

AHAAN er inspirert av gatematen i Thailand og sørøst Asia. Stilen er uformell og avslappet og maten kommer når den er ferdig, akkurat slik den gjør i Thailand. Her bestiller man flere retter som man deler seg imellom, drikker øl, vin eller gode cocktails.

AHAAN is inspired by the street food in Thailand and Southeast Asia.

The atmosphere is casual and the food comes to the table when it is ready, just as it does in Thailand. You order several dishes that you share - drink beer, wine or good cocktails

A
H
A
A
N

STREET FOOD
BY P LAH

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F) <i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH, F)</i>	40
Peanøtter med kaffirlimeblader og chili (P) <i>Peanut mix with kaffirlimeleaves and chili (NC, P)</i>	40
Sprøtt kyllingskinn og Ahaan chilli saus (-) PS! Some time no have..... <i>Crispy chickenskin with Ahaan chilisauce. Nung gai tod (-)</i>	49

Til på begynne med / to start with

Østers med chili og lime (BL,F,SU) <i>Oysters with chili. Hoi nang rom nahm jium (BL, F, SU)</i>	2 stk/pcs	79
Chaa pluu blad med tilbehør (P,SK,F,SU) <i>Chaa pluu leaf. Miang kam goong (P,SH,F,SU)</i>	2 stk/pcs	64
Steamed bun med svinekjøtt (H,SES,F) <i>Steamed bun with pork. Bao salabao (WH, SES,F)</i>	2 stk/pcs	129
Akkar med pepper og hvitløk (BL,H,F) <i>Squid with pepper and garlic. Plah muk kratiem prik thai (M,WH,F)</i>		134
Thai fiskekaker og agurk (F,P,E) <i>Thai fish cakes and cucumber. Tod mun plah (F,P, E)</i>		134
V Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H) <i>Asian chive cake with soy dip. Kanom gui chai (WH)</i>		134
Tom Kha Gai, Kylling og galangalsuppe med kokosmelk (F, SU) <i>Chicken and galangal soup with coconut milk (F,SU)</i>		129
V Tom Kha, galangal og kokossuppe (SU) <i>Galangal and coconut soup (SU)</i>		109

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

Allergenes: WH=Wheat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fisk, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

Til å fortsette med / To continue with

V Grønn papayasalat med bønner, tomat og peanøtter) (P,SU) <i>Papaya salad with green beans, tomato and peanut. Som tam (P,SU)</i>	154
Grønn papayasalat med reker) (P,SK,F,SU) <i>Green papaya salad with shrimps. Som tam goong (P,SH,F,SU)</i>	164
Biffsalat med grillet entrecote) (F,SU,SEL) <i>Beef salad with grilled entrecote. Yam neua (F, SU, CEL)</i>	174
Grillet Kyllingsalat med chili og urter) (P,F,SU) <i>Chickensalat with chili and herbs. Yam gai chiik (P,F,SU)</i>	164
V Urte og grønnsaksalat med sur mango (P, SU) <i>Herb and vegetable salad with sour mango. Yam pak (P, SU)</i>	154
Kyllingsatay med peanøttsaus (P,F) <i>Chicken satay with peanut sauce. Gai satay (P,F)</i>	159
Bakt torsk med nahm jiim (chilisaus) (F,SU, H) <i>Baked cod with chili sauce. Plah nahm jiim (F,SU, WH)</i>	164

CURRIES

V Panengcurry med stekt blomkål(P)	154
<i>V Panengcurry with cauliflower. Gaeng paneng(P)</i>	
Panengcurry med grillet slakterbiff (P, F)	169
<i>Paneng curry with grilled hanger steak. Gaeng paneng (P, F)</i>	
Grønn curry med kylling (F)	169
<i>Green curry with chicken. Gaeng kio wan gai (SH,F)</i>	
Hanglaycurry med svinekjøtt (SO,H, NK,P, F, SK)	174
<i>Hanglaycurry with pork, Gaeng Hang lay (SO, WH, NC,P, F, SH)</i>	

SIDERETTER / SIDES

Jasminris	34
<i>Jasmin rice. Khao hom mali</i>	
Sticky rice	34
<i>Sticky rice. Khao niaow</i>	
Roti (H)	34
<i>Roti (WH)</i>	
Grønncål med hvitløk, sort pepper og østerssaus (SO,H,BL)	69
<i>Kale with garlic, black pepper and oystersauce. Khanaa pad (SO,WH,M)</i>	
V Grønncål med hvitløk, chili og bønnesaus -vegan (H, SO)	69
<i>Kale with garlic, chili and beansauce. Khanaa pad (WH, SO)</i>	

STORE DELERETTER

Bør deles mellom minimum 2 pers, eller alene om du ikke har spist på et par dager
Should be shared between friends or alone if you have not eaten in a few days

Ahaans berømte svineskank med tilbehør (SO, H, F) 579
Knoken er fra Grisene til Henrich Jung i Stange, Hedmark. De har levd godt liv, bevegde seg fritt og spist sunt. Vi tilbereder dem med stolthet. Skanken er braisert i ca 16 timer, og vi sprøsteker den før servering. Den kommer sammen med stekt grønnkål, syltet chili, papaya og kål, vår egen sterke og søte chilisaus. Jasminris
Ahaans famous Pork knuckle with condiments. Moo grop (SO,WH,F)

Sprøstekt hel fisk med tilbehør (F) Pris pr kg
Vi serverer den med grønnkål, chilisaus og jasminris
Spør din servitør om hva vi har inne idag og hvor store de er.
Whole fried fish with sweet and sour chilisauce and condiments, Plah tod saam rot (F)

Pattegris, Muu Grop (SO, H, F, BL) Pris pr kg
Må forhåndsbestilles 5 dager i forveien
Suckling pig - Must be pre-booked 5 days in advance (SO, WH, F, M)

SØTT / SWEETS

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis (H, ML, E) <i>Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream. Roti gluay (WH, ML, E)</i> PS! 15 minutes to make	139
Mango stickyrice (SES) <i>Mango sticky rice. Khao niaow mamuang (SES)</i>	129
Sesamkjeks med kokossorbet (SES, P, H, E) <i>Sesame biscuit with coconut sorbet. Kanom dok jok (SES, P, WH, E)</i>	79
Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier) <i>Homemade ice cream, per scoop (Ask about allergies)</i>	44

KOKKEMENY / CHEFs MENU

Her setter kjøkkensjefen sammen et fullverdig Thai måltid til dere
The chef puts together a full Thai meal for you

Lunsjmeny – Lunch menu 13:00 – 15:30

Lunsjmenyen består av 4 deleretter
The lunch menu **contains four courses**

265,-

Middags meny – Dinner menu

Middags menyen bestående av fire deleretter, en hovedrett og en søt dessert
The dinner menu contains four starters, one main course and a sweet dessert

495,-

(For hele bordet – per person / for the entire table - per person)

ØL & SIDER / BEER & CIDER

Lager 63, Norway, 0,33l (H/WH)	94
Singha, Thailand, 0,33l (H/WH)	98
Saigon, Vietnam, 0,35l (H/WH)	108
Damm, Inedit, Spain, 0,75l (H/WH)	194
Damm, Daura, Spain, 0,33l Glutenfree	98
Kirin Ichiban, Japan, 0,33l (HWH)	98
Belgian White, Blue Moon, USA, 0,33l (HWH)	108
F.D, Flower Power Funky Sour, Netherlands, 0,33l (H/WH)	114
West Coast IPA, Denmark, 0,33l (H,WH)	138
Ruination Double IPA, Stone, Germany, 0,33l (H/WH)	134
Galipette Cidre Brut, France, 0,33l	94
Alde Eplesider, Hardanger, 0,75l	495
Erdinger 0%, Germany, bottle 0,33l (H/WH)	49
Fripa 0%, Oslo, bottle 0,33l (H/WH)	52

MINERALVANN / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,33l	49
Tøyen-Cola, 0,33l	49
Fentiman´s Gingerbeer, 0,275l	54
Alde Elplemost, Gravenstein 0,75	99
Alde Elplemost, Gravenstein 0,35	49
San Pellegrino 0,75l	79

KAFFE & TE / COFFEE & TEA

Presskannekafe / French Press	38
Espresso / Espresso	42
Koffeinfri / Decaffeinated coffee	42
Te / Tea	42

Pluss melkebaserte varianter (ML) / *In addition, milk varieties (ML)*

WINE (SU)

**Her finner du et utvalg fra vår vinkjeller, for større vinkart spør din servitør
Here is a selection from our wine cellar, for extended wine list ask your waiter**

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE (SU)

		Glass/bottle
2015 Gran Reserva Brut Nature	Juvé y Camps, Spain	645
Vouvray Méthode Traditionelle Brut	Champalou, France	695
Crémant de Bourgogne	Lucie Thiéblemont	120/715
Indigène Cremant du Jura	André et Mireille Tissot, France	745
Pet Nat	Domaine Thillardon, France	795
Champagne Brut Resérve	R.Pouillon, Champagne	145/895
2013 Largillier Brut, Blanc De Noir	Jerome Coessens, Champagne	1045

WHITE WINE (SU)*Germany*

2016 Posten Riesling Spätlese Halbtrocken	Ratzenberger, Mittelrhein	750
2016 Riesling	Grans Fassian, Mosel	135/660
2018 Mosel Riesling	Julian Haart, Mosel	720
2016 Goldberg Riesling GG	Van Volxem, Mosel	950
2017 Schützenhaus Riesling Feinherb	Georg Müller, Rheingau	145/715
2008 Berg Roseneck Riesling	Georg Breuer, Rheingau	1145
2017 LiebFrauMilch Forbidden Pleasure	Ress Family Wineries, Rheinhessen	610
2018 Von der Fels Riesling	Keller, Rheinhessen	845
2016 Tonschiefer Riesling Trocken	Dönnhoff, Nahe	140/700
2016 Vulkangestien Riesling Trocken	Schäfer Fröhlich, Nahe	830
2017 Juffer Riesling GG	Fritz Haag, Pfalz	910
2015 Forster Pechstein Riesling GG	Acham-Magin, Pfalz	950
2018 Retzstadt Silvaner	Rudolf May, Franken	700
2017 St. Urbans-Hof Riesling Trocken	Nik Weis, Mosel	145/710

Austria

2018 Grüner Veltliner, Weinzierlberg	Stadt Krems, Kremstal	130/650
--------------------------------------	-----------------------	---------

France

2015 Clos Du Bourg Demi-Sec	Domaine Huet, Vouvray	1050
2016 Grand Cru Bougros	Charly Nicolle, Chablis	1215
2017 Bourgogne Les Femelottes	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogne	710
2017 Saint-Aubin	Sylvain Langoureau, Bourgogne	790
2015 Mâcon-Uchizy, Les Maranches	Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	960
2014 Bourgogne	Domaine Leflaive, Bourgogne	865
2015 Puligny Montrachet	Domaine Michelot, Bourgogne	1035
2014 Côtes du Jura Blanc	Jean Bourdy, Jura	740

USA

2017 Riesling Reserve	Boundary Breaks, Finger Lakes	150/750
2017 Sonoma County, Chardonnay	Champ Wines, Santa Rosa	150/750

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

Allergenes: WH=Weat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

ROSÈ WINE (SU)

<i>France</i>		<i>Glass/bottle</i>
2017 Miraval	Perrin, Provence	140/ 680

RED WINE (SU)

<i>France</i>		<i>Glass/bottle</i>
2016 Côtes Du Rhône	Domaine Chaume-Arnaud, Rhône	690
2017 Bourgogne La Taupe	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogn	140/710
2015 Bourgogne Roncevie	Domaine Arlaud, Bourgogne	890
2015 Bourgogne	Domaine Jean Grivot, Bourgogne	1145
2012 Bourgogne	Domaine de Montille, Bourgogne	1080
2012 Chambolle Musigny	Jean Jacques Confuron, Bourgogne	1245
2017 Morgon	Domaine Jean Foillard, Beaujolais	780
2016 Cotes du Jura Rouge	Jean Bourdy, Jura	800
2013 Pinot Noir W	Domaine Weinbach, Alsace	1150

Italy

2017 Barbera d'Alba	Giovanni Rosso, Piemonte	130/650
2016 Barbera d'Alba, Magnum	Giovanni Rosso, Piemonte	1250
2015 Barbaresco	Fontanabianca, Piemonte	910
2017 Rosso di Montepulciano	Poliziano, Toscana	135/660

Spain

2016 Ultreia Saint Jacques Mencia	Raúl Pérez, Castilla y León	140/680
2017 La Bruja de Rozas	Comando G, Madrid	790
2017 Las Uvas De Ira	Daniel Landi, Madrid	845
2017 Sus Scrofa	Celler Pardas, Penedés	670

South Africa

2017 Cinsault	Natte Valleij, Coastal Region	680
---------------	-------------------------------	-----

USA

2017 Central Coast Pinot Noir	Hobo Wines, Folk Machine, California	810
2016 Valdiguié Redwood Valley	Hobo Wines, Folk Machine, California	810

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

Allergenes: WH=Weat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fisk, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

Plah familien består av følgende konsepter

Ahaan – Thai Street Food
Hegdehaugsveien 22
www.ahaan.no

Plah Restaurant – Progressive Thai
Hegdehaugsveien 22
www.plah.no

Plah Home – Cafe – Take Away – Catering
Briskebyveien 26
www.plahhome.no

Plah Privat – Kokkekurs – Private Dining
Briskebyveien 26
www.plah.no

For henvendelser
Send oss en mail på post@plah.no
Telefon: 22 56 43 00