

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

**NON-ALCOHOLIC DRINKS**

Tom Yam Tini - Our Signature Cocktail Chili • Lemongrass • Galangal • Kaffir Lime • Lime • Sugar	69
Ginger Cosmo Cranberry • Lime •Ginger Syrup	69
Jungle Juice Sweet Basil • Lime • Sugar	69
Himmelstund spritz	45
Sitrongress istea	45
Copenhagen sparking tea	295
Red Thai icetea with condensed milk	45
Alde eplecider	45/109
Stenkulla sparkling water	85
Mineralvann	Fra 49

**SNACKS**

Rekechips med Nahm Prik Plah Prawn crackers with Nahm Prik plah (SK, F)	45
Spicy peanøtter med chili, løk og limeblader Spicy peanuts with chili, onion, and lime leaves (P) - VEGAN	59
Edamame med tom yam krydder Edamame beans with Tom yam spice -VEGAN	69
Sprøtt kyllingskinn og sri racha saus Crispy chicken skin with sri racha sauce (-) PS! sometime no have....	79

**SIGNATURE DISHES**

Dagens kokkemeny – gjelder for heler bordet per person Chefs menu - applies to the whole table per person	595
Ahaans berømte svineskank med tilbehør Ahaans famous pork knuckle with condiments (SO, H, F)	595 (pr stk)
Sprøstekt hel Uer med chilisaus og urter Crisp fried redfish with chili sauce and (F)	425 (pr kg)

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

**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 reker Chaaplu leaf with shrimp (P,SK,F,SU)	39 pr stk
Miang, Chaaplu blad med syltet ramsløk Chaaplu leaf with pickled ramson (P,SO,SU) -VEGAN	39 pr stk
Nahm prik num, grønn chili relish med sprø svinesvor Green chili relish with crispy pork skin(F)	129
Nahm prik num, grønn chili relish med riskjeks Green chili relish with rice cracker -VEGAN	129
Asiatisk gressløkkake med soyadipp Asian chive cakes with soy dip (H) - VEGAN	139

### **SEAFOOD**

Østers med chili og lime Oysters with chili and lime (BL,F,SU)	45 (pr stk)
Thai fiskekaker og agurksalat Thai fish cakes with cucumber relish (F,P,E)	149 (5 stk)
Ovnsbakt skrei med risnudler, urter og sjømat saus Baked cod with rice noodles, herbs, and seafood sauce (F,SU)	295
Gratinerte sjøkreps med chilirelish Gratinated Norwegian langoustines with chili relish (SK,F)	325
Sprøstekt hel Uer med chilisau og urter Crisp fried redfish with chili sauce and (F)	425 (pr kg)

### **FROM THE GRILL**

Kylling satay med peanøttsaus Chicken satay with peanut sauce (P,F)	179 (3 stk)
Grillet entrecôte med nahm jjaow Grilled ribeye filet with nahm jjaow (F,SK,SO)	269 (150g)
Grillet fermentert ribbe med nahm jjiim Grilled, fermented pork belly with nahm jjiim	189
Grillet purre med tomat, mandel og chili relish Grilled leek with tomato, almond and chili relish (SO,SU) - VEGAN	139

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

**SALADS**

Laab, salat av kvernet svinekjøtt og urter, sterk chilidressing	179
Laab, salad of minced pork, herbs and spicy chili dressing (F,SU)	
Sitrus salat med chili og kokosdressing, sprø sjalottløk	169
Citrus salad with chili and coconut dressing and crispy shallots -VEGAN	
Papayasalat med reker og peanøtter	179
Papaya salad with prawns and peanuts (P,F,SK,SU)	
Papayasalat med tofu og peanøtter	169
Papaya salad with tofu and peanuts (P,SO,SU) - VEGAN	
Stir fry grønnsaker med hvitløk, chili og bønnesaus	89
Stir fry mixed vegetables with garlic, chili, and bean sauce (H, SO) - VEGAN	

**CURRIES**

Grønn curry med kylling	209
Green curry with chicken (F,SK)	
Penengcurry med slakterbiff	209
Panengcurry with grilled hanger steak (P,F)	
Massamancurry med søtpotet, løk og mandler	189
Massamancurry with baked sweet potato and almonds (NM,SO) - VEGAN	

**SIDES**

Jasminris	25
Sticky rice	25
Roti - flatbread (H)	35

**SWEETS**

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis	169
Caramelized roti pancake with banana and vanilla ice (H, ML, E)	
PS! 15 minutes to make	
Banan muffin med karamellisert ananas	159
Banana muffin with caramelized pineapple (-)	
Pandanus pudding av andeegg, med sprø sjalottløk og palmesukker	159
Pandan custard of duck eggs, with crispy shallots and palmsugar(E)	
Sesamkjeks med kokossorbet	115
Sesame biscuit with coconut sorbet (SES, P, H, E)	
Hjemmelaget is, per kule (Spør om allergier)	55
Homemade ice cream, per scoop (Ask for allergies)	

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