

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 surpølse (F, SK, P, H, E)

Gang kratiem prik thai, Sjøkreps med svart hvitløk og sortpepper (SK, SO, H)

Nahm prik makhua ted, Tomat og chili relish med kyllingskinn og froskelår (F, H)

Tom sab moo, Buljong fra Nord Øst Thailand med grillet svinekjøtt 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)

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 745

Drikkemeny, vår reise 745

Meny, tre serveringer 565

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, "Betelblad" med pomelo (P)

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

Khao tod, Risbolle med agurk og surmango (SU)

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 (-)

Kanun lae saowaros, Jackfrukt og pasjonsfrukt (-)

Som chon, Kaffirlime og pandanus granité (SU)

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

Meny 625

Drirkemeny 745

Meny, tre serveringer 455

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