



# TON HOI

RESTAURANTE

O Ton Hoi, localizado no coração de São Paulo, é um dos mais tradicionais e respeitados restaurantes de culinária chinesa da capital.

Com décadas de história, o restaurante se destaca por oferecer uma experiência autêntica, unindo tradição familiar e ingredientes de alta qualidade.

O ambiente acolhedor e a dedicação ao preparo cuidadoso dos pratos fazem do Ton Hoi um verdadeiro ícone gastronômico.



Vegano



Ovolacto-vegetariano



Sem glúten



Picante

## MENU PRINCIPAL

### ENTRADAS FRIAS

#### MOELA

Moela de frango cozida no shoyu em estilo chinês

R\$ 47,60

#### PEPINO DOCE AZEDO

Pepino em conserva em caldo doce azedo caseiro

R\$ 32,30

#### PEPINO COM MOELA

Pepino japonês e fatias de moela de frango com alho e coentro

R\$ 55,70

#### SALADA DE POLVO

Lascas de polvo, fan phie, pó de camarão desidratado, amendoim picado, acelga, agrião, alho

R\$ 107,00

#### SAN YUE

"sashimi" do peixe do dia

R\$ 107,00

#### OSTRAS FRESCAS (4 UNID)

Ostras Frescas da época (Cananéia ou Floripa)

R\$ 50,00

### ENTRADAS QUENTES

#### OSTRAS EMPANADAS (12 UNID)

R\$ 161,00

#### OSTRAS COM GENGIBRE (12 UNID)

Ostras sem casca com gengibre, alho, coentro, cebolinha, azeite

R\$ 152,00

<b>LULA EMPANADA</b>	R\$ 126,80
<b>CAMARÃO EMPANADO</b>	R\$ 126,80
<b>PEIXE EMPANADO</b> Filé de peixe do dia empanado	R\$ 107,00
<b>TSUN YU PHEN</b>  Massa folhada com cebolinha	R\$ 50,30
<b>MAN THAU</b>  Pão sem recheio feito no vapor	R\$ 17,00
<b>PALZA DE CARNE</b> Pão recheado cozido no vapor com porco e carne bovina, gengibre, cebolinha, acelga, repolho)	R\$ 19,70
<b>ROLINHO PRIMAVERA TRADICIONAL</b> Rolinho com recheio de repolho com porco	R\$ 11,60
<b>WAN TAN FRITO</b> Pastel chinês superfino e crocante com recheio de carne com gengibre	R\$ 52,30
<b>KIALZA COZIDO DE CARNE</b> "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 54,80
<b>KIALZA FRITO DE CARNE</b> "Guioza" chinês frito em imersão com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 52,30
<b>KIALZA COZIDO DE CAMARÃO</b> "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de camarão, acelga e nirá	R\$ 80,00

<b>KIALZA COZIDO DE PEIXE</b> "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de peixe, acelga, gengibre e nirá	R\$ 71,00
<b>KWUO THIE VEGETARIANO</b>  "Guioza" chinês frito na chapa com recheio de acelga, tofu, cogumelos, ovos, fan-si e nirá	R\$ 80,50
<b>KWUO THIE</b> "Guioza" chinês frito na chapa com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 80,00
<b>PALZA VEGETARIANO</b>  Pão recheado cozido no vapor com acelga, tofu, cogumelos, ovos, fan-si e nirá	R\$ 19,70
<b>COUVERT</b>   Conserva de acelga, pimentões verde e vermelho, cenoura, cebolinha levemente apimentado	R\$ 10,70
<b>COUVERT DE NABO</b>   Conserva de nabo, pimentões verde e vermelho, salsão, coentro e pimenta	R\$ 15,20
<b>ROLINHO PRIMAVERA VEGETARIANO</b>  Rolinho com recheio de repolho, cenoura e broto de bambu	R\$ 11,60
<b>COSTELINHA FRITA</b> Copa lombo em tiras fritas e crocantes com cebolinha	R\$ 84,50
<b>FRANGO EMPANADO</b> Coxa com sobrecoxa em cubos empanados	R\$ 80,00

## PORCO

### COSTELINHA COM COGUMELOS

Copa lombo cozida com cogumelo preto chinês e champignon

R\$ 107,00

### PORCO DOCE AZEDO

Porco empanado coberto com molho doce azedo, abacaxi, pimentão verde, cebola

R\$ 89,00

### PORCO COM MOLHO PICANTE

Pernil fatiado com molho à base de missô, pimentões verde e vermelho, repolho, alho e pimenta

R\$ 89,00

### COSTELINHA DOCE AZEDA

Copa lombo em tiras servida em redução de gengibre caramelizado

R\$ 98,00

## FRANGO

### FRANGO NA CHAPA

Filé de frango em tiras, brócolis, acelga, alho poró, shimeji, ervilha torta

R\$ 107,00

### FRANGO DOCE AZEDO

Frango empanado coberto com molho doce azedo, abacaxi, pimentão verde, cebola

R\$ 89,00

### FRANGO XADREZ COM AMENDOIM

Coxa com sobrecoxa em cubos, pimentões verde e vermelho, cebola, salsão e amendoim

R\$ 89,00

### FRANGO XADREZ COM CHAMPIGNON

Coxa com sobrecoxa em cubos, ervilha torta, talo de acelga, broto de bambu, champignon

R\$ 93,50

## FRANGO À MODA DA CASA

Frango empanado servido com leve molho à base de gengibre, coentro e cebolinha

R\$ 89,00

### FRANGO COM CURRY

Peito de frango com molho curry, cebola e ervilha em grão

R\$ 89,00

### FRANGO COM COGUMELO PRETO

Peito de frango com cogumelo chinês, broto de bambu, ervilha torta

R\$ 93,50

### FRANGO COM BRÓCOLIS

Peito de frango com brócolis e molho levemente adocicado

R\$ 89,00

### FRANGO COM LEGUMES

Peito de frango com brócolis, talo de acelga, couve-flor, broto de bambu, gengibre

R\$ 84,50

## LULA

### LULA COM BRÓCOLIS

Lula, brócolis com molho levemente adocicado

R\$ 134,00

### LULA COM NIRÁ

Lula, broto de feijão, nirá

R\$ 143,00

### LULA COM THAU-SI

Lula, pimentões verde e vermelho, cebola, thau-si

R\$ 143,00

## CAMARÃO

### CAMARÃO COM GENGIBRE 🌿

Camarão com molho a base de gengibre, alho, cebolinha, pimenta, extrato tomate

R\$ 143,00

### CAMARÃO COM CURRY 🌿

Camarão, curry, cebola, ervilha em grão

R\$ 143,00

### CAMARÃO DOCE AZEDO

Camarão empanados coberto com molho doce azedo, abacaxi, pimentão verde, cebola

R\$ 152,00

### CAMARÃO COM COGUMELO PRETO 🌿

Camarão, cogumelo chinês, ervilha torta, broto de bambu

R\$ 170,00

## PEIXE

### PEIXE COM GENGIBRE 🌿

Filé de peixe do dia com molho a base de gengibre, alho, cebolinha, pimenta, extrato de tomate

R\$ 116,00

### PEIXE DOCE AZEDO

Filé de peixe do dia empanado coberto com molho doce azedo, pimentão verde, cebola

R\$ 116,00

### PEIXE À MODA DA CASA 🌿

Filé de peixe do dia empanado servido com leve molho à base de gengibre, coentro e cebolinha

R\$ 116,00

### PEIXE COM CURRY 🌿

Filé de peixe do dia, curry, cebola, ervilha em grão

R\$ 116,00

### PEIXE COM SHIMEJI 🌿

Filé de peixe do dia com shimeji, brócolis, ervilha torta, broto de bambu, alho

R\$ 125,00

### PEIXE INTEIRO FRITO COM GENGIBRE 🌿

Peixe inteiro do dia frito servido com molho de gengibre, alho, coentro, cebolinha e pimenta

R\$ 233,00

### PEIXE INTEIRO COZIDO 🌿🥒

Peixe inteiro do dia cozido com molho picante

R\$ 242,00

### PEIXE INTEIRO NO VAPOR 🌿

Peixe inteiro do dia no vapor com molho thausi e gengibre

R\$ 242,00

## BOVINO

### CARNE NA CHAPA 🌿

Ancho em tiras, brócolis, acelga, alho poró, shimeji, ervilha torta

R\$ 116,00

### CARNE COM BRÓCOLIS 🌿

Carne bovina com brócolis e molho levemente adocicado

R\$ 93,50

### CARNE COM LEGUMES 🌿

Carne bovina com brócolis, talo de acelga, couve-flor, broto de bambu, gengibre

R\$ 89,00

### CARNE COM COGUMELO PRETO 🌿

Carne bovina com cogumelo chinês, broto de bambu, ervilha torta

R\$ 98,00

### CARNE COM CEBOLA 🌿

Carne desfiada com cebola

R\$ 89,00

### CARNE COM MOYASHI 🌿

Carne bovina com broto de feijão, cebolinha

R\$ 89,00

## CARNE COM CEBOLA 🌾

Carne desfiada com cebola

R\$ 89,00

## ESPECIALIDADE DA CASA

### TRIO CAMPEÃO 🌾

Camarão, lula, mexilhão, brócolis, pimentões verde e vermelho picadinhos, acelga, pimenta, alho, gengibre e cebolinha

R\$ 159,20

### FILÉ À MODA DA CASA 🌾 🍄

Filé de ancho em tiras, pimentões verde e vermelho, cebola, salsa, alho e pimenta

R\$ 116,00

### SA-KWUO FRUTOS DO MAR 🌾

Caldeirada de frutos do mar

R\$ 296,00

### OSTRAS AO VAPOR COM THAU-SI 🌾

Ostras finalizadas no vapor com thau-si

R\$ 107,00

### MEXILHÕES PICANTES 🌾 🍄

Mexilhões na semicasca cozidas com molho picante (alho, pimenta, pimentões verde e vermelho)

R\$ 116,00

### SAN SIN KUO HOI

Camarão e lula servidos com brócolis e fan-si

R\$ 170,00

### FAMÍLIA FELIZ

Refogado de carne bovina, porco, frango camarão, lula e mexilhão, acelga, brócolis, cenoura, couve-flor, broto de bambu, servido dentro de um "ninho" de batatas, envolto de shitake e ovos de codorna.

R\$ 161,00

### BARRIGA DE PORCO 🌾

Barriga e costela de porco desossada cozida e finalizada no vapor com molho à base de anis e canela, servida com agrião refogado com alho e acompanha acelga apimentada

R\$ 102,50

### CHOPSUEY DE LEGUMES 🌾

Refogado de acelga, cenoura, pepino, champignon, cogumelo preto, couve-flor, brócolis, fan-si, tofu, cogumelo orelha-de-pau e ervilha torta

R\$ 102,50

### CHOPSUEY DE CAMARÃO 🌾

Refogado de camarões, brotos de feijão, cenoura, pepino, cebola, pimentões verde e vermelho, repolho e salsa

R\$ 107,00

### CAMARÃO NA CHAPA 🌾

Camarão, brócolis, acelga, broto de bambu, shimeji, ervilha torta, pimenta

R\$ 107,00

## TOFU

### TOFU COM CAMARÃO 🌾

Tofu cozido com camarão e cebolinha

R\$ 89,00

### MAPOTOFU 🌾 🍄

Tofu cozido com carne moída, missô e pimenta

R\$ 80,00

### MAPOTOFU DE COGUMELOS 🍄

Tofu cozido com cogumelos picados na faca, missô e pimenta

R\$ 80,00

### TOFU COM GENGIBRE 🌾 🍄

Tofu gelado com molho de gengibre, alho, coentro e cebolinha

R\$ 55,70

### TOFU TON HOI 🌾

Tofu frito coberto com camarão e porco picado na faca e molho com gengibre, alho, cebolinha e pimenta, envolto de acelguinha chinesa

R\$ 98,00

### TOFU COM TOMATE E RÚCULA 🌾 🍄

Tofu frito com tomates frescos e rúcula com molho a base de alho e gengibre

R\$ 80,00

### TOFU COM BRÓCOLIS 🌾 🍄

Tofu frito com brócolis e molho levemente adocicado

R\$ 89,00

## TOFU XADREZ COM CHAMPIGNON

Tofu frito em cubos, ervilha torta, talo de acelga, broto de bambu, champignon

R\$ 89,00

## MACARRÃO

### PATO À MODA DE PEQUIM

Necessário encomendar com 7 dias de antecedência.

Servido em 3 etapas:

1ª - pele laqueada e assada servida com pasta de missô, panquecas, cebolinha e pepino

2ª - (2 pratos nesta fase) tradicional carne do pato com broto de feijão, cebolinha, pimentões e outro prato com carne do pato com cogumelos

3ª - Deliciosa sopa

R\$ 710,00

### MACARRÃO CHOPSUEY

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, carne bovina, porco e frango

R\$ 80,00

### MACARRÃO COM CAMARÃOZINHO

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, camarões pequenos

R\$ 92,60

### MACARRÃO COM LULA

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, lula

R\$ 92,60

### MACARRÃO VEGETARIANO

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, ervilha torta, tofu frito, champignon

R\$ 80,00

### MACARRÃO COM FILÉ DESFIADO

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva carne bovina desfiada, broto de feijão, ervilha torta, repolho

R\$ 80,00

### MACARRÃO COM CURRY

Macarrão caseiro cozido com acelga, camarãozinho, porco, presunto, ovos, broto de feijão e nirá. Este prato não leva molho, apenas os temperos

R\$ 90,80

### MACARRÃO COM CURRY VEGETARIANO

Macarrão caseiro cozido com acelga, cogumelos, ovos, broto de feijão e nirá

R\$ 90,80

### MACARRÃO COM MISSÔ

"Macarronada" chinesa feita com macarrão caseiro "al dente", carne moída com gengibre, molho à base de missô com alho, pepino ralado

R\$ 80,00

### MACARRÃO COM MISSÔ VEGETARIANO

"Macarronada" chinesa feita com macarrão caseiro "al dente", cogumelos, molho à base de missô com alho, pepino ralado

R\$ 90,80

### MACARRÃO À MODA

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante) com camarão, lula, peixe, mexilhão, ostra, polvo, champignon, acelga, broto de bambu, brócolis, ervilha torta, alho, gengibre e cebolinha

R\$ 270,80

### TA LU MIEN

"Lámen" chinês. Macarrão caseiro especial só com ovos. Leva camarão, frango, porco, ovos, acelga, nirá, cogumelo preto e orelha-de-pau.

R\$ 116,00

## BIFUM (MACARRÃO DE ARROZ)

### BIFUM CHOPSUEY

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, carne bovina, porco e frango. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 80,00

## BIFUM VEGETARIANO

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, ervilha torta, tofu frito, champignon. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 80,00

## BIFUM COM CURRY

Macarrão de arroz com acelga, camarãozinho, porco, presunto, ovos, broto de feijão e nirá. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 90,80

## BIFUM COM CAMARÃOZINHO

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, camarões pequenos. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 92,60

## SOPA

### SOPA WAN TAN DE CAMARÃO

Wan tan de Camarão cozido em caldo leve com alface e agrião

R\$ 102,50

### SOPA DE MILHO

Sopa de milho verde, ovos e presunto picado

R\$ 69,20

### SOPA À MODA PEQUIM

Famosa sopa "hot & sour" - picante e azeda. Leva: pimenta, vinagre, presunto, frango, broto de bambu, coentro, carne de porco, tofu e ovos

R\$ 80,00

## ARROZ

### ARROZ DA CASA

Arroz chinês frito com ovos, presunto e cebolinha

R\$ 44,00

### ARROZ COM CAMARÃO

Arroz chinês frito com ovos, camarão pequeno, cebolinha

R\$ 80,00

### ARROZ BRANCO

Arroz branco soltinho

R\$ 18,00

### ARROZ BRANCO ORIENTAL

Arroz branco grudadinho

R\$ 22,40

### ARROZ VEGETARIANO

Arroz chinês frito com ovos, cenoura, alface, acelga, cebolinha e repolho bem picadinhos

R\$ 53,00

### ARROZ COM CURRY

Arroz branco soltinho coberto com molho curry e carne bovina, camarão pequeno, repolho, brócolis e cebola

R\$ 80,00

### ARROZ COM CURRY VEGETARIANO

Arroz branco soltinho coberto com molho curry e cogumelos, repolho, brócolis e cebola

R\$ 80,00

# SOBREMESAS

## BANANA CARMELIZADA

Porção com 4 unidades

R\$ 42,20

## ABACAXI CARMELIZADO

Porção com 4 unidades

R\$ 42,20

## MAÇÃ CARMELIZADA

Porção com 4 unidades

R\$ 42,20

## SONHO CHINÊS

Banana recheado com feijão azuki e polvilhado com açúcar com gergelim moído. Porção com 4 unidades.

R\$ 48,50

## ABACAXI NATURAL

Fatia de abacaxi natural com raspa de limão

R\$ 19,00

## GELATINA DE AMÊNDOAS

Gelatina a base de leite com essência de amêndoas, servida com pêssego e cereja em calda

R\$ 29,60

## GELATOS DA ARTISANO

Sabores:

- Baunilha
- Chocolate
- Pistache
- Mascarpone com goiabada
- Café Bianco
- Manga sorbet zero açúcar

R\$ 23,00