

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

**Ho mok**, Soufflert curry med kamskjell (F, BL, E)

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

**Kai lok oey**, Økologisk egg med tamarind og norsk sildekaviar (H, E, F)

**Nahm prik lon pak ruu**, Relish av kokos, reke og chili, med urter (F, H)

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

**Plah neung nahm jiim**, Bakt kveite med gul aubergine og grønn chilisaus (F, SU)

**Gaeng paeneng phed**. Andelår, andebryst, og brent andehjerte servert med sticky rice med kokos, syltet ingefær og småløk (F, P)

**Bua loi phuak**, Kokossuppe med tarorot gnocci (-)

**Foi thong, kanom kai nok krata**, Søtpotet med andeegg med chai-is (ML, E)

**Kanom dok djok**, Lotusblomstkjeks (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 jiim, (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 (-)

**Bua loi phuak**, Kokossuppe med tarorot gnocci (-)

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

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

Meny 695

Drickemeny 745

Meny, tre serveringer 495

Drickemeny, 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