



SENSAI



Nascido, criado e formado na Tailândia,
o Chef Arwuth, aka “Ple”, é um apaixonado
pelas receitas da sua terra natal
e o seu equilíbrio único de sabores doces,
salgados, picantes e amargos.

Ao assumir o comando do Sensai este verão,
o Chef Arwuth traz estes sabores genuínos
para o Algarve com uma experiência pop-up
que apresenta um menu completo
e eclético de pratos tailandeses.

*Born, raised, and trained in Thailand,
Chef Arwuth, aka “Ple,” is passionate
about his homeland’s recipes
and their signature balance of sweet,
salty, spicy, sour, and savoury flavours.*

*In his takeover of Sensai this summer,
Chef Arwuth brings those authentic
flavours to the Algarve with a pop-up
dining experience featuring an eclectic
full menu of Thai dishes.*

ENTRADAS

APPETIZERS

VEGETABLES SPRING ROLLS

Crepes fritos recheados com noodles, couve, cenoura e cogumelos servido com molho agridoce
Deep fried spring rolls stuffed with vermicelli, cabbage, carrot and mushroom served with sweet chili sauce

€ 12

SATAY GAI

Espetadas de frango grelhadas em marinada de coco e caril servido com molho de amendoim e pepino
Grilled chicken skewers marinated in yellow curry and coconut milk served with peanut and cucumber sauce

€ 13

TOD MUN PLA

Bolinhos de peixe e caril vermelho fritos, feijão verde e lima kaffir com molho agridoce
Deep fried fish balls with red curry, long beans and kaffir lime served with sweet chili sauce

€ 15

MIANG KAM

Camarão seco, folhas de betel, amendoim, lima, gengibre, chalota, malagueta, coco tostado e molho Miang Kam
Dried shrimps, betel leaves, peanuts, lime, ginger, shallot, chili,, roasted coconut and Miang Kam sauce

€ 14

SUM TUM THAI

Salada de papaia verde com feijão verde, tomate cereja, amendoim e camarão seco com molho Sum Tum
Green papaya salad with long beans, cherry tomato, peanuts and dried shrimps with Sum Tum dressing

€ 14

LABB MHOO

Porco picado e guisado com flocos de malagueta, arroz frito, lima, molho de peixe, cebolo, chalota, coentros, hortelã e manjeriçao doce
Marinated minced pork with chili flakes, fried rice, lime, fish sauce, spring onion, shallot, coriander, mint and sweet basil

€ 14

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Pratos servidos com arroz
All served with steamed rice

GAI PAD MED MA MAUNG € 26

Salteado de frango com molho de ostra, pasta de malagueta, caju, pimentos, cebola, malagueta seca e cebolo
Stir fried chicken with oyster sauce, chili paste, cashews, bell pepper, onion, dried chili and spring onion

PAD KRA PROW MHOO € 27

Salteado de porco picado com molho de ostra, malagueta, alho e manjeriçao
Stir fried minced pork with oyster sauce, chili, garlic and basil

GOONG TOD SAUCE MA KHAM € 29

Camarão tigre frito com molho de tamarindo, lima kaffir, malagueta seca e chalotas crocantes
Deep fried tiger prawn with tamarind sauce, kaffir lime, dried chilis and crispy shallots

GANG KEAW WAN GAI € 27

Frango com caril verde, leite de coco, beringela, malagueta e manjeriçao doce
Green curry with chicken, coconut milk, eggplant, chili and sweet basil

GANG PHED PED YANG € 28

Pato assado em caril vermelho, leite de coco, baga da Turquia, tomate cereja, abacaxi, malagueta e manjeriçao doce
Red curry with roasted duck, coconut milk, pea eggplant, cherry tomato, pineapple, chili and sweet basil

TOM YUM GOONG MA PROW OON € 29

Sopa picante de camarão e coco verde, citronela, galanga, lima kaffir e coentros
Spicy soup with prawns, green coconut, lemon grass, galanga, kaffir lime and coriander

SOBREMESAS

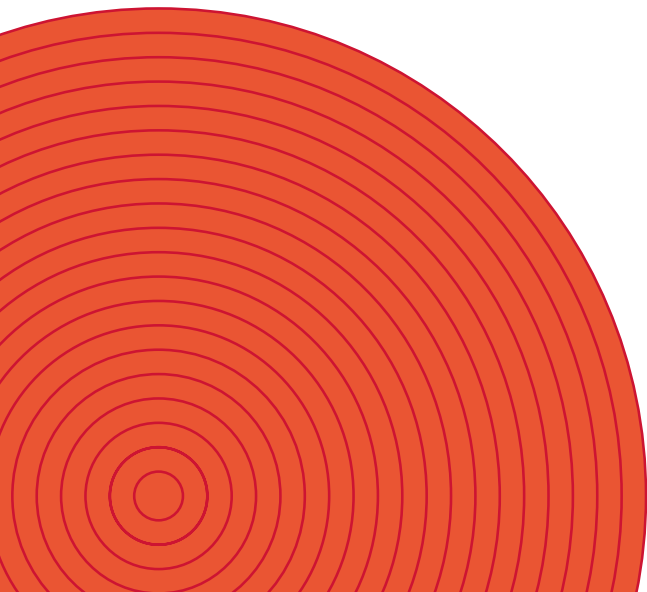
DESSERTS

KLOY BAUD CHI 🍌 € 9,5
Banana em leite de coco
Banana in coconut milk

BUA LOI KAI WAN 🍌 🥚 € 9,5
Bolas de arroz Tailandês em leite de coco
doce com ovo escalfado
*Thai rice balls in sweetened coconut milk
with poached egg*

KHOW NEAW MA MUNG 🍌 € 9,5
Arroz doce de coco com manga
Mango with sticky coconut rice

SA KU CANTALOUPE 🍌 € 9,5
Tapioca cozida em leite com melão cantaloupe
Tapioca boiled in milk with cantaloupe



ALERGÉNIOS ALLERGENS

Se necessitar de informações adicionais sobre alergénios alimentares, por favor informe-nos. *Kindly let us know should you need any additional information about food allergens!*

 Glúten <i>Gluten</i>	 Ovos <i>Eggs</i>	 Amendoins <i>Peanuts</i>
 Soja <i>Soy</i>	 Lactose <i>Lactose</i>	 Nuts <i>Frutos Secos</i>
 Moluscos <i>Molluscs</i>	 Peixe <i>Fish</i>	 Mostarda <i>Mustard</i>
 Crustáceos <i>Crustaceans</i>	 Sésamo <i>Sesame</i>	 Vegetariano <i>Vegetarian</i>
 Vegan	 Sem glúten <i>Gluten free</i>	 Porco <i>Pork</i>

Todos os nossos peixes e mariscos são capturados de forma sustentável.
All our fish and seafood are sustainably caught.

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Todos os nossos peixes e frutos do mar são capturados de forma sustentável. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Informamos que será adicionada uma gratificação opcional de 7,5% à sua conta final.
Prices in Euros. VAT included at legal rates applied. All our fish and seafood are sustainably caught. No plate, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer. Complaint book available. Please note that a 7.5% optional service gratification will be added to your final check.



SENSAI