

Menyen på Plah blir først og fremst til gjennom alle våre reiser. Menyen består av retter fra hele Thailand, fra sør til nord, og øst til vest. Vi prøver rettene her hjemme, moderniserer noen, men beholder alltid de originale smakene.

## Vår reise gjennom Thailand

**Khao griab goong**, Rekechips og fiskesaus (SK, F)

**Miang kam tuay thong**, Tartelett med chaa pluu blad og surpølse (F, SK, P, H, E)

**Goong kratiem prik thai**, Villreke med svart hvitløk og sortpepper (SK, SO, H)

**Nahm prik lon pak ruu**, Relich av reke, kokos og chili (F, SK, H)

**Geng jeut poo**, Buljongsuppe med krabbe og svine wonton (BL, H, F, SK, E)

**Gaeng som plah**, Posjert lange i oransje curry, med kantareller og gul aubergine (F, SK, SU)

**Pad kapraow**, Entrecote med hellig basilikum, oksemarg og svartris (SK, F, SO, H, BL)

**Kanun lae saowaros**, Jackfrukt og pasjonsfrukt (-)

**Pa-Thong goh**, «Ondskapsfulle tvillinger» med pandanus krem og kaffe granité (H, ML E, SU)

**Kanom dok djok**, Rosettbakkels (SES, H, E)

Meny, vår reise 795

Drikkemeny, vår reise 745

Meny, tre serveringer 595

Drikkemeny, tre glass 375

*Hele bordet må velge samme antall retter*

For dere som vil begynne med noe til aperitiffen, eller ønsker et litt lenger måltid.

**Hoi nang rom**, Østers med nahm prik jhim, (F, BL, SU) 35 pr stk

### Allergener:

H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NMA=Mandler  
NK=Kasjunøtter, NM=Macadamianøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr

Med inspirasjon fra hovedsakelig Nord Thailand, har vi satt sammen en ren vegetarmeny.

## Vår reise gjennom jungelen

**Khao griab**, Rischips (-)

**Miang kam**, Chaa pluu blad med grapefrukt (P)

**Karipap**, Sør Thailandsk samosa med søtpotet og curry (H)

**Khao tod**, Risbolle med agurk og surmango (SU)

**Tom hed paa**, Medisinsuppe med sopp, goji bær og basilikum (SO)

**Taohoo**, Sprøstekt myk tofu med sichuanpepper, chili og koriander (H, SES)

**Gaeng paa**, Jungel curry med grillet aubergine, yam bean og hellig basilikum (-)

**Kanun lae saowaros**, Jackfrukt og pasjonsfrukt (-)

**Kanom gluay**, Dampet banankake, med hvitsjokolade og kokossorbett (NM, ML)

**Kanom dok djok**, Rosettbakkels (SES, H, E)

Meny 695

Drirkemeny 745

Meny, tre serveringer 495

Drirkemeny, tre glass 375

*Hele bordet må velge samme antall retter*

## Thaimani – vår egen kokebok 299

### Allergener:

H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NMA=Mandler  
NK=Kasjunøtter, NM=Macadamianøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr