

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Pad thai, prato tradicional tailandês do restaurante Same Same

Variedade apimentada

Ideia que surgiu durante uma viagem à Tailândia, o Same Same saiu do papel e abriu as portas em 2019. O menu da casa reúne alguns dos pratos mais populares do Sudeste Asiático e busca replicar os sabores da comida de rua da região. “A pimenta desempenha um papel essencial na culinária asiática, usada para intensificar os sabores e equilibrar elementos como o doce, salgado e azedo”, destaca a proprietária Raquel Siqueira.

“Cada país tem suas variações e níveis de picância. Na Tailândia, por exemplo, são usadas mais pimentas frescas, enquanto na Coreia, a pasta de pimenta gochujang conquistou o mundo”, explica a sócia. Raquel acrescenta que a picância também tem a ver com o clima tropical da Ásia: “ela ajuda a regular a temperatura corporal e preservar alimentos”.

Para os amantes da pimenta, a sugestão da casa é o pad thai, entre R\$ 58,80 e R\$ 72,80, nos sabores

frango, cogumelos, tofu, carne e camarão. “Pad thai é um dos pratos mais emblemáticos do restaurante Same Same but different em Brasília. Este prato tradicional tailandês combina macarrão de arroz salteado com camarões, frango, filé ou tofu, ovos, broto de feijão e amendoim torrado, tudo envolvido em um molho de tamarindo equilibrado que harmoniza sabores doces, salgados e ácidos”, descreve a proprietária.

“É uma opção que agrada tanto aos apreciadores

da culinária asiática quanto àqueles que desejam experimentar algo novo”, complementa.

Para acompanhar, o restaurante indica o chai fresh (R\$ 14), suco refrescante de laranja, limão e gengibre, levemente adoçado. Também há opção da bebida alcóolica, com adicional de vodca nacional (R\$ 32,80), gin nacional (R\$ 32,80), saquê nacional (R\$ 32,80), vodca importada (R\$ 42,80), gin importado (R\$ 42,80) e saquê importado (R\$ 42,80).