

A

H

A

A

N

STREET FOOD
BY PLAH

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, skjenker vinen selv eller nyter en gode cocktails.

DRINKS

Tom Yam Tini - Our Signature Cocktail Gin • Chili • Lemongrass • Galangal • Kaffir Lime • Lime • Sugar	140
Ginger Cosmo Vodka • Cointreau • Cranberry • Lime • Ginger Syrup	140
Tamarind Sour Whiskey • Tamarind • Lime • Sugar	140
Jungle Juice Rhum • Sweet Basil • Lime • Sugar	150
Spicy Kaffir Lime Iced Tea Dark rum • Lemongrass • Chili • Lime • Sugar • Kaffir Lime Cider	135
Thai Margarita Tequila • Cointreau • Chili • Lemongrass • Lime • Sugar	150
Wake Up Call Grand Marnier • Vodka • Cassia Syrup • Espresso	150
Pink Tonic Harahorn Gin • Fever Tree Aromatic Tonic	140

Kokkemeny Chefs recommendation	565 min 2 pers
-----------------------------------	----------------

MENY

Alle rettene er ment for å dele, de blir lagd på bestilling og kommer når de er klare.

All dishes are meant to be shared, they are made on order and arrive when they are ready

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah Prawncrackers with Nahm Prik plah (SK, F)	45
Peanøtter og chiliflakes Peanuts with kaffir lime and chili (P)	55
Edamame med tom yam krydder Edamame beans with Tom yam spice(-)	69
Sprøtt kyllingskinn og sri racha saus Crispy chicken skin with sri racha sauce (-) PS! sometime no have....	69
Miang, Chaaplu blad med reker Chaaplu leaf with shrimp (P,SK,F,SU)	39 pr stk

Allergener Allergenes:	ML = Melk/ Milk(lactose),
H=Hvete/Wheat (gluten),	SEL=Selleri/ Celleri,
SK=Skalldyr/Shellfish,	SE=Sennep/ Mustard,
E=Egg,	SES=Sesamfrø/Sesameseeds,
F=Fisk/Fish,	SU=Sulfitt,
P=Peanøtter/ Peanuts,	L=Lupin,
SO=Soya/ Soy,	BL=Bløtdyr/Molusks

SEAFOOD

Østers med chili og lime Oysters with chili and lime (BL,F,SU)	45 pr stk
Blåskjell med chili, pepper og hvitløk Mussels with chili, pepper and garlic (BL,H)	165
Akkar med pepper og hvitløk Fried squid with pepper and garlic (BL,H,F)	155
Thai fiskekaker og agurksalat Thai fish cakes with cucumber relish (F,P,E)	145 / 5 stk
Sprøstekt hel Uer med chilisauz og urter Crispfried redfish with chilisauce and herbs (F,SU)	395 pr kg

FROM THE GRILL

Kyllingsatay med peanøttsaus Chicken satay with peanut sauce (P,F)	179 / 3 stk
Grillet secreto med nahm jiaow Grilled secreto with nahm jiaow (F,SO)	265 / 150 g
Grillet entrecote med nahm jiaow Grillet Ribeye with nahm jiaow (F,SO)	265 / 150 g

SALADS

Vannmelon salat med sprøstekt ribbe Watermelon salad with crispy pork (H,F,SU,SO)	165
Papayasalat med reker og peanøtter Papaya salad with prawns and peanuts (P,F,SK,SU)	175
Luang Prabang style laab av dagens fisk Luang Prabang style laab of today's fish (F,SU)	165

CURRIES

Grønn curry med kylling Green curry with chicken (F,SK)	195
Penengcurry med slakterbiff Panengcurry with grilled hanger steak (P,F)	195
Ovnsbakt lysing i tørr rød curry Grilled hake in dry red curry (F,SK)	195

Ahaans berømte svineskank med tilbehør Ahaans famous pork knuckle with condiments (SO, H, F)	595 pr skank
---	--------------

VEGETARIAN

Miang, Chaaplu blad med syltet ramsløk Chaaplu leaf with pickled ramson (P,SO,SU)	39 pr stk
Asiatisk gressløkkake med soyadipp Asian chive cakes with soy dip (SO,H)	125
Papayasalat med tomat og peanøtter Papaya salad with tomatoes and peanuts (P,SK,SU)	165
Panengcurry med stekt blomkål Paneng curry med grilled cauliflower (P,SO)	175
Kål med hvitløk, chili og bønnesaus Green with garlic, chili and bean sauce (H, SO)	85

SIDES

Jasminris	25
Sticky rice	25
Roti (H)	35

SØTT / SWEETS

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis Caramellized roti pancake with banana and vanilla ice (H, ML, E) PS! 15 minutes to make	165
Ahaans bananasplit Ahaans bananasplit (N, ML, E)	165
Sesamkjeks med kokossorbet Sesame biscuit with coconut sorbet (SES, P, H, E)	105
Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier) Homemade ice cream, per scoop (Ask for allergies)	55