

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 PLAH

**SNACKS**

Rekechips med Nahm Prik Plah Prawn crackers with Nahm Prik plah (SK, F)	55
Spicy peanøtter med chili, løk og limeblader Spicy peanuts with chili, onion, and lime leaves (P) - VEGAN	65
Edamame med tom yam krydder Edamame beans with Tom yam spice - VEGAN	75
Sprøtt kyllingskinn med sri racha saus Crispy chicken skin with sri racha sauce (-) PS! sometime no have....	85

**SIGNATURE DISHES**

Dagens kokkemeny – gjelder for hele bordet, pris per person Chefs menu - applies to the whole table, price per person <i>Delemeny, minst 2 personer / Sharing meny, minimum 2 people</i>	625
Ahaans berømte svineskank med tilbehør Ahaans famous pork knuckle with condiments (SO, H, F)	645 (pr stk)
Sprøstekt hel Uer med chilisaus og urter Crisp fried redfish with chili sauce and (F)	455 (pr kg)

**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 to order and arrive when they are ready

**SMALL DISHES**

Miang, Chaaplu blad med reke, peanøtt, lime og pomelo Chaaplu leaf with shrimp (P,SK,F,SU)	45 pr stk
Miang, Chaaplu blad med peanøtt, lime, pomelo og puffed sort ris Chaaplu leaf with black rice (P,SO,SU) -VEGAN	39 pr stk
Grønn chili og aubergin relish med sprø svinesvor Green chili and eggplant relish with crispy pork skin(F)	145
Grønn chili og aubergin relish med riskjeks Green chili and eggplant relish with rice cracker -VEGAN	145
Asiatisk gressløkkake med soyadipp Asian chive cakes with soy dip (SO) – VEGAN	145

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=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

**SEAFOOD**

Østers med chili og lime saus, Nahm jiim Oysters with chili and lime (BL,F,SU)	45 (pr stk)
Wokkede blåskjell med chili og østerssaus Mussels with chili and oystersauce (BL, HV)	195
Akkar med pepper og hvitløk Squid with pepper and garlic (BL,HV,F)	165
Thai fiskekaker og agurksalat Thai fish cakes with cucumber relish (F,P,E)	155 (5 stk)
Ovnsbakt kveite med risnudler, urter og sterk sjømat saus Baked cod with rice noodles, herbs, and seafood sauce (F,SU)	325
Gratinerte sjøkreps med chilirelish Gratinated Norwegian langoustines with chili relish (SK,F)	365

**FROM THE GRILL**

Kylling satay med peanøttsaus Chicken satay with peanut sauce (P,F)	185 (3 stk)
Grillet entrecôte med chilisau, nahm jiaow Grilled ribeye filet with chilisauce, nahm jiaow (F,SK,SO)	295 (150g)
Grillet fermentert ribbe med nahm jiim Grilled, fermented pork belly with nahm jiim (P,F) PS! 20 minutes to make	225
Grillet purre med tomat, mandel og chili relish Grilled leek with tomato, almond and chili relish (SO,SU,NM) - VEGAN	145

**SALADS**

Sitrus salat med chili og kokosdressing, sprø sjalottløk Citrus salad with chili and coconut dressing and crispy shallots (P,SU) -VEGAN	175
Vannmelonsalat med sitrongress og sprø ribbe Watermelon salad with lemongrass and crispy porkbelly (F,HV)	185
Laab, salat av kvernet svinekjøtt og urter, sterk chilidressing Laab, salad of minced pork, herbs and spicy chili dressing (F,SU)	185
Papayasalat med reker og peanøtter Papaya salad with prawns and peanuts (P,F,SK,SU)	195
Papayasalat med tofu og peanøtter Papaya salad with tofu and peanuts (P,SO,SU) - VEGAN	185
Wokkede grønnsaker med hvitløk, chili og bønnesaus Stir fry mixed vegetables with garlic, chili, and bean sauce (H, SO) - VEGAN	125

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=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

**CURRIES**

Grønn curry med kylling Green curry with chicken (F,SK)	245
Penengcurry med slakterbiff Panengcurry with grilled hanger steak (P,F)	245
Massamancurry med søtpotet, løk og mandler Massamancurry with sweet potato and almonds (NM,SO) - VEGAN	235

**SIDES**

Jasminris	25
Sticky rice	25
Roti - flatbread (H)	45

**SWEETS**

Karamellisert roti pannekake med banan og Tahiti vaniljeis Caramelized roti pancake with banana and Tahiti vanilla icecream (H, ML, E) PS! 15 minutes to make	175
Thai søt mango med sticky rice Thai sweet mango with sticky rice (-) VEGAN	165
Kokos og rismelpannekake med tapioka karamell Coconut and riceflour pancake with tapioca caramel (-) VEGAN	135
Sesamkjeks med kokossorbet Sesame biscuit with coconut sorbet (SES, P, H, E)	115
Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier) Homemade ice cream, per scoop (Ask for allergies)	55
Mekhong whisky trøffel sjokolade 3 stk Mekhong whisky truffle chocolate 3 pcsn (ML)	75