

Menu raiz

Inspirado nas viagens de Raquel Siqueira pelo Sudeste Asiático, o Same Same traz para Brasília o melhor da comida de rua da Tailândia e de países vizinhos. “Nosso menu é composto por pratos que respeitam as raízes asiáticas, mas sem medo de brincar com texturas e apresentações inusitadas. A gente leva a comida a sério, mas sem frescura”, afirma Raquel.

“No Same Same, mantemos a essência respeitando ingredientes-chave, técnicas tradicionais e o espírito da comida asiática: generosa, afetiva e cheia de contrastes. Nosso time pesquisa, testa e adapta receitas com cuidado, mas sempre buscando manter o sabor verdadeiro que encontramos nas ruas de Bangkok, Seul ou Hanói”, garante Raquel.

Aos que desejam uma imersão completa na culinária de rua da Ásia, Raquel

sugere, como entrada, o hot dog coreano (R\$ 28 — duas unidades), salsicha envolta em massa frita e servida com maionese da casa. “Uma explosão de sabor e textura”, define a proprietária. O prato principal destaque é o pad thai de camarão (R\$ 58) — macarrão de arroz frito na wok com molho de tamarindo, amendoim, broto de feijão, camarões e limão.

Para finalizar, a indicação é o mango sticky rice (R\$ 26), arroz glutinoso cozido no leite de coco, servido com manga fresca e finalizado com gergelim torrado. “É uma sobremesa tailandesa

tradicional que equilibra doçura, frescor e textura”, explica Raquel. A harmonização

fica por conta do drinque autoral tuk tuk (R\$ 32), com gin, capim-santo e limão.

“Ele casa perfeitamente com os sabores vibrantes dos pratos”, avalia.



Pad thai de camarão do Same Same

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Chicken curry do Indian Lounge

Aberto a convidados

“Comida indiana preparada por indianos”, define Kamal Bishnoi sobre o restaurante Indian Lounge. Morador de Brasília há 15 anos, o proprietário da casa trabalha com uma equipe de quatro chefs, nascidos na Índia como ele, responsável por trazer o melhor da comida do país asiático para a capital federal.

“Somos muito criteriosos com os temperos que usamos. Por exemplo, 70% deles são de origem indiana. Fazemos, sim, uma mistura com açafrão, coentro e cominho, mas a maior parte vem da Índia”, explica Kamal. “Chamamos nossos clientes de convidados, assim como nosso país,

e quase sempre estou no restaurante para recebê-los. Nós tratamos como família, e temos opções para pessoas de paladar mais suave até os que preferem pratos mais condimentados”, acrescenta.

Quando o assunto são entradas e aperitivos, a indicação de Kamal é a samosa (R\$ 14,99 — duas unidades), tipo de pastel indiano que, segundo ele, não é nada similar ao do Brasil. O recheio é feito de batatas temperadas e legumes. Há opção de adicional de frango, opcional. Em relação ao prato principal, o campeão de vendas da casa é o butter chicken (R\$ 52,99).

“Ele traz um equilíbrio

entre temperos e cremes, feito com frango, tomate, cebola, masala, creme de leite e castanha de caju. É um sabor único e diferenciado”, garante Kamal. A sugestão de sobremesa, por sua vez, é um clássico da culinária indiana — goulab jamun (R\$ 8,99), bolinho à base de leite em pó, água de rosas e cardamomo. “É bem diferente dos doces que a gente costuma experimentar aqui no Brasil”, avalia o proprietário.

Para harmonizar, Kamal sugere o sherbet (R\$ 12,99), bebida feita com água de rosas e um toque de limão. “É bem refrescante e combina muito bem com a maioria dos nossos pratos”, garante.