

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Sukhothai Take-away

"Best Thai award 2020"

Ons restaurant biedt vanwege de maatregelen rond het Corona-virus de heerlijkste Thaise gerechten voor u om af te halen.

Bestellingen kunt u vooraf doorgeven;

* **per email:** info@sukhothaithanee.nl (tot een uur voor afhalen)

* **per telefoon:** 020 786 6419 tussen 13:00 uur en 21:00 uur

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, dan staat het voor u klaar

We zijn open voor afhalen van 16:00 uur tot 21:00 uur.

Op dinsdag en woensdag zijn wij gesloten.

Bezorgen kan tussen 18:00 uur en 21:00 uur binnen een straal van ca. 2,5 km rond het restaurant. Om gegarandeerd te zijn van bezorging, verzoeken wij u de bestelling vóór 17:00 uur door te geven en met de gewenste bezorgtijd.

Bezorgkosten zijn €5,00 per bestelling. Vanaf €85,00 is bezorgen gratis.

Sukhothai afhaalmenu

Starter

- 103* Tod man plaa; *dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake (7pcs)* €9
- 104* Tod man kung; *garnalenkoekjes met mais en jonge cocos / shrimpcakes with corn and young coconut (7pcs)* €11
- 105* Kai yang Sukhothai; *saté van kip naar oud familierecept van de chef / satay from chicken after old family recipe of the chef (7pcs)* €9
- 106* Mixed starter; *een proeverij van 103, 104 and 105 / a tastingplate from 103, 104 and 105 (6pcs)* €10
- 107* Kiao hor khai nok kratha; *gefrituurde wonton met kwartelei / crispy fried wonton with quail egg (7pcs)* €9
- 108* Tom ka kai; *klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chicken soup in coconut milk* €8
- 109* Tom yam kung; *pittige soep met garnalen (helder) / spicy soup with shrimps (clear)* €8

Salad

- 201* Som tam thai; *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* €16
- 202* Laab nua; *fris pittige salade van gehakt rundvlees / fresh and spicy salad from minced beef* €16

Onze curry's;

Onze beroemde 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, enigszins gereduceerde curry van rode chili's.*
- *Massaman curry; Massaman curry; Speciale curry met kaneel en steranijs, bereid met pinda's en aardappel.*

Our curries;

Our famous 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, slightly reduced curry made from red chillies.*
- *Massaman curry; Special curry with cinnamon and star anise, cooked with peanuts and potatoes*

Curry

- 301* Massaman nua; *massamancurry met runder stoofvlees/beef stew in massaman curry* €23
- 302* Paneng nua yang; *gegrilde ribeye in paneng curry/grilled ribeye in paneng curry* . TIP . €23
- 303* Keng luang kung sapparot; *gele curry met garnalen en ananas/yellow curry with shrimps and pineapple* €23
- 304* Keng luang plaa; *gele curry met roodbaars/yellow curry with red bass* €20
- 305* Paneng kung; *paneng curry met garnalen/paneng curry with shrimps* €23
- 306* Paneng nua; *paneng curry met rundvlees/paneng curry with beef* €21
- 307* Paneng kai; *paneng curry met kip/paneng curry with chicken* €19
- 308* Keng kung; *rode curry met garnalen/red curry with shrimps* €23
- 309* Keng nua; *rode curry met rundvlees/red curry with beef* €21
- 310* Keng kai; *rode curry met kip/red curry with chicken* €19
- 311* Keng tahu; *rode curry met tahu/red curry with tofu* €18
- 314* Chu chee plaa tod; *rode curry met krokante zeebaarsfilet/red curry with deepfried sea bass fillet* €22
- 312* Keng kiao waan kung; *groene curry met garnalen/green curry with shrimps* €23
- 313* Keng kiao waan nua; *groene curry met rundvlees/green curry with beef* €21
- 315* Keng kiao waan kai; *groene curry met kip/green curry with chicken* €19
- 316* Keng kiao waan tahu; *groene curry met tahu/green curry with tofu* €18
- 317* Keng khua kiao waan yod mapiao oon; *groene curry met palmhart en kreeft/green curry with palmheart and lobster* €23

Stirfried

- 401 * Moo krob pad kahla pri; *wokgerecht van krokant buikspek en spruitjes / stirfried dish from crispy pork belly and Brussels sprouts* **TIP** €23
- 402 * Nua pad nomay dong; *wokgerecht van rundvlees met ingelegde bambu / stirfried dish from beef with pickled bamboo* €21
- 403 * Pad pak ruam; *wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables* €18
- 404 * Pad pak ruam kung; *wokgerecht van gemengde groenten en garnalen / stirfried vegetables with shrimps* €23
- 406 * Kai pad med ma muang; *kip met groenten en cashewnoten / stirfried chicken with vegetables and cashewnuts* €19
- 407 * Pad krapao moo krob; *krokant buikspek met Thaise holy-basilicum / crispy pork belly with holy basil* €23
- 408 * Pad krapao hed ruam; *gemengde paddenstoelen en groenten met Thaise holy-basilicum / mixed mushrooms and vegetables with holy basil* €18
- 409 * Moo krob pad prik keng; *pittig wokgerecht met krokant buikspek in droge rode curry / spicy dish of crispy pork belly in dry red curry* €23
- 410 * Nua pad prik keng; *pittig wokgerecht van rundvlees in droge rode curry / spicy dish of stirfried beef in dry red curry* €21
- 411 * Pad prik keng luang talay; *wokgerecht van vis, garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from seafood in dry yellow curry* €23

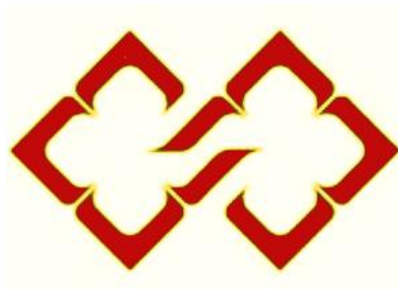
**Curry en stirfried inclusief rijst / including rice!*

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* €22

502* Pad thai kai; *klassiek Thais noodle-gerecht met kip / classic thai noodledish with chicken* €19

503* Pad thai pak; *gewokte rijst noodles met groenten / stirfried noodles with vegetables* €18



SUKHOTHAI THANEE
"Dawn of happiness"

Amsterdam