

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

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

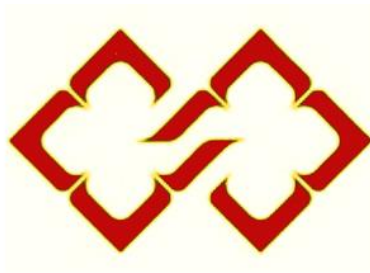
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken. Wokken doen we met versgemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen ambiance te genieten van een palet aan Aziatische smaken.

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 Chef's menu en de Sukhothai Selection. 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 Chef's menu and the Sukhothai Selection. 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!

Chef's menu

€69,00 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

* **Mantees sapparot**; *soufflé van zoete aardappel met annanasketchup / souffle from sweet potato and pineapple ketchup*
&

* **Tom yam kung sipya**; *garnaal in tom yam creme op schelpje van sepia / shrimp in tom yam creme on a shell from sepia*

Starter

Kleine proeverij / small tastery

* **Gyoza keng kiao waan kung**; *gyoza met vulling van garnalen en groene curry / gyoza with a filling from green curry shrimps*
&

* **Naam prik moo krob**; *kruidig en krokant buikspek met een balans van zoet, zout en zuur / nicely spiced crispy pork belly with balanced taste between sweet, salty and sour.*
&

* **Sai ua kai**; *gevulde paprika met pittig gehakt van kip met citroengras en curcuma / small paprika stuffed with spicy minced chicken with lemongrass and yellow root*

Soup

* **Soup nua wua**; *fris pittige soep met zacht rundvlees / fesh spicy soup with tender beef*

of / or

* **Tom yam plaa**; *pittige vissoep met zeeduivel / spicy fishsoup with angler fish*

Curry

* **Keng pet peth yang**; geroosterde eendeborst in rode curry met vruchten / roasted duckbreast in red curry with fruits

of/or

* **Keng luang plaa tod**; kingfish in fris pittige gele curry / kingfish in fresh spicy yellow curry

Stirfried

* **Kung pad setoh**; pittig wokgerecht van tijgergarnalen met petehbonen en kipgehakt / spicy stirfried dish with tiger prawns, stinky beans and minced chicken

of/or

* **Pad cha nua**; sucade met Thaise aubergines en babymais gewokt in groene currypasta / braising steak with Thai eggplants and baby mais, stirfried in green curry paste

Salad

* **Yam talay ruam mit**; fris pittige salade van zeevruchten en glasnoedels met paddenstoelen en lotuszaad / fresh spicy salad from seafood and glass noodles with black mushroom and lotus seed

of/or

* **Kai clook kao tod**; pittige salade van gehakt poulet noir en krokante rijstballetjes / spicy salad from poulet noir and crispy rice balls

Dessert

* Naar keuze / to your choice

Appetizer

Om uw drankje vooraf aan uw diner te vergezellen / To accompany your drink before your dinner

- * **Miang kham (4pcs)**; traditionele smaakexplosie in wildepeperblad / traditional explosion of taste in betel leaf €10*
- * **Tod man plaa (4pcs)**; dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake € 8*
- * **Tod man kung (4pcs)**; garnalenkoekjes uit zuid Thailand met verse mais en verse jonge cocos / shrimpcakes from the south of Thailand with fresh corn and fresh young coconut €10*
- * **Kai yang Sukthothai (2pcs)**; saté van kip naar oud familierecept van de chef / satay from chicken after old family recipe of the chef € 8*
- * **Satay lue (2pcs)**; saté van ribeye met pittige saus / satay from ribeye and spicy sauce €10*
- * **Kiao hor khai nok kratha (4 pcs)**; gefrituurde wonton met kwartelei / crispy fried wonton with quail egg € 8*
- * **Poh pia tod pak (4st)**; loempia met licht gekruide vulling van groenten / springroll with lightly spiced filling from vegetables € 8*

Soup&Salad

- * **Tom ka kai**; klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chickensoup in coconutmilk €10*
- * **Tom yam kung**; pittige bisque met tijgergarnalen / spicy bisque with tiger shrimps €12*
- * **Som tam thai**; traditioneel bereide papayasalade van groene papaya met een smaakbalans van zoet, zout en zuur en lekker pittig. / this famous Thai papayasalad made from green papayas is a balance of sweet, salty and sour tastes and real Thai spicy €20*

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 selection

Een selectie van enkele favoriete gerechten / A selection of some favorite dishes

- * **Keng kiao waan kung yod mapiao oon**; *klassieke groene curry met tijgergarnalen en palmhart / classic green curry with tigerprawns and palm heart* €28
- * **Massaman nua**; *massamancurry met runder stoofvlees / beef stew in massaman curry* €27
- * **Keng kung**; *rode curry met tijgergarnalen / red curry with tiger shrimps* €27
- * **Paneng khao moo**; *procureur in paneng curry met een topping van sjalotjes en verse gember / pork neck in paneng curry with a topping from shallots and fresh ginger* €28
- * **Pad prik keng luang talay**; *wokgerecht met vis, garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from seafood in dry yellow curry* €27
- * **Kai pad med ma muang**; *klassiek gerecht van kip met groenten waterkastanje en cashewnoten / classic dish from stirfried chicken with vegetables, water chestnut and cashewnuts* €25
- * **Pad krapao moo krob**; *krokant buikspek met Thaise holy-basilicum / crispy pork belly with holy basil* €27

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

Gerechten zonder vis of vlees:

- * **Tom ka hed**; klassieke Thaise cocossoep met verse paddenstoelen / classic Thai coconutsoup with mushrooms €10*
- * **Keng faktong**; rode curry met pompoen en cantharellen / red curry with pumpkin and chanterelles €23*
- * **Keng kiao waan tahu**; groene curry met tahu / green curry with tofu €23*
- * **Pad krapao hed ruam**; gemengde paddenstoelen en groenten met Thaise holy-basilicum / mixed mushrooms and vegetables with holy basil €23*

Dessert

€12

- * **Khao niao ma muang**; variatie van het traditioneel Thais dessert van verse mango met in zoete cocosmelk bereide kleefrijst / famous Thai dessert with a twist; mango with sticky rice, made in sweetend coconutmilk*
- * **Kluay tod kab saowarrot chorbet**; traditioneel gefrituurde banaan met sorbet van passievrucht en crunch van sesamzaad / traditional deep fried banana with a sorbet from passionfruit and a crunch from sesame seed*