



Welcome

to a unique experience
of flavours!

Bem-vindos a uma experiência
única de sabores!

MENU



Bem-vindos ao Siam, onde a autêntica cozinha tailandesa é servida no ambiente acolhedor e familiar da Mercedes Country House. O nosso menu traz até si os sabores vibrantes da Tailândia, combinando receitas tradicionais com ingredientes frescos e de qualidade. Junte-se a nós numa viagem culinária única que celebra a essência da gastronomia tailandesa.

Welcome to Siam Restaurant, where authentic Thai cuisine meets the warm and familial ambiance of Mercedes Country House. Our menu brings the vibrant flavours of Thailand to your table, blending traditional recipes with fresh, quality ingredients. Embark on an unforgettable culinary journey and experience the true essence of Thai gastronomy.



Nível de Picante • Spicy Level

Podemos ajustar o nível de picante dos nossos pratos ao seu gosto – tornando-os mais suaves, mais picantes ou até completamente sem picante. A única exceção são os caris, que, por serem preparados com pastas tailandesas tradicionais, não permitem eliminar totalmente o picante, garantindo assim o sabor autêntico. Informe-nos sobre a sua preferência!

We can adjust the spice level of our dishes to your taste – making them milder, spicier, or even completely free of spice. The only exception is our curries, as they are prepared with traditional Thai pastes, which means we cannot entirely remove the spice level to preserve their authentic flavour. Let us know your preference!



Suave • Mild



Médio • Medium



Muito Picante • Very Spicy

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR • VAT INCLUDED

Os alimentos e bebidas podem conter vestígios de ingredientes que podem causar alergias ou intolerâncias alimentares. Caso necessite de informações detalhadas sobre a composição, consulte, por favor, a nossa equipa antes de efetuar o pedido. | Art. 135 do DL 10/2015: Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

Food and drinks may contain traces of ingredients that could cause allergies or food intolerance. If you require detailed information about the composition, please ask our team before placing your order. | Art. 135 of DL 10/2015: No dish, food, or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if left unused. | This establishment has a Complaints Book.



Entradas • Starters

00. Piset Jak Chef Ray Seleção de Entradas do Chef Chef's Selection of Starters

Seleção de cinco entradas cuidadosamente escolhidas pelo Chef.

Selection of five carefully chosen starters by the Chef.

9.50€

01. Por Pia Tord Rolinhos Primavera Fritos Deep-fried Spring Rolls

Dois rolinhos primavera tailandeses recheados com legumes frescos e ervas aromáticas. Servidos com o nosso molho caseiro de sweet chili à parte.

Two Thai spring rolls filled with fresh vegetables and aromatic herbs. Served with our homemade sweet chilli dipping sauce.

4.90€

02. Gai Satay Satay de Frango Chicken Satay

Duas espetadas de frango grelhado, marinadas previamente em especiarias tailandesas. Servidas com o nosso molho caseiro de amendoim à parte.

Two grilled chicken skewers, previously marinated in Thai spices. Served with our homemade peanut dipping sauce.

4.90€

03. Tord Man Pla Bolinhos de Peixe Fish Cakes

Dois bolinhos de peixe fritos, preparados com peixe picado, feijão verde e uma combinação de especiarias. Servidos com o nosso molho caseiro de sweet chili à parte.

Two fried fish cakes made with minced fish, green beans and a blend of spices. Served with our homemade sweet chilli dipping sauce.



4.90€

04. Som Tum Thai Salada de Papaia Verde Green Papaya Salad

Papaia verde ralada com tomate fresco, feijão verde, cenoura, amendoim.

Shredded green papaya with fresh tomatoes, green beans, carrot, peanuts.



12.00 €

05. Tom Yum Goong Sopa Picante de Camarão Spicy Shrimp Soup

Um clássico tailandês. Cítrica e picante, com um caldo delicado preparado com erva-príncipe, folhas de lima kaffir, galanga e malagueta.

A Thai classic. Spicy and citrusy, with a delicate broth made with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal and chilli.



12.00 €

06. Tom Kha Gai Sopa de Frango em Leite de Coco Coconut Chicken Soup

Sopa de frango cremosa com leite de coco, aromatizada com erva príncipe, folhas de lima kaffir, galanga e malagueta.

Creamy chicken soup with coconut milk, flavoured with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal and chilli.



12.00 €

07. Goong Hom Pha Rolinhos de Camarão Fritos Deep-fried Shrimp Rolls

Dois rolinhos de camarão fritos, preparados com camarão marinado em ervas aromáticas. Servidos com o nosso molho caseiro de sweet chili à parte.

Two deep-fried shrimp rolls made with shrimp marinated in aromatic herbs. Served with our homemade sweet chilli dipping sauce.

5.90 €



Peixe e Carne • Fish & Meat

08. Yum Neua

Salada Tailandesa de Vaca Thai Beef Salad

Carne de vaca grelhada e fatiada, misturada com vegetais e temperada com um molho caseiro aromático.
Grilled and sliced beef tossed with vegetables and dressed with an aromatic homemade sauce.



18.90€

09. Plad Pa Cha

Peixe Frito com Molho Picante Deep-fried Fish with Spicy Sauce

Peixe frito salteado no wok com vegetais frescos e um molho ligeiramente picante. Servido com arroz.
Crispy fish stir-fried in a wok with fresh vegetables and a mildly spicy sauce. Served with rice.



18.90€

10. Pad Kra Prao

Vaca com Manjeriço Beef with Basil

Carne de vaca moída, salteada com folhas de manjeriço, alho, malagueta e ervas aromáticas. Servido com arroz e um ovo estrelado.
Ground beef stir-fried with basil leaves, garlic, chilli and herbs. Served with rice and a fried egg.



18.50€

11. Pad Kra Prao

Frango com Manjeriço Chicken with Basil

Frango moído, salteada com folhas de manjeriço, alho, malagueta e ervas aromáticas. Servido com arroz e um ovo estrelado.
Ground chicken stir-fried with basil leaves, garlic, chilli and herbs. Served with rice and a fried egg.



17.50€

12. Pla Sam Rod

Peixe Frito com Molho Agridoce Deep-fried Fish with Sweet and Sour Sauce

Peixe frito salteado no wok com legumes frescos e molho agridoce de malagueta e erva-príncipe. Servido com arroz.
Crispy fish stir-fried in a wok with fresh vegetables and a sweet and sour sauce made with chilli and lemongrass. Served with rice.



18.90 €

13. Gai Phad Med Ma Muang

Frango Frito com Caju Deep-fried Chicken with Cashews

Frango frito salteado com caju, vegetais e molho agridoce. Servido com arroz.
Fried chicken stir-fried with cashews, vegetables, and sweet and sour sauce. Served with rice.



16.90 €

14. Neua Phad Dan Man Hoi

Vaca com Molho de Ostra Beef with Oyster Sauce

Carne de vaca salteada com alho, malagueta, cebola, manjeriço e molho de ostra. Servido com arroz.
Stir-fried beef with garlic, chilli, onion, basil and oyster sauce. Served with rice.



19.50 €



Os Nossos Caris • Our Curries

Os nossos caris trazem o autêntico sabor da Tailândia para a sua mesa, com uma harmoniosa combinação de especiarias, legumes frescos e leite de coco. Cada caril adapta-se a diferentes paladares: o Panang é suave e cremoso, o Massaman é rico e aromático, o Amarelo é reconfortante, enquanto o Verde e o Vermelho são mais intensos. Cada prato pode ser personalizado com o nível de picante que preferir – suave, médio ou muito picante. Escolha entre frango, camarão, porco, vaca, peixe, ou opções vegetarianas e vegan, sempre servidos com arroz jasmim. Descubra a diversidade e riqueza dos sabores tailandeses.

Our curries bring the authentic taste of Thailand to your table, with a harmonious blend of spices, fresh vegetables and coconut milk. Each curry suits different tastes: Panang is mild and creamy, Massaman is rich and aromatic, Yellow is comforting, while Green and Red are more intense. Each dish can be customized to your preferred spice level – mild, medium or very spicy. Choose from chicken, shrimp, pork, beef, fish, or vegetarian and vegan options, always served with jasmine rice. Discover the diversity and richness of Thai flavours.

15. Gang Panang

Caril Panang

Panang Curry

Caril cremoso com leite de coco e especiarias, numa deliciosa combinação de sabores doce, salgado e cítrico. Servido com arroz.

Creamy curry with coconut milk and spices. A delightful balance of sweet, savory and zesty lime. Served with rice.



16. Massaman

Caril Massaman

Massaman Curry

Caril suave com leite de coco, batata e amendoim, de sabor rico e ligeiramente picante. Servido com arroz.

A mild curry with coconut milk, potato and peanuts, offering a rich and slightly spicy flavour. Served with rice.



17. Gang Ka-ree

Caril Amarelo

Yellow Curry

Caril suave e aromático, com batata, coentros, cominhos, erva-príncipe e galanga. Servido com arroz.

A mild and aromatic curry, with potatoes coriander, cumin, lemongrass and galangal. Served with rice.



18. Gang Kiew Wan

Caril Verde

Green Curry

O caril tailandês mais popular, conhecido pelo seu equilíbrio entre o doce e o picante. Servido com arroz.

The most popular Thai curry, known for its perfect balance of sweet and spicy flavours. Served with rice.



19. Gang Deong

Caril Vermelho

Red Curry

A malagueta vermelha e a pimenta não só dão cor, mas também intensidade, a este caril arrojado e picante.

Servido com arroz.

Red chilli and pepper not only give this bold curry its vibrant colour but also its spicy kick. Served with rice.



Legumes • Vegetables.....14.00€

Tofu..... 14.90€

Frango • Chicken.....16.90€

Porco • Pork.....15.90€

Peixe • Fish.....17.50€

Vaca • Beef.....19.50€

Camarão • Shrimp.....19.50€



Massa e Arroz • Noodles & Rice

20. Kao Phad Arroz Salteado Fried Rice

Arroz salteado no wok com uma seleção de legumes frescos e cajú. Servido levemente temperado para realçar a frescura dos ingredientes.

Stir-fried rice in a wok with a selection of fresh vegetables and cashews. Lightly seasoned to enhance the freshness of the ingredients.

Legumes • Vegetables.....	13.90€
Frango • Chicken.....	16.90€
Camarão • Shrimp.....	18.90€

21. Kuey Tiew Phad Kee Mao Gai Massa de Arroz Tailandesa Larga com Frango e Pasta de Malagueta Wide Thai Rice Noodles with Chicken and Chilli Paste

Massa de arroz salteada no wok com carne de frango, alho, chalotas e pasta de malagueta picante, criando uma combinação de sabores intensos e aromas autênticos.

Stir-fried rice noodles in a wok with chicken, garlic, shallots and spicy chilli paste, creating a bold combination of intense flavours and authentic aromas.



15.90€

22. Kuey Tiew Phad Kee Mao Moo Massa de Arroz Tailandesa Larga com Porco e Pasta de Malagueta Wide Thai Rice Noodles with Pork and Chilli Paste

Massa de arroz salteada no wok com carne de porco, alho, chalotas e pasta de malagueta picante, criando uma combinação de sabores intensos e aromas autênticos.

Stir-fried rice noodles in a wok with pork, garlic, shallots and spicy chilli paste, creating a bold combination of intense flavours and authentic aromas.



14.90€

23. Pad Thai Massa de Arroz Tailandesa Fina Thin Thai Rice Noodles

Prato clássico feito com massa de arroz, ovos, cebolinho, tofu e legumes. No prato encontrará amendoim triturado, malagueta em pó, açúcar e limão para temperar a gosto.

A classic dish made with rice noodles, eggs, spring onions, tofu and vegetables. On the plate, you will find crushed peanuts, chilli powder, sugar and lime to season to taste.

Vegan.....	12.50€
Legumes • Vegetables.....	13.50€
Tofu.....	14.50€
Frango • Chicken.....	16.50€
Camarão • Shrimp.....	18.50€

24. Phad se-ew Massa de Arroz Tailandesa Larga Wide Thai Rice Noodles

Massa de arroz salteada no wok com molho de soja, alho, ovos e vegetais.

Stir-fried rice noodles with soy sauce, garlic, eggs and vegetables.

Vegan.....	12.50€
Legumes • Vegetables.....	13.50€
Tofu.....	14.50€
Frango • Chicken.....	16.50€
Porco • Pork.....	15.50€
Camarão • Shrimp.....	18.50€

25. Extra Arroz • Rice.....3.50€

26. Extra Noodles.....3.50€

27. Extra Legumes • Vegetables.....6.50€



Para as crianças • For the kids

28. Gai Satay

Satay de Frango com Arroz Chicken Satay with Rice

Espetadinhos de frango grelhado com suaves especiarias tailandesas, servidas com arroz.
Grilled chicken skewers with mild Thai spices, served with rice.

8.00€

30. Phad Mee Leang

Noodles com Frango ou Camarão Noodles with Chicken or Shrimp

Com legumes frescos e suaves especiarias tailandesas.
With fresh vegetables and mild Thai seasonings.

Frango • Chicken 10.00€ Camarão • Shrimp 12.00€

29. Kao Phad

Arroz Frito com Frango ou Camarão Fried Rice with Chicken or Shrimp

Com legumes frescos e suaves especiarias tailandesas.
With fresh vegetables and mild Thai seasonings.

Frango • Chicken 10.00€ Camarão • Shrimp 12.00€

31. Gai Tod

Nuggets ou Asinhas de Frango Chicken Nuggets or Wings

Nuggets ou asinhas de frango, servidos com arroz ou batatas fritas.
Chicken nuggets or wings, served with rice or French fries.

12.00 €

Sobremesas • Desserts

01. Sakoo Peak

Pérolas de Tapioca em Leite de Coco Tapioca Pearls in Coconut Milk

Pérolas de tapioca cozidas em leite de coco cremoso.
Um doce suave e reconfortante, servido quente.
Cooked tapioca pearls in creamy coconut milk. A gentle and comforting dessert, served warm.

4.50€

04. Khao Niew Mamuang

Arroz Glutinoso com Manga Mango Sticky Rice

Clássico tailandês preparado com manga fresca, arroz glutinoso e leite de coco.
Thai classic with fresh mango, sticky rice and coconut milk.

6.90 €

02. Kway Buad Chee

Banana em Leite de Coco Banana in Coconut Milk

Sobremesa doce e cremosa de banana cozida em leite de coco, servida quente.
Sweet and creamy dessert of steamed banana in coconut milk, served warm.

5.90€

05. Ai-Tim

Gelado Ice Cream

Duas bolas de gelado – pergunte-nos os sabores disponíveis.
Two scoops of ice cream – ask us about the available flavours.

4.50 €

03. Pholamai Rum

Salada de Fruta Fruit Salad

Seleção fresca de frutas da época. Leve e refrescante.
A fresh selection of seasonal fruits. Light and refreshing.

5.00€

06. Khanom Cake Kap Ai-Tim

Bolo com Gelado Cake with Ice Cream

Bolo de chocolate servido com uma bola de gelado – pergunte-nos os sabores disponíveis.
Chocolate cake served with one scoop of ice cream – ask us about the available flavours.

6.90 €



Carta de Bebidas • Drinks Menu

Cervejas • Beers

Super Bock Alcoolica e Sem Álcool • Alcoholic and Non-Alcoholic 33cl.....	2.50€
Singha Cerveja Tailandesa • Thai Beer 33cl.....	4.00€

Refrigerantes e Sumos • Soft Drinks and Juices

Sumo de Laranja Natural • Fresh Orange Juice 30cl.....	3.50€
Limonada Natural • Fresh Lemonade 33cl.....	3.50€
Coca-Cola Coca-Cola Zero 7up Fanta Ice Tea Tonic Ginger Ale 33cl.....	2.50€

Águas • Waters

Água sem Gás • Still Water 70cl.....	2.50€
Água com Gás • Sparkling Water 70cl.....	3.00€

Espumantes • Sparkling Wines

Marquês de Marialva Blanc de Blancs 75cl.....	20.00€
BAIRRADA - Arinto, Bical	

Vinhos Brancos • White Wines

Copo de Vinho da Casa • House Wine Glass 18cl.....	4.90€
Quinta dos Abibes 75cl.....	21.50€
BAIRRADA - Sauvignon Blanc	
Villa Alvor 75cl.....	18.50€
ALGARVE - Arinto, Antão Vaz, Verdelho, Sauvignon Blanc, Moscatel-Graúdo	
Quinta do Barranco Longo 75cl.....	20.50€
ALGARVE - Chardonnay	
Tiago Cabaço Vinhas Velhas 75cl.....	25.00€
ALENTEJO - Roupeiro, Arinto, Antão Vaz	
Esporão Reserva 75cl.....	29.50€
ALENTEJO - Antão Vaz, Arinto, Roupeiro	



Carta de Bebidas • Drinks Menu

Vinhos Verdes

QM 75cl21.00€
MONÇÃO E MELGAÇO-Alvarinho

Vinhos Tintos • Red Wines

Copo de Vinho da Casa • House Wine Glass 18cl.....4.50€

Tiago Cabaço .com Premium 75cl.....17.50€
ALENTEJO - Alicante Boushet, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira

Dona Ermelida Reserva 75cl19.50€
PENÍNSULA DE SETÚBAL - Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

Vinhas de Nexa Colheita 75cl19.50€
ALGARVE Santa Bárbara de Nexa - Alicante Boushet

Cabrita Negra Mole 75cl21.00€
ALGARVE - Negra Mole

Vinhas de Nexa Reserva 75cl26.00€
ALGARVE Santa Bárbara de Nexa - Alicante Boushet

Tiago Cabaço Alicante Bouschet 75cl27.00€
ALENTEJO - Alicante Boushet

Esporão Reserva 75cl30.00€
ALENTEJO - Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Touriga Franca

Quinta do Crasto Superior Syrah 75cl37.00€
DOURO - Syrah, Viogner

Vinhos Rosé • Rose Wines

Copo de Vinho da Casa • House Wine Glass 18cl.....4.50€

Villa Alvor 75cl18.50€
ALGARVE - Syrah, Aragonês, Trincadeira

Blush Rose Tête de Cuvée 75cl.....23.00€
ALGARVE - Sangiovese, Touriga Nacional

Rosé da Fita Preta 75cl.....25.00€
ALENTEJO - Castelão, Trincadeira, Aragonês

Sangrias

Tinta | Branca | Rosé • Red | White | Rose 150cl.....21.00€

Espumante • Sparkling Wine 150cl.....24.00€



Carta de Bebidas • Drinks Menu

Gins

Bombay Sapphire.....	11.00€
Hendricks.....	13.00€
Adamus.....	15.00€
Monkey 47.....	16.00€

Vodkas

Eristoff.....	6.00€
Absolut.....	6.00€
Beluga.....	12.00€

Runs • Rums

Captain Morgan.....	8.00€
Bacardi.....	8.50€
Havana.....	10.00€

Tequilas

Sierra Silver/Reposado.....	7.50€
José Cuervo Gold/Silver.....	8.50€

Whiskys • Whiskies

Old Bushmills.....	8.00€
Jameson 12 anos • years	10.00€
Black Label.....	8.00€
J&B 15 anos • years.....	13.00€
Four Roses.....	8.50€
Glenfiddich 12 anos • years.....	10.00€

Aguardentes • Brandies

Medronho.....	4.00€
Macieira.....	6.00€
Fim de Século.....	7.00€
CF&R.....	7.00€
Hennessy Cognac.....	10.00€

Vinhos Generosos • Fortified Wines

Moscatel de Setúbal.....	4.50€
Porto Branco Seco.....	5.00€
Porto Branco Doce.....	5.00€
Porto Ruby.....	6.00€
Porto 20 anos • years.....	14.00€

Licores • Liqueurs

Beirão.....	5.00€
Amarguinha.....	5.00€
Baileys.....	6.00€
Jägermeister.....	6.00€

Bebidas Quentes • Hot Drinks

Café • Espresso.....	1.00€
Café Duplo • Double Espresso.....	2.00€
Abatanado • Americano.....	2.00€
Meia de Leite • Latte.....	2.50€
Cappuccino.....	2.50€
Chá • Tea.....	2.00€
Chá Natural • Natural Tea.....	4.00€
Infusão de hortelã, cardamomo, canela e botões de rosa secos An infusion of mint, cardamom, cinnamon, and dried rosebuds	



Mercedes Country House
Lugar do Medronhal, 475Z
Faro, Portugal

Reservas • **Reservations**
+351 963 830 660 | siam@siam-rest.com

www.siam-rest.com
www.mercedescountryhouse.com



@siam.faro
@mercedescountryhouse