutos Oleaginosos 🥜 Carne de Porco P Sem Glúten G
Os preços são dados em dólares americanos e incluem uma taxa de serviço de 10% e todos os impostos federais aplicáveis

***ARTIGOS COM SUPLEMENTO ADICIONAL NOS PLANOS DE REFEIÇÕES HB E FB**