

Ukens kokkeanbefaling

Chaaplu blad med tilbehør (P,SK,F,SU)
 Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H)
 Wokkede blåskjell med chili, pepper og hvitløk (BL,H)
 Vannmelon salat med sprøstekt ribbe (H, F)

Grønn curry med kylling (F)

Ahaans banansplitt (N,ML)

495 pr pers

Min. 2 pers

Bord på 4 personer eller flere, får Ahaans berømte svineskank til hovedrett

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F)	39
Peanøtter med kaffirlimeblader og chili (P)	49
Sprøtt kyllingskinn og Ahaan chilli saus (-)	59

PS! some time no have....

SMÅRETTER

Chaaplu blad med reke og tilbehør (P,SK,F,SU)	39 pr stk
Østers med chili og lime Hoi nang rom nahm jjim (BL,F,SU)	39 pr stk
Wokkede blåskjell med chili, pepper og hvitløk, Hoi Maleng (BL,H)	139
Sprøstekt akkar med pepper og hvitløk, Plah muk kratiem prik thai (BL,H,F)	149
Thai fiskekaker og agurk, Tod mun plah (F,P,E)	149
Biffsalat med grillet entrecôte (F, SU, SEL)	189
Vannmelon salat med sprøstekt ribbe (H, F)	169
Kyllingsatay med peanøttsaus, Gai satay (P,F) (3 stk)	179
Kyllingsalat med peanøtter, urter og kokosdressing, Yam Gai (P,F,SU)	165

*PS! We only accept payment by card, BankAxept, Visa,
 MasterCard and American Express*

CURRIES

Grønn curry med kylling, Gaeng kio wan gai (F)	195
Panengcurry med grillet slakterbiff Gaeng paneng (P,F)	195
Stekt torsk i tørr rød curry, Gaeng khua plah (F,SK)	195
Massaman curry med oksebryst, Gaeng massaman neua (F, M, SU, SO)	195

VEGETAR RETTER

Chaaplu blad med syltet ramsløk og tilbehør (P,SU)	39 pr stk
Asiatisk gressløkkake med soyadipp Kanom gui chai (H)	109
Spicy vannmelonsalat (SU)	159
Panengcurry med stekt blomkål Gaeng paneng (P)	175
Sennepskål med hvitløk, chili og bønnesaos (H, SO)	85

SIDERETTER

Sennepskål med hvitløk, sort pepper og østerssaus (SO,H,BL)	85
Jasminris	35
Sticky rice	35
Roti (H)	35

STORE DELERETTER

Sprøstekt hel Uer med tilbehør (F)	395 pr kg
Vi serverer den med sennepskål, chilisaus og jasminris Spør din servitør om hva vi har inne i dag og hvor store de er.	
Ahaans berømte svineskank med tilbehør (SO, H, F)	595 pr skank
Skanken er braisert i ca 16 timer, og vi sprøsteker den før servering. Den kommer sammen med stekt sennepskål, syltet chili, papaya, sterk chilisaus. Jasminris	

SØTT

Karamellisert roti pannekake med banan og is (H, ML, E)	145
<i>PS! 15 minutes to make</i>	
Sesamkjeks med kokosorbet Kanom dok jok (SES, P, ML, H, E)	95
Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier)	45
Ahaans banansplitt (N, ML)	145

PS! We only accept payment by card, BankAxept, Visa,
MasterCard and American Express