

PATO REI

kissaten



CARDÁPIO

verão 2021



@patoreisp
rua ferreira de arújo 353
11 3816-7979
patoreisp.com.br

ALMOÇO

de terça a sexta

SALADA DE BÁNH-MÌ [vegano] R\$35
Macarrão de pho / tofu de amendoim / ervas / pickles / saladas

BOWL DE KALBI R\$40
Costela bovina braseada / kimchi de acelga / gohan
adicional de ovo R\$5

BOWL DE NASU [vegano] R\$35
Beringela ao molho gochujang / eryngui grelhado / pickles de cebola roxa / Gohan
adicional de ovo R\$5

OMURAISSU R\$35
Arroz frito / kimchi de acelga / copa lombo / ovo

KARÊ DE SEXTA [apenas às sextas-feiras] R\$50
Pato / karê / fukujinzukê / gohan

KATSU SANDO R\$35
Copa lombo / repolho / shokupan / trio de pickles

CAFÉZINHOS

tradicionais

ESPRESSO DEUSO (aka naked) R\$12

nossa seleção de grãos exóticos, extraídos em portafiltro naked, resultando em mais cremosidade e doçura. se é para ir de um espresso, vá dele. quer saber quais as opções de hoje? pergunte-nos!

CAPPUCCINO DEUSO (novidade!) R\$18

o melhor cappuccino do mundo (do Pato): espresso deuso com leite de destilação congelada vaporizado, na proporção áurea (mentira, não é regra de ouro, mas podia ser). não sabe o que é destilação congelada? pergunte-nos também!

GUROBINYU SETU (aka syphon) R\$36

sua passagem mais barata para o Japão: o tradicional método globinho (ou sifão, ou syphon, ou aquele treco que parece laboratório de química), numa receita encorpada, doce; já que estamos do outro lado do mundo, o set acompanha também xarope de kuromitsu e leite de destilação congelada (você já sabe: se não souber, pergunte-nos o que é!). ah, rende 1,5 copo

ESPRESSO SIMPLES R\$6 / DUPLO R\$9

ao estilo do PATO: curto, intenso, ácido e doce

ESPRESSO MACCHIATO R\$8

espresso com (um pouco de) espuma de leite

CORTADO R\$10

duplo ristretto com leite e espuma de leite. gostamos

CAPPUCCINO R\$11

espresso com leite vaporizado cremoso

FLAT WHITE R\$12

duplo ristretto com leite vaporizado cremoso

LATTE R\$12

(um monte de) leite vaporizado aerado com espresso

KURO LATTE R\$16 / adicione DOSE DE BOURBON R\$7

duplo ristretto e leite vaporizado adoçados com kuromitsu, tradicional xarope japonês a base de açúcar mascavo e maple syrup / maiores podem adicionar bourbon (drink original pato rei)

MOCACCINO NORMAL R\$16 / ou SALGADO R\$16

espresso com leite vaporizado cremoso e ganache de chocolate belga / temperado com sal de café (recomendamos)

MONTBLANC 2.0 R\$16

espresso com creme de leite batido e levemente adoçado, mas não é chantilly. a versão 2.0 leva também um pouco de coulis de laranja bahia e mais creme (drink original pato rei)

ESPRESSO TÔNICA R\$12

um clássico de volta ao cardápio: gelo, água tônica e um duplo ristretto por cima, toppinzado ainda por limão desidratado

CHOCOLATE QUENTE R\$16

nossa deliciosa ganache de chocolate belga, misturada com leite vaporizado cremoso

MATCHÁ LATTE R\$16

chá verde cerimonial japonês, misturado com leite vaporizado cremoso. levemente adocicado

CAFÉZINHOS

coados

CAFÉZINHOS

cold brew

COADOS encorpados R\$10

receita da casa com os grãos mais doces e redondos da casa;

COADOS exóticos R\$16

nossos cafés mais diferentes merecem um tratamento diferenciado também. pergunte pra nossa equipe sobre os grãos e receitas que estamos fazendo e surpreenda-se com as notas frutadas e florais que tanto nos apetece.

PATOBREW R\$10

o famoso, o intenso, o ácido, o que estava faltando: nossa própria receita, apenas café e água, preparado em 18h de infusão direta. corpo achocolatado, com acidez cítrica. alerta de cafeína

PATOLATTE R\$11

meio patobrew, meio leite, o drink bonito de tirar foto

PATOCIATTO R\$11

2/3 Pato Brew, 1/3 leite

MOCACCINO GELADO R\$18

coulis de laranja bahia, ganache de chocolate belga, leite e patobrew

MONTBLANC GELADO R\$18

mais que bonito é delicioso: patobrew levemente diluído, creme batido no gelo e um tchan de laranja bahia. phyno

SHAKEPATO R\$11

muito gelo, água de coco e patobrew, shakado na coqueteleira pra ficar bem cremoso

AFFOPATO R\$16

sorvete de cumaru feito aqui na casa, crocante de cacau e um shot do nosso PATOBREW. delicie-se com este drink meio sobremesa ou sobremesa meio drink

MATCHÁ GELADO R\$18

gelo, leite, chá cerimonial tradicional japones, ganache de chocolate branco e um shot do nosso patobrew. Deliciosamente refrescante

COMIDINHAS

doces

COMIDINHAS

salgadas

COOKIE de BAUNILHA com CHOCOLATE R\$8

um clássico bem-feito: baunilha e chocolate toppinzado por sal maldon, porque né...

BROWNIE com AMÊNDOAS normal R\$10

outro clássico bem-feito: chocolate belga, muita manteiga, bastante amêndoa e, você já sabe, sal maldon. dá pra congelar em casa

COOKIE de MATCHA com CHOCOLATE BRANCO e CASTANHA DO PARÁ R\$12

nova versão! o cookie verdinho, agora com gotas de chocolate branco e chunks de castanha do pará, toppinzado pelo nosso sal maldon de cada dia

TEM SAL no meu CARAMELO R\$12

massa amanteigada típica da França, com o gostinho asiático que gostamos tanto. finalizado com chocolate branco

COOKIE de TRIPLO CHOCOLATE R\$8

massa de cacau com gotas de chocolate branco, meio amargo e ao leite. finalizado com sal maldon. pra chocólatra nenhum botar defeito

PUDIM de PÃO com CREME AZEDO R\$15

pudding cremoso, untuoso e firminho, saborizado com cumaru e acompanhado de sour cream e raspas de limão siciliano

PDQ ou PÃO DE QUEIJO R\$8
como o próprio nome diz, um pão de queijo!

PÃO DE QUEIJO com QUEIJO-QUEIJO R\$15
nosso PdQ recheado com queijo taleggio (vaca) e boursin (cabra). porque não existe esse negócio de queijo demais
CHUTNEY de TOMATE ADICIONAL R\$2

QUEIJO QUENTE 3.0 R\$25
pão shokupan feito na casa, queijo raclette (vaca) bem puxa-puxa, queijo feta (cabra) e espinafre europeu. gostamos
CHUTNEY de TOMATE ADICIONAL R\$2

BULGOGUI SANDO R\$27
Nossa versão sanduba para o clássico churrasco coreano: carne bovina bem fininha marinada e gelhada, prensada no pão de estilo japonês (o tal do shokupan) e (muito bem) acompanhada de cheddar mineiro artesanal.

NASU SANDO [lacto-vegetariano] R\$27
Sanduba de beringela no molho coreano apimentado, (muito bem) acompanhado de queijo Quark do Pé do Morro.

BAO DE PATO [apenas aos sábados e domingos] R\$28
Nossa singela homenagem ao Mapu! Bao deles (inclusive), com peito de pato frito, ervas aromáticas, pickles, molhos e farofinha de amendoim.

NÃO É CAFÉ

refrescos

NÃO É CAFÉ

alcoólicos

GINGER ALE R\$12

pra quem gosta de gengibre. 100% feita na casa

LIMONADA ROSA R\$10

pra quem gosta de limão, mas também gosta de uma cor. pode ser hibisco, pode ser shissô, pergunte o xarope que temos hoje!

SHAKE CÁSCARA R\$12

coldbrew feito a partir da casca e polpa do café secos, levemente adocicado com xarope de shissô (uma erva aromática japonesa) e levemente gaseificado. toppingzado com laranja desidratada pra ficar bonito na foto

BEARMATE R\$10

100% terceirizado, mas a gente garante a temperatura certa!

BEARMATCHA R\$10

conf. acima.

PEQUENININHO DA MANTIQUEIRA R\$6

guaraná direto das montanhas da mantiqueira de minas. o puro sabor de Baependi (mas ele é produzido em Itamonte, estejamos certos disso!)

ÁGUA MINERAL sem gás R\$5 / ou com gás R\$5

como o próprio nome diz, uma garrafa de água!

ÁGUA TÔNICA R\$6

água gaseificada com quinino e açúcar

OISHII, cervejaria JAPAS R\$20

tipo wit beer bem puxando especiarias e laranja. harmoniza com nasu sando, ebi sando e essas coisas tudo

MATSURIKA, cervejaria JAPAS R\$20

tipo bohemian pilsner, muito doce e floral, leve no corpo mas sabor intenso de jasmim. harmonize seu bao de pato com ela!

BRUMAS, cervejaria ZALAZ R\$42

tipo california common, é nossa cerveja mais complexa: defumada e encorpada mas sem perder complexidade no aroma. harmonize com seu pdqkko

LÚMEN, cervejaria ZALAZ R\$37

tipo pale lager mais versátil, mais aromática, mais frutada e mais sour, com corpo leve mas bastante complexa de sabor

KERNÉ taça 180ml R\$30 / ou garrafa 750ml R\$99

sidra francesa. quem conhece gosta. nós conhecemos...

IRISH COFFEE R\$32

receita original Pato Rei! feito com Jameson, café fermentado, calda de amarena e creme levemente adoçado, aquece os corações nos dias mais frios

COLD NEGRONI R\$32

receita original Pato Rei! Carpano Rosso, Tanqueray, Campari, Pato Brew e um toque de laranja bahia