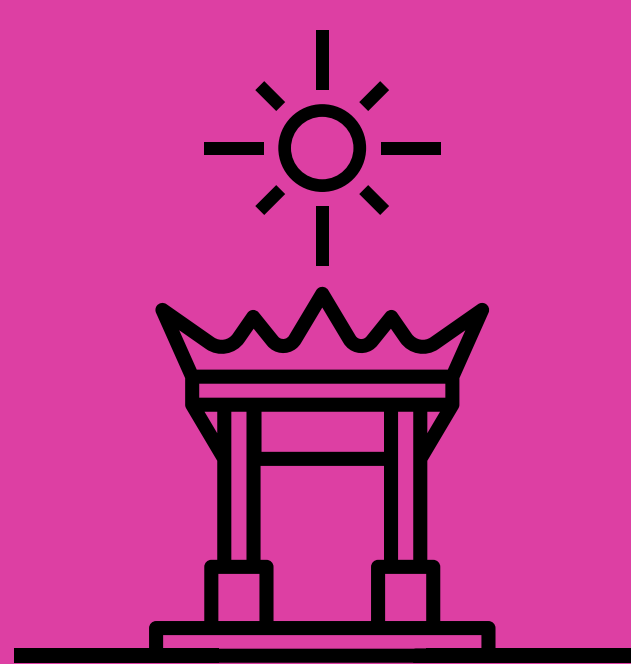




TAK THAI

PERUVIAN & THAI CUISINE



NUESTRA HISTORIA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA



ROLL FRIOS

UN FRESCO SALUDO

ROLLS FRITOS

UN CÁLIDO RECIBIMIENTO

ROLL DE QUÍNOA

Quínoa y verduras envueltas en papel de arroz y cubiertas de salsa de yogurt y curry.

S/.30

ROLL DE PACCU

Salsa de hongos con verduras frescas en masa crocante.

S/.28

ROLL DE LANGOSTINO

Langostinos y verduras envueltos en papel de arroz bañados en nuestra salsa sweet chili.

S/.30

ROLL DE POLLO

Pollo empanizado y vegetales bañados en nuestra salsa sweet chili en masa crocante.

S/.28

ROLL PRIMAVERA

Verduras y setas envueltas en papel de arroz, bañadas en nuestra salsa sweet chili.

S/.26

ROLL CERDO

Trocitos de cerdo, piña, olluco, choclo y ajonjolí en masa crocante.

S/.30



**TAK
THAI**

ROLL DE QUÍNOA





BAOS

UN ABRAZO AL PALADAR

PACCU BAO

Salsa de hongos con verduras frescas y crocante de plátano.

S/.30

CHIPCHI BAO

Crocantes trocitos de pollo en salsa sweey chili y vinagreta de maracuya.

S/.30

CHALLWA BAO

De la pesca del día con vinagreta de ají amarillo, coco, pepinillo y sarza criolla.

S/.30

PACCU BAO



**TAK
THAI**



DE NUESTRA TIERRA

PRESENTAMOS

QOCHA & ALLPA

Crocante de quinua con toques de curry y ajonjolí, acompañado por salsa acevichada de curry rojo y algasandinas con emulsión de albahaca.

S/.38

Q'UMIR CAUSA

Causa de albahaca con un sofrito de nabo, especias y curry rojo, acompañada con salsa acevichada de ají amarillo y hongos ostras grillados.

S/.38

QOCHA & ALLPA



**TAK
THAI**



TAK
THAI



THAI DE TRUCHA



CEVICHES

*MEDIANTE NUESTRAS RAÍCES
NOS PRESENTAMOS*

THAI DE TRUCHA

(Clásico con un giro tailandés)

Ceviche de trucha en salsa siracha y curry rojo, acompañado de canchita chullpi y camote.

S/.40

EN CURRY VERDE

Ceviche clásico en salsa de curry verde y leche de coco.

S/.40



LO QUE SOMOS

...LO QUE HACEMOS

QUINOTO THAI

Filete de trucha marinado en cinco especias, acompañado con un cremoso quinoto tricolor, papas andinas y verduras.

S/.52

CURRY AMARILLO A LA CHORRILLANA

Filete de pescado bañado en curry de ají amarillo, cebolla, tomate y cilantro.

S/.50

KALLAMPA NOODLES

Fideos en salsa de hongos del bosque con toques de curry y leche de coco, acompañados con trozos de shitake.

S/.48

TACU THAI BBQ

Chanchito cocinado por ocho horas en salsa thai-bbq, envuelto en una fritura de frejoles y arroz al curry, acompañado por nuestra clásica chalaquita.

S/.54

TACU THAI BBQ

**TAK
THAI**





LO QUE SOMOS

...LO QUE HACEMOS

POLLO SWEET MANTO

Crocantes piezas de pollo bañadas en salsa agridulce hecha a base de aguaymanto y ajíes peruanos, acompañadas por nuestro arroz thai.

S/.48

AMAZON SACH

Cerdito tierno bañado en salsa oriental y puré de plátano aromatizado con muña, acompañados de salsa picante de tomate silvestre amazónico.

S/.54

LISOTO TAKTHAI

Lisoto de olluco con salsa de ají amarillo y leche de coco acompañado con filete de trucha al grill con una salsa de champiñones.

S/.52

AMAZON SACH



**TAK
THAI**



LO QUE SABEMOS

*DE NUESTROS PARIENTES
LEJANOS*

SOPAS

TOM KHA

Clásica sopa tailandesa hecha a base de kion, hierbas, champiñones y leche de coco.

Pollo : S/.34
Langostino: S/.38

TOM YUM

Clásica sopa tailandesa, hecha a base de kion, hierba luisa y champiñones.

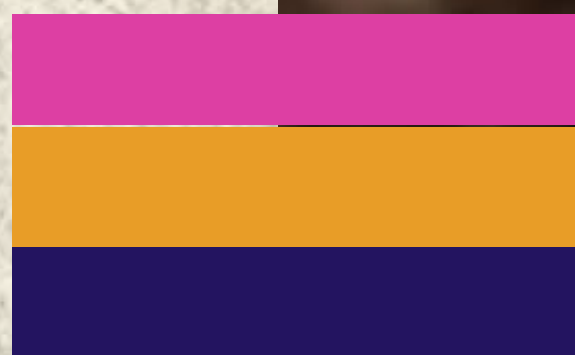
Pollo : S/.32
Langostino: S/.36

TOM Q

Sopa de quinua al estilo tailandés con un toque de curry rojo, aromatizada a base de kion, hierba luisa, champiñones y leche de coco.

Pollo : S/.38
Langostino: S/.40

TOM Q



**TAK
THAI**





LO QUE SABEMOS

*DE NUESTROS PARIENTES
LEJANOS*

CURRIS

CURRY ROJO

Ají, pimienta roja, vegetales y
hiervas.

Pollo : S/.40
Langostino: S/.44

CURRY VERDE

Hecho a base de pimienta verde,
cilantro, hiervas y verduras.

Pollo : S/.40
Langostino: S/.44

CURRY ANDINO

Curry verde aromatizado con
nuestra menta andina: la muña,
acompañado con tubérculos,
choclos y verduras.

Pollo : S/.40
Langostino: S/.44

**TAK
THAI**



LO QUE SABEMOS

*DE NUESTROS PARIENTES
LEJANOS*

ENSALADA THAI DE PIÑA CON MANÍ

El perfecto sabor tropical de
tailandia: piña, tomate, pepino,
lechuga, zanahoria, hierbas y
vinagreta de mantequilla de maní.

Pollo : S/.32
Langostino: S/.36

ARROZ THAI FRITO

Clásico al puro estilo tailandés.

Pollo : S/.38
Langostino: S/.40

**TAK
THAI**



FIDEOS AL CURRY VERDE Y
MANTEQUILLA DE MANÍ

TAK
THAI



LO QUE SABEMOS

*DE NUESTROS PARIENTES
LEJANOS*

PASTAS

FIDEOS AL CURRY VERDE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

Fieles a nuestro estilo, le pusimos un ligero toque dulce y picante a la pasta tailandesa.

Pollo : S/.38
Langostino: S/.42

PAD THAI

El plato bandera tailandés. Hecho a base de hierbas, tamarindo y maní.

Pollo : S/.38
Langostino: S/.42



POSTRES

*El dulce beso que nos
tienta a volvernos a
encontrar*

CHEESCAKE DE ALBAHACA

Acompañado por salsa de papaya
arequipeña, arándanos y
mandarina.

S/.28

Q'ELLO PHUYU

Brownie de chocolate blanco,
hierba luisa, piña y pisco, cubierto
por espuma de mango y coco.

S/.28

MOUSSE DE HIERBA LUISA Y KION

Decorado con crumble de
almendra, merengue aromatizado y
frutas de la estación.

S/.28

TAK
THAI



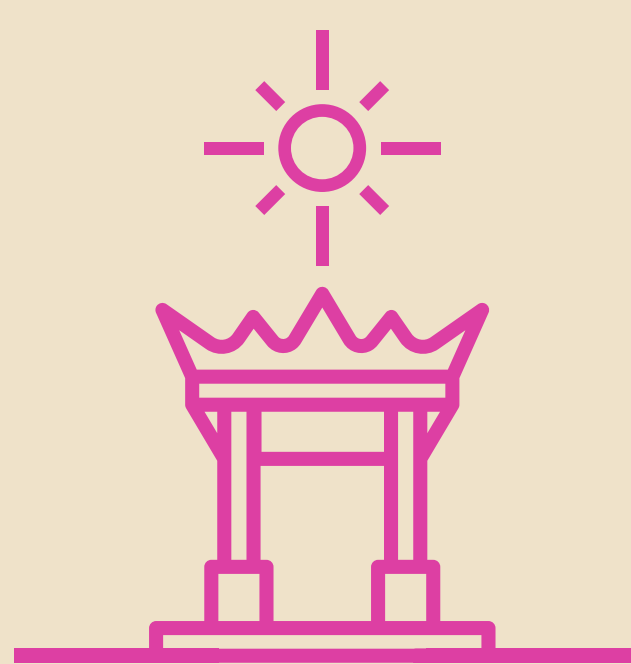
CHEESCAKE DE ALBAHACA





TAK THAI

PERUVIAN & THAI CUISINE



TAK THAI

PERUVIAN & THAI CUISINE



UNA COPA PARA CONOCERNOS MEJOR

A drink to get to know us better



COCTELES DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

THAI PUNCH

Triple sec, malibú, jarabe de hierba luisa, leche de coco, piña, limón.

Triple sec, malibu, lemon grass syrup, coconut milk, pineapple, lemon

S/.30

THAI GIN & GIN

Boticario dry gin, pepino kiuri, piña golden, jarabe simple, albahaca, ginger beer

Boticario dry gin, kiuri cucumber, golden pineapple, simple syrup, basil, ginger beer

S/.30

PHEI LOOP

Pisco moscatel, mango, maracuyá, hierba luisa, zumo de limon, ginger beer

Pisco moscatel, mango, passion fruit, lemon grass, lemon juice, ginger beer

S/.30



THAI PUNCH



**TAK
THAI**



COCTELES DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

THAI ROI

Pisco acholado, jarabe de arándanos, albahaca, ginger ale, sal de maras

Pisco acholado, blueberries syrup, basil, ginger ale, maras salt

S/.30

NAM PHEUNG

Pisco italia, jarabe de miel, agua con gas, aguaymanto, limón, kion

Pisco italia, honey syrup, sparkling water, aguaymanto (yellowberry), lemon, ginger

S/.30

THORANI

Pisco acholado, triple sec, kiuri, albahaca, jarabe de hierba luisa, sal de maras

Pisco acholado, triple sec, kiuri, basil, lemon grass syrup, maras salt

S/.30

CHILKAO

Pisco, ginger ale, hierba luisa, cardamomo, kion, limón

Pisco, ginger ale, lemon grass, cardamom, ginger, lemon

S/.27



THORANI

TAK
THAI



SOURS

PISCO SOUR

Pisco, limón, jarabe simple, clara de huevo, amargo

Pisco, lemon, simple syrup, egg white, bitter

S/.25

KAO SOUR

Pisco, macerado de kion, hierba luisa, kion, limón, clara de huevo, amargo

Pisco, macerated ginger, lemon grass, ginger, lemon, egg white, bitter

S/.30

MARACUYÁ SOUR

Pisco, maracuyá, limón, clara de huevo, amargo

Pisco, passion fruit, lemon, egg white, bitter

S/.27

SIAM SOUR

Macerado de kion, crema de coco, hierba luisa, limón, tamarindo, clara de huevo

Macerated ginger, coconut cream, lemon grass, lemon, tamarind, egg white

S/.30

COCONOUT SOUR

Pisco acholado, leche de coco, hierba luisa, limón

Pisco acholado, coconut milk, lemon grass, lemon

S/.30





BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON ALCOHOL DRINKS

TON SAI TEA

Té negro, sandía, pepinillo, zumo de limón

Black tea, watermelon, pickle, lemon juice

S/.14

THAI ICED TEA

Té rojo, leche condensada, zumo de limón

Red tea, condensed milk, lemon juice

S/.12

KAO ICED TEA

Té negro, jarabe de kion, hierba luisa y cardamomo, zumo de limón

Black tea, kion syrup, lemon grass and cardamom, lemon juice

S/.12

LIMONADA KAO

Té negro, zumo de limón, leche condensada, leche de coco, jarabe simple

Black tea, condensed milk, coconut milk, simple syrup, lemon juice

s/.14

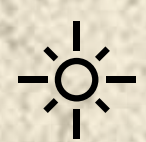
ICE-GRANA TEA

Té rojo, jarabe de granadilla y hierba luisa. zumo de limón

Red tea, granadilla and lemon grass syrup, lemon juice

S/.14





PITEADOS (CON ALCOHOL / WHIT ALCOHOL)

**PARA CALENTAR Y
ALEGRAR EL ALMA / TO
WARM AND REJOICE THE
SOUL**

FLOR DE LOS ANDES / ANDEAN FLOWER

Té, canela y clavo, macerado de airampo, jarabe de kion, jarabe simple

Tea, cinnamon and clove, macerated airampo (andean fruit), kion syrup, simple syrup

S/.25

PISHKU

Manzanilla, pisco italia, jarabe de hierba luisa, jarabe de kion y cardamomo, piña, limón

Chamomile, pisco italia, lemon grass, ginger and cardamom syrup, pineapple, lemon

S/.25

KAODAMOMO

Té jazmín, dry gin, jarabe de cardamomo, jarabe simple, naranja

Jasmine tea, dry gin, cardamom syrup, simple syrup, orange

S/.27

RUM HOT TODDY

Té, canela y clavo, ron mandatario, miel de oxapampa, naranja zacsona, jarabe simple

Tea, cinnamon and clove, mandatario rum, oxapampa honey, zacsona orange, simple syrup

S/.25

MUÑA TROPICAL

Hojas de muña, pisco italia, naranja, mango, maracuyá, jarabe simple

Leaves of muña (andean herb), pisco italia, orange, mango, passion fruit, simple syrup

S/.25



**TAK
THAI**





CERVEZAS ARTESANALES

CRAFT BEERS

SIERRA ANDINA

GINGER PALE ALE - MAMÁ QUILLA
S/.25

IMPERIAL ALE - PACHACUTEC
S/.25

IPA - SHAMAN
S/.25



AGUAS Y GASEOSAS

WATER AND SODAS

SOCOSANI MINERAL CON GAS **S/.6**

ANDEAN SIN GAS **S/.6**

COCA COLA **S/.6**

INKA COLA **S/.6**

COCA COLA ZERO **S/.8**

INKA COLA ZERO **S/.8**



CERVEZAS

BEERS

CUSQUEÑA RUBIA **S/.13**

CUSQUEÑA NEGRA **S/.13**

PILSEN **S/.13**



VINOS

WINES



TINTO / RED

7 COLORES CARMENERE **S/.20**

SANTA JULIA MALBEC **S/.25**

BLANCO / WHITE

7 COLORES SAUVIGNON BLANC **S/.20**

SANTA JULIA CHARDONNAY **S/.25**



TINTO / RED

INTIPALKA MALBEC **S/.70**

BIANCHI MALBEC **S/.110**

BLANCO / WHITE

INTIPALKA SAUVIGNON BLANC **S/.70**

BRESIA SUAVIGNON BLANC **S/.110**



**TAK
THAI**





TAK THAI

PERUVIAN & THAI CUISINE