

**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.

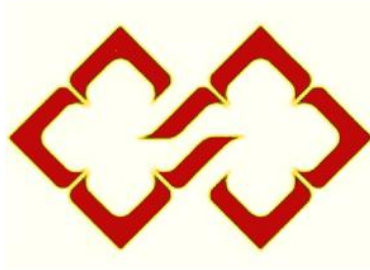
Wat u geproefd moet hebben zijn onze curry's van versgemaakte currypasta's, die door veel van onze gasten, ook collega chefkoks, zijn bestempeld als de beste die ze geproefd hebben.

---

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"*

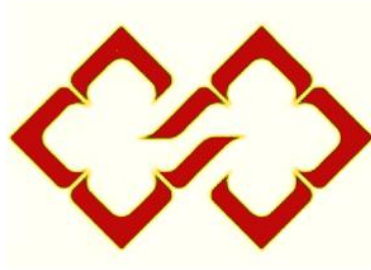
Amsterdam

## *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*

€69,00 p.p. (min. 2 pers.)

### **Amuse**

\* **Kratong tong keng kai**; *rode curry-kip in cococup / red curry chicken in coconutcup*

&

\* **Maa oan**; *"Fat horse", van gehakt van varkensvlees en garnalen met een topping van ei / minced pork and shrimps with an egg topping*

\*\*\*

### **Starter**

\* **Satay lue**; *saté van sirloin met pittige saus uit zuid Thailand en garnering van groenten / satay from sirloin and spicy sauce from the south of Thailand with garnish from vegetables*

\*\*\*

### **Soup**

\* **Keng chut kaon keiow**; *Heldere soep met kip en garnalen gevulde rambutan en topping van kipreepjes en krab / clear soup with rambutan, stuffed with chicken and shrimps, and topping from shredded chicken and crabmeat*

## Curry

\* **Keng khek yawaa**; *rijke curry met kip, rozijnen en pinda met een smaak balans van zoet, zuur en zout, die zijn oorsprong vindt op de Javaanse markten in Bangkok/ rich curry with chicken, raisins and peanut and a balanced taste of sweet, sour and salty, wich origins are found at the Javanees markets in Bangkok*

## Stirfried

\* **Pad nua horopa phoo nim**; *wokgerecht met rundvlees, Thaise zoete basilicum en gefrituurde softshell krab / stirfried dish from beef and Thai sweet basil with deepfried soft shell crab*

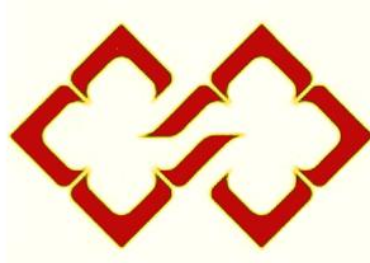
## Salad

\* **Yam plaa thu**; *Salade met gefrituurde makreel, shitake en een variatie van verse kruiden / Salad with deepfried mackerel, shitake and a selection of fresh herbs*

\*\*\*

## Dessert

\* **Bua loi bolan**; *"Floating lotus" Rijst dumplings in cocosmelk met jonge cocos/ Rice dumplings in coconut milk and young coconut*



**SUKHOTHAI THANEE**

*"Dawn of happiness"*

Amsterdam

## 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*
- \* **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 Thaise soep met tijgergarnalen / spicy Thai soup with tiger prawns €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 €22*
- \* **Yam som o**; frisse salade van pompelmoes en garnalen / fresh salad of pomelo and shrimps €22*

## **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 nua bai chaplu**; *rode curry met rundvlees, wilde peperblad en acaciablod / red curry with betel leaf and acacia leaf* €27
- \* **Paneng nua yang**; *gegrilde ribeye in paneng curry / grilled ribeye in paneng curry* €28
- \* **Pad prik keng luang talay**; *wokgerecht met vis, garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from seafood in dry yellow curry* €28
- \* **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 en paksoy / green curry with tofu and paksoy €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**; 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*
- \* **Kluay tod kab saowarrot chorbet**; traditioneel gefrituurde banaan met sorbet van passievrucht en crunch van sesamzaad / pudding from pumpkin and young coconut with pineapple sorbet, combined with a ginger cream, fresh and fermented fruit traditional deepfried banana with a sorbet from passionfruit and a crunch from sesame seed*