

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 toey tuay, Tartelett med surpølse (F, SK, P, H, E)
Hoi tod, Østersomelett og fermentert chilisau (BL, H, E)

Yam gai chee, Posjert gårdsskylling med kokos og chili (P, F, SU)

Tom sab moo, Buljong fra Nord Øst Thailand med grillet svinekjøtt, koriander og vårløk (F)

Plah neung, Bakt lysing med syrlig chili og hvitløkssaus (F, SU)

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

Gluay buat chii, Banan i kokosmelk (-)
Kanom jark, Grillet kokos og ris, med ananas og maltose karamell (ML, NMA, SES, NK)
Kanom dok djok, Rosettbakkels (SES, H, E)

Meny, vår reise 745
 Drickemeny, vår reise 745

Meny, tre serveringer 565
 Drickemeny, 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 jjim, (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

Kaho grab, Rischips (-)

Miang Kam, "Betelblad" med pomelo (P)

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

Yam makreua yao, Grillet aubergine med minte, sprø sjalottløk og saltet egg (E)

Gaeng kio wan, Grønn curry suppe med bitter aubergin, fersk bambus og basilikum (-)

Taohoo, Sprøstekt myk tofu med pepper, chili og koriander (H)

Gaeng deng pak op, Bakte rotgrønnsaker, grønnkål og rød curry (-)

Gluay buat chii, Banan i kokosmelk (-)

Khao niaw dam sapparot, Svartris med kokos, pasjonsfrukt, ananas sorbet og karamelliserte macadamianøtter (NM)

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

Meny 625

Drickemeny 745

Meny, tre serveringer 455

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