

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

Ahaan's favoritter 495,- per person

Chaa pluu blad med tilbehør (P,SK,F,SU)
V Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H)
Thai fiskekaker og agurk (F,P,E)
Biffsalat med grillet entrecote (F,SU,SEL)
Ahaans berømte svineskank med tilbehør (SO, H, F)
Jasminris
Dagens dessert

Ahaan's favorites 495, - per person

Chaa pluu leaf. Miang kam goong (P,SH,F,SU)
Asian chive cake with soy dip. Kanom gui chai (WH)
Thai fish cakes and cucumber. Tod mun plah (F,P, E)
Beef salad with grilled entrecote. Yam neua (F, SU, CEL)
Ahaans famous Pork knuckle with condiments. Moo grop (SO,WH,F)
Jasmin rice
Today's dessert

(For 4 personer eller flere - for hele bordet / For 4 people or more - for the entire table)

Lunsjmeny – Lunch menu 13:00 – 15:30

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

265,-

Ønsker du at servitøren sette sammen en meny til dere ut fra ønsker og preferanser gjør de gjerne det ☺

If you want the waitress to put together a menu for you based on your wishes and preferences, they are happy to do so ☺

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F) <i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH, F)</i>	39
Peanøtter med kaffirlimeblader og chili (P) <i>Peanut mix with kaffirlimeleaves and chili (NC, P)</i>	39
Sprøtt kyllingskinn og Ahaan chilli saus (-) <i>Crispy chickenskin with Ahaan chilisauce. Nung gai tod (-)</i> PS! Some time no have.....	49

Til på begynne med / to start with

Østers med chili og lime (BL,F,SU) <i>Oysters with chili. Hoi nang rom nahm jjim (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	69
Steamed bun med svinekjøtt (H,SES,F) <i>Steamed bun with pork. Bao salabao (WH, SES,F)</i>	2 stk/pcs	139
Akkar med pepper og hvitløk (BL,H,F) <i>Squid with pepper and garlic. Plah muk kratiem prik thai (M,WH,F)</i>		139
Thai fiskekaker og agurk (F,P,E) <i>Thai fish cakes and cucumber. Tod mun plah (F,P, E)</i>		139
V Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H) <i>Asian chive cake with soy dip. Kanom gui chai (WH)</i>		139
Tom Kha Gai, Kylling og galangalsuppe med kokosmelk (F, SU) <i>Chicken and galangal soup with coconut milk (F,SU)</i>		134
V Tom Kha, galangal og kokossuppe (SU) <i>Galangal and coconut soup (SU)</i>		114

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>	Sterk	159
Grønn papayasalat med reker (P,SK,F,SU) <i>Green papaya salad with shrimps. Som tam goong (P,SH,F,SU)</i>	Sterk	169
Biffsalat med grillet entrecote (F,SU,SEL) <i>Beef salad with grilled entrecote. Yam neua (F, SU, CEL)</i>	Sterk	179
Grillet Kyllingsalat med chili og urter (P,F,SU) <i>Chickensalat with chili and herbs. Yam gai chiik (P,F,SU)</i>		169
V Urte og grønnsaksalat med sur mango (P, SU) <i>Herb and vegetable salad with sour mango. Yam pak (P, SU)</i>		159
Kyllingsatay med peanøttsaus (P,F) <i>Chicken satay with peanut sauce. Gai satay (P,F)</i>	3 stk/pcs	164
Bakt torsk med nahm jiim (chilisaus) (F,SU, H) <i>Baked cod with chili sauce. Plah nahm jiim (F,SU, WH)</i>		169

CURRIES

V Panengcurry med stekt blomkål(P)	159
<i>V Panengcurry with cauliflower. Gaeng paneng(P)</i>	
Panengcurry med grillet slakterbiff (P, F)	179
<i>Paneng curry with grilled hanger steak. Gaeng paneng (P, F)</i>	
Grønn curry med kylling (F)	Sterk 179
<i>Green curry with chicken. Gaeng kio wan gai (SH,F)</i>	
Hanglaycurry med svinekjøtt (SO,H, NK,P, F, SK)	179
<i>Hanglaycurry with pork, Gaeng Hang lay (SO, WH, NC,P, F, SH)</i>	

SIDERETTER / SIDES

Jasminris	36
<i>Jasmin rice. Khao hom mali</i>	
Sticky rice	36
<i>Sticky rice. Khao niaow</i>	
Roti (H)	36
<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 med venner, eller spise 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) 596
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) 395 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)

3 - 4 kg	6 - 8 personer	786 pr kg
5 - 8 kg	10 - 16 personer	636 pr kg

SØTT / SWEETS

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis (H, ML, E) 144
Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream. Roti gluay (WH, ML, E)
PS! 15 minutes to make

Mango stickyrice (SES) 134
Mango sticky rice. Khao niaow mamuang (SES)

Sesamkjeks med kokossorbet (SES, P, H, E) 84
Sesame biscuit with coconut sorbet. Kanom dok jok (SES, P, WH, E)

Kokos og pandanus pudding (-) 79
Thai Coconut Rice Custard, Kanom Tuay (-)

Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier) 44
Homemade ice cream, per scoop (Ask about allergies)

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
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 (HWH)	114
West Coast IPA, Denmark, 0,33l (H,WH)	138
Ruinination 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	54
San Pellegrino 0,75l	79

KAFFE & TE / COFFEE & TEA***Vår kaffe er fra SUPREME ROASTWORK på Grünerløkka***

Presskanne kaffe / French Press	42
Espresso / Espresso	46
Koffeinfri / Decaffeinated coffee - Nespresso	40
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
De Chastenay Crémant de Bourgogne B&B	La Cave des Hautes-Côtes	115/685
Vouvray Méthode Traditionelle Brut	Champalou, Loire	745
Indigène Crémant du Jura	André et Mireille Tissot, Jura	975
Pet Nat Domaine	Thillardon, Chiroubles	825
Champagne Brut Réserve	R.Pouillon, Champagne	160/960
2013 Largillier Brut, Blanc De Noir	Jerome Coessens, Champagne	1175
Dignitat Cava Brut Nature	Josep Masachs, Spain	565

WHITE WINE (SU)

Germany			Glass/bottle
2018	Riesling	Grans Fassian, Mosel	135/660
2018	Mosel Riesling	Julian Haart, Mosel	720
2017	Saar Riesling	Van Volxem, Mosel	750
2016	Posten Riesling Spätlese Halbtrocken	Ratzenberger, Mittelrhein	770
2017	Brauneberg Juffer Riesling Trocken GG	Fritz Haag, Mosel	910
2016	Goldberg Riesling GG	Van Volxem, Mosel	990
2018	Schützenhaus Riesling Feinherb	Georg Müller, Rheingau	145/710
2018	Riesling Trocken	Wittmann, Rheinhessen	135/655
2018	Von der Fels Riesling	Keller, Rheinhessen	855
2018	Tonschiefer Riesling Trocken	Dönnhoff, Nahe	740
2016	Lenz Riesling	Emrich-Schönleber, Nahe	155/770
2016	Vulkangestien Riesling Trocken	Schäfer Fröhlich, Nahe	850
2017	Forster Riesling Trocken	Spindler, Pfalz	710
2017	Kirchenstück Riesling GG	Acham-Magin, Pfalz	990
2018	Retzstadt Silvaner	Rudolf May, Franken	730

Austria			Glass/bottle
2018	Grüner Veltliner, Weinzierlberg	Stadt Krems, Kremstal	140/700

France

			Glass/bottle
2016	Grand Cru Bougros	Charly Nicolle, Chablis	1275
2017	Bourgogne Les Femelottes	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogne	145/730
2017	Saint-Aubin	Sylvain Langoureau, Bourgogne	830
2018	Lafon Mâcon-Villages	Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	810
2017	Mersault	Domaine Michelot, Bourgogne	1050
2017	Côtes du Jura Blanc	Jean Bourdy, Jura	830

USA			Glass/bottle
2017	Riesling Reserve	Boundary Breaks, Finger Lakes	790

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

RED WINE (SU)

			Glass/bottle
France			
2017	Côtes Du Rhône	Domaine Chaume-Arnaud, Rhône	700
2018	Bourgogne La Taupe	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogn	145/710
2017	Bourgogne Roncevie	Domaine Arlaud, Bourgogne	890
2015	Bourgogne	Domaine Jean Grivot, Bourgogne	1145
2012	Chambolle Musigny	Jean Jacques Confuron, Bourgogne	1450
2016	Bourgogne Passetougrain	Domaine Lejeune, Bourgogne	160/ 780
2016	Cotes du Jura Rouge	Jean Bourdy, Jura	860
2013	Pinot Noir W	Domaine Weinbach, Alsace	1150
Italy			
			Glass/bottle
2017	Barbera d'Alba	Giovanni Rosso, Piemonte	135/670
2016	Barbera d'Alba, Magnum	Giovanni Rosso, Piemonte	1350
2015	Barbaresco	Fontanabianca, Piemonte	960
2017	Rosso di Montepulciano	Poliziano, Toscana	680
Spain			
			Glass/bottle
2017	Ultreia Saint Jacques Mencia	Raúl Pérez, Castilla y León	145/730
2017	La Bruja de Rozas	Comando G, Madrid	845
2017	Las Uvas De Ira	Daniel Landi, Madrid	885
2018	Monastrell	Parajes del Valle, Jumilla	130/630
2016	Tempranillo 4 Caminos	Moraza, Rioja	850
South Africa			
			Glass/bottle
2017	Cinsault	Natte Valleij, Coastal Region	140/690
2019	Follow your dreams	Testllonga Baby Bandito	770
USA			
			Glass/bottle
2017	Central Coast Pinot Noir	Hobo Wines, Folk Machine, California	850
2016	Valdigué Redwood Valley	Hobo Wines, Folk Machine, California	850
2017	Submarine Canyon Pinot Noir	Joyce, California	750

SWEET EINE (SU)

			Glass/bottl
2018	Pündericher Marienburg Auslese	Walter, Mosel	0,50 85/605
2015	Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese	Selbach-Oster, Mosel	0,75 95/1195
2000	Sauternes Barsac	Chateau Coutet, Sauternes	0,75 1051275

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