

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

Welkom bij Sukhothai Thanee, waar u het beste van Thailand kunt ervaren.

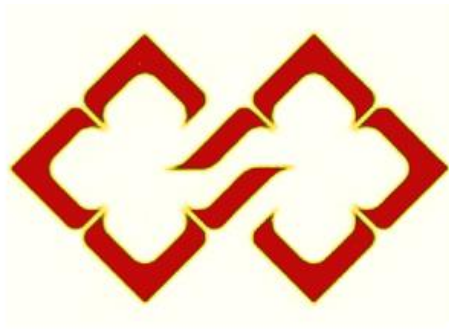
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken. Wokken doen we met versgemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen ambiance te genieten van een palet aan Aziatische smaken.

Wat u geproefd moet hebben zijn onze curry's van versgemaakte currypasta's, die door veel van onze gasten, ook collega chefkoks, zijn bestempeld als de beste die ze geproefd hebben.

Welcome to Sukhothai Thanee, a place where you are able to experience Thailand at its best.

Our kitchen is based on the Thai tradition where we use pure ingredients, "fresh and clean food". Fish sauce, oyster sauce and shrimppaste are essential in Thai food. Stir frying is done with fresh chicken broth. We like to receive you to enjoy a variation of Asian tastes in a relaxed atmosphere.

One thing you must have tasted is one of our curries of homemade currypastes from fresh herbs and spices. Many of our guests, among them also colleague chefs, called them the best they ever had.



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

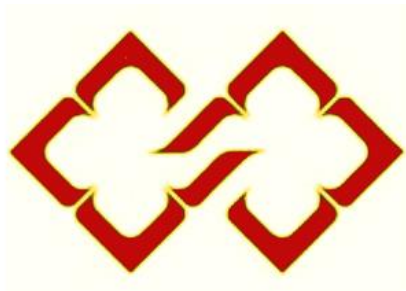
Amsterdam

Sharing menu

Samen eten en de gerechten samen delen is een Thaise traditie, of je nu met vrienden, familie of collega's bent, of voor een intiem diner met twee. U kunt kiezen uit ons Sukhothai menu. In het menu zijn de arrangementen voor 2 personen aangegeven. Voor meerdere personen leggen wij graag uit hoe de arrangementen zijn. U kiest samen de maaltijden voor uw tafel. Voor als u alleen bent bieden wij u een klein arrangement aan. Heeft u een allergie, vertel het ons. Het eten kan sporen van pinda's of schelpdieren bevatten.

Shared dining is a Thai tradition. Whether you are dining with friends, family or colleagues, or you are having a intimate dinner for two. You are free to choose from our Sukhothai menu. The arrangements are written for two persons. For more people we like to explain to you the arrangements. You can choose together the dishes for your table. In case you are alone, we will offer you a small arrangement. If you have any allergy, please tell us. Our food may contain some residue of peanut or shellfish.

Take your time to enjoy dinner!



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Chef's menu

€52,50 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

Starter

* **Miang kham**; *traditionele smaakexplosie in wildepeperblad / traditional explosion of taste in betel leaf*

Soup

* **Tom yam kung**; *pittige soep met garnalen / spicy soup with shrimps*

Maindishes

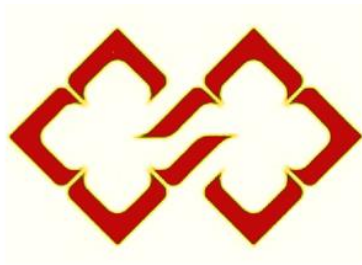
* **Massaman keh**; *massamancurry met lamskotelet / lamb chop in massaman curry*

* **Kung pad lai bua**; *wokgerecht met garnalen en lotuswortel / stirfried dish from shrimps with lotus root*

* **Laab peth**; *fris pittige salade van gehakte eend / fresh and spicy salad from minced duck*

Dessert

* Naar keuze / to your choice



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Sukhothai menu

€47,50 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

Starter

* **Yam som o**; *frisse salade van pomelmoes en garnalen / fresh salad of pomelo and shrimps*

Soup

* **Tom ka kai**; *klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chickensoup in coconutmilk*

Maindishes

* **Keng pet peth yang**; *gerookte eendeborst in pittige rode curry / smoked duckbreast in spicy red curry*

* **Nua pad pak grad dong**; *wokgerecht van rundvlees met ingelegd mosterdkool / stirfried dish from beef with pickled mustard greens*

* **Plaa tod nam tok**; *"Waterval" salade van krokant zeebaarsfilet met delicate dressing uit oost Thailand / "Waterfall" salad from deepfried sea bass fillet with delicat dressing from east of Thailand*

Dessert

* Naar keuze / to your choice

Sukhothai selection menu

Op basis van 2 personen/for 2 people
menu with starter & 2 maindishes €32,50 p.p.
menu with starter & 3 maindishes €42,50 p.p.

Starter

Kies één van de volgende starters/ Make a choice out of one of the starters

Chef's special

* **Miang kham**; *traditionele smaakexplosie in wildepeperblad/ traditional explosion of taste in betel leaf*

of/or

* **Yam som o**; *frisse salade van pompelmoes en garnalen/ fresh salad of pomelo and shrimps*

of/or

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

of/or

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

of/or

* **Kai yang**; *saté van kip naar oud familierecept van de chef/ satay from chicken after old family recipe of the chef*

of/or

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

of/or

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



Maindishes

salad, curry and stirfried

Salad

Chef's special

* **Laab peth**; *fris pittige salade van gehakte eend / fresh and spicy salad from minced duck*

of/or

* **Plaa tod nam tok**; *“Waternal” salade van krokant zeebaarsfilet met delicate dressing uit oost Thailand / “Waterfall” salad from deepfried sea bass fillet with delicat dressing from east of Thailand*

of/or

* **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*

Onze curry's;

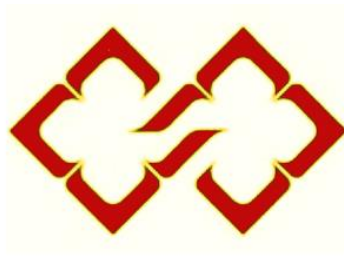
Onze curry's worden gemaakt van currypasta's die wij in onze eigen keuken maken van verse kruiden en specerijen naar traditioneel recept. Hierdoor kunt u de unieke variatie van Thaise smaken in elke curry volledig beleven.

- *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. (niet altijd beschikbaar)*

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 (not always available)*



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Curry

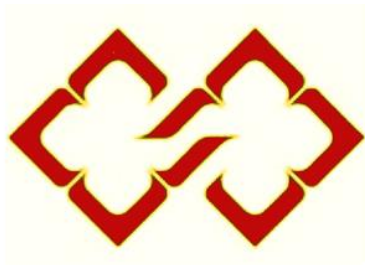
Chef's special

- * **Massaman keh**; *massamancurry met lamskotelet / lamb chop in massaman curry* **of / or**
- * **Keng pet peth yang**; *gerookte eendeborst in pittige rode curry / smoked duckbreast in spicy red curry*
of een keuze uit de volgende curry's /
or a choice from the following curries
- * **Keng luang kung sapparot**; *gele curry met garnalen en ananas / yellow curry with shrimps and pineapple*
- * **Keng luang plaa**; *gele curry met roodbaars / yellow curry with red bass*

- * **Paneng nua**; *paneng curry met rundvlees / paneng curry with beef*
- * **Paneng kai**; *paneng curry met kip / paneng curry with chicken*

- * **Keng kung**; *rode curry met garnalen / red curry with shrimps*
- * **Keng nua**; *rode curry met rundvlees / red curry with beef*
- * **Keng kai**; *rode curry met kip / red curry with chicken*

- * **Keng kiao waan kung**; *groene curry met garnalen / green curry with shrimps*
- * **Keng kiao waan nua**; *groene curry met rundvlees / green curry with beef*
- * **Keng kiao waan kai**; *groene curry met kip / green curry with chicken*



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Stirfried

Chef's special

* **Kung pad lai bua**; wokgerecht met garnalen en lotuswortel / stirfried dish from shrimps with lotus root

of/or

* **Nua pad pak grad dong**; wokgerecht van rundvlees met ingelegd mosterdkool / stirfried dish from beef with pickled mustard greens

of/or

* **Pad krapao peth** ; eendeborst met Thaise holy-basilicum / duck breast with Thai holy basil

of/or

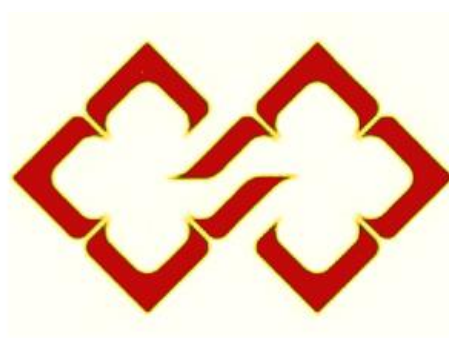
* **Hed pad kung**; wokgerecht van garnalen met paddenstoelen en verse gember / stirfried dish from shrimps with mushrooms and fresh ginger

of/or

* **Nua pad med ma muang**; wokgerecht van rundvlees met groenten en cashewnoten / stirfried dish from beef with vegetables and cashewnuts

Als iemand van u een gerecht zonder vlees of vis wenst, dan kunt u kiezen uit één van de volgende alternatieve gerechten/ In case one of you wishes a dish without meat or fish, you can make a choice out of the following alternative dishes

- * Keng tahu; *rode curry met tahu / red curry with tofu*
- * Keng kiao waan tahu; *groene curry met tahu / green curry with tofu*
- * Pad pak ruam; *wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables*
- * Pad krapao hed ruam; *gemengde paddenstoelen en groenten met Thaise holy-basilicum / mixed mushrooms and vegetables with Thai holy basil*



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Side dish to complete your dinner

Soep/Soup; €8,00

U kunt uit één van de volgende soepen kiezen bij uw diner. In Thailand eet men de soep gelijktijdig met de hoofdmaaltijden. You make a choice from one of the soups. In Thailand it is custom to eat the soup next to the main dishes.

- * Tom ka kai; klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chickensoup in coconutmilk*
- * Tom ka kung; klassieke Thaise soep met garnalen met cocosmelk / classic Thai soup with shrimps in coconutmilk*
- * Tom yam kung; pittige soep met garnalen / spicy soup with shrimps*

Dessert €9

- * Icecream tab tim krob; cocosorbet met waterkastanje, jackfruit en palmfruit / coconut sorbet with waterchestnut, jackfruit and palm fruit*
- * Keniao ma muang; traditioneel Thais dessert van verse mango met in zoete cocosmelk met pandanblad bereide kleefrijst / famous Thai dessert; mango with sticky rice, made in sweetend coconutmilk with pandanleaf*