

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Wij zijn open! Sukhothai Take-away

Het restaurant is gesloten vanwege de maatregelen rond het Corona-virus, maar wij gaan door om de heerlijkste Thaise gerechten voor u te bereiden.

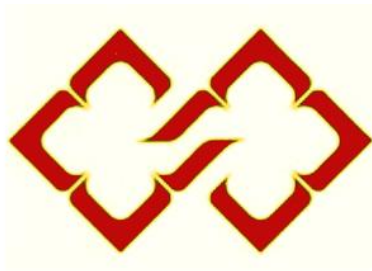
U kunt per email bestellen op info@sukhothaithanee.nl
of per telefoon tussen 13:00 uur en 20:30 uur op
020 786 6419

Geeft u bij uw bestelling het volgende aan:

- Naam en telefoonnummer
- Nummer van de gerechten en het gewenste aantal
- Tijdstip waarop u het wil komen afhalen

Om de wachttijd zo kort mogelijk te houden, verzoeken wij u om tenminste een half uur voor u komt afhalen te bestellen.

Bezorging is mogelijk binnen postcodegebied 1017 e.o.
(ca. 2km grens) tegen een vergoeding van €5. (Bij bestellingen vanaf €80 gratis)



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Sukhothai afhaalmenu (t/m 6 april)

Starter €8

101* Sai ua; *pikante worst uit Noord Thailand / spicy sausage from the north of Thailand*

102* Pheua tod; *krokant gefrituurde taro met pittige tamarindesaus / crispy taro with a spicy tamarinsauce*

103* Tod man plaa; *dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake*

104* Tod man kung; *garnalenkoekjes uit zuid Thailand met mais en verse jonge cocos / shrimpcakes from the south of Thailand with corn and fersh young coconut*

105* Satay nua ruhra; *saté van malse ribeye met pittige pindasaus / satay from tender ribeye with spicy peanutsauce*

106* Mixed starter; *een proeverij van vis- en garnalenkoekjes en saté van ribeye / a tastingplate from fishcakes, shrimpcakes and satay from ribeye*

Salad

201* Som tam thai; *authentiek traditioneel bereide papayasalade van groene papaya met een smaakbalans van zoet, zout en zuur en lekker pittig. / Famous Thai papayasalad made from green papayas. A balance of sweet, salty and sour tastes and real Thai spicy*

€12

202* Som tam kung; *papayasalade met garnalen / papayasalad with shrimps*

€15

Onze curry's;

Onze curry's worden gemaakt van currypasta's die wij in onze eigen keuken maken van verse kruiden en specerijen naar traditioneel recept. Hierdoor kunt u de unieke variatie van Thaise smaken in elke curry volledig beleven.

- *Rode curry; Pittige curry van rode chili's.*
- *Groene curry; Medium pittige, zoete curry van groene chili's.*
- *Gele curry; Medium pittige curry van rode chili's met curcuma en de frisse smaak van gember.*
- *Paneng curry; Extra pittige curry van rode chili's, iets ingedikt met een vleugje pinda.*
- *Massaman curry; Speciale curry met kaneel en steranijs, bereid met pinda's en aardappel.*

Our curries;

Our curries are made from homemade currypastes, that we prepare in our kitchen after a traditional recipe with fresh herbs and spices. So you can fully enjoy the unique variation of Thai flavors in every curry.

- *Red curry; Spicy curry made from red chillies.*
- *Green curry; Medium spicy, sweet curry made from green chillies.*
- *Yellow curry; Medium spicy curry made from red chillies, yellowroot and fresh tasting ginger*
- *Paneng curry; Extra spicy curry made from red chillies, slightly reduced with a touch of peanut.*
- *Massaman curry; Special curry with cinnamon and star anise, cooked with peanuts and potatoes*

Curry

- 301* Massaman nua; *massaman curry met runder stoofvlees / massaman curry with beef stew* €20
- 302* Keng pet peth yang; *geroosterde eendeborst in rode curry met vruchten / roasted duckbreast in red curry with fruits* €20
- 303* Keng luang plaa; *gele curry met roodbaars / yellow curry with redbass* €19
- 304* Paneng kung; *paneng curry met garnalen / paneng curry with shrimps* €20
- 305* Paneng nua; *paneng curry met rundvlees / paneng curry with beef* €19
- 306* Paneng kai; *paneng curry met kip / paneng curry with chicken* €18
- 307* Keng kung; *rode curry met garnalen / red curry with shrimps* €20
- 308* Keng nua; *rode curry met rundvlees / red curry with beef* €19
- 309* Keng kai; *rode curry met kip / red curry with chicken* €18
- 310* Keng tahu; *rode curry met tahu / red curry with tofu* €17
- 311* Keng kiao waan kung; *groene curry met garnalen / green curry with shrimps* €20
- 312* Keng kiao waan nua; *groene curry met rundvlees / green curry with beef* €19
- 313* Keng kiao waan kai; *groene curry met kip / green curry with chicken* €18
- 314* Keng kiao waan tahu; *groene curry met tahu / green curry with tofu* €17

Curry en stirfried inclusief rijst / including rice!

Stirfried

- 401* Pad prik keng luang kung; *wokgerecht van garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from shrimps and squid in dry yellow curry* €20
- 402* Plaa sam rod; *krokant visfilet met pittige zoet, zure saus / deepfried fishfillet with spicy sweet, sour sauce* €20
- 403* Nua pad prik keng; *pittig wokgerecht van rundvlees in droge rode curry / spicy dish of stirfried beef in dry red curry* €19
- 404* Pad pak ruam kung; *wokgerecht van gemengde groenten en garnalen / stirfried vegetables with shrimps* €20
- 405* Kai pad med ma muang; *kip met groenten en cashewnoten / stirfried chicken with vegetables and cashewnuts* €18
- 406* Pad krapao moo krob; *krokant buikspek met Thaise holy-basilicum / crispy pork belly with Thai holy basil* €19
- 407* Pad pak ruam; *wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables* €17
- 408* Pad krapao tahu; *tahu en groenten met Thaise holy-basilicum / tofu and vegetables with Thai holy basil* €17

Noodles

- 501* Pad thai kung sukhothai; *klassiek Thais noodle-gerecht met garnalen zoals ze het in Sukhothai maken / classic thai noodledish with shrimps in Sukhothai style* €20
- 502* Pad thai kai; *klassiek Thais noodle-gerecht met kip / classic thai noodledish with chicken* €18
- 503* Pad thai pak; *gewokte rijst noodles met groenten / stirfried noodles with vegetables* €17
