

**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](mailto: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 13:00 uur tot 21:00 uur.

Op dinsdag zijn wij gesloten.

**Bezorgen** kan tussen 18:00 uur en 21:00 uur binnen een straal van ca. 3 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

- 101\* Tod man plaa; *dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes/ daily fresh homemade Thai fishcake (5pcs)* €8
- 102\* Tod man kung; *garnalenkoekjes met mais en jonge cocos/ shrimpcakes with corn and young coconut (5pcs)* €10
- 103\* Kai yang Sukhothai; *saté van kip naar oud familierecept van de chef/satay from chicken after old family recipe of the chef (3pcs)* €10
- 104\* Poh pia tod pak; *loempia met licht gekruide vulling van groenten/ springroll with lightly spiced filling from vegetables (5pcs)* €8
- 105\* Kiao hor khai nok kratha; *gefrituurde wonton met kwartelei/ crispy fried wonton with quail egg (5pcs)* €8
- 106\* Satay lue; *saté van sirloin met pittige saus en garnering van groenten/ satay from sirloin and spicy sauce with garnish from vegetables (3pcs)* €12

## Soup&Salad

- 201\* Tom ka kai; *klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen/ classic Thai chickensoup in coconutmilk* €10
- 202\* Tom yam kung; *pittige soep met tijgergarnalen/ spicy soup with tiger prawns* €12
- 203\* Tom ka hed; *klassieke Thaise cocossoep met verse paddenstoelen/ classic Thai coconutsoup with mushrooms* €10
- 204\* 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* €20
- 205\* Yam som o; *frisse salade van pomelmoes en garnalen/ fresh salad of pomelo and shrimps* €22
- 206\* Laab Nua; *lauwe salade van grof gehakt rundvlees uit oost Thailand/ lukewarm salad from coarsely chopped beef from east Thailand* €22

## **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* €25
- 302\* 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* . **SPECIAL** . €25
- 303\* Keng luang kung sapparot; *gele curry met garnalen en ananas/yellow curry with shrimps and pineapple* €25
- 304\* Keng luang plaa; *gele curry met roodbaars/yellow curry with red bass* €23
- 305\* Paneng kung; *paneng curry met garnalen/paneng curry with shrimps* €25
- 306\* Paneng nua yang; *gegrilde ribeye in paneng curry/grilled ribeye in paneng curry* . **SPECIAL** . €25
- 307\* Paneng kai; *paneng curry met kip/paneng curry with chicken* €22
- 308\* Keng kung; *rode curry met garnalen/red curry with shrimps* €25
- 309\* Keng nua bai chaplu; *rode curry met rundvlees, wilde peperblad en acaciabladd/red curry with betel leaf and acacia leaf* . **SPECIAL** . €25
- 310\* Keng kai; *rode curry met kip/red curry with chicken* €22
- 311\* Keng faktong; *rode curry met pompoen en cantarellen/red curry with pumpkin and chanterelles* €20
- 312\* Keng kiao waan kung yod mapiao oon; *klassieke groene curry met tijgergarnalen en palmhart/classic green curry with tiger prawns and palm heart* . **SPECIAL** . €26
- 313\* Keng kiao waan nua; *groene curry met rundvlees/green curry with beef* €24
- 314\* Keng kiao waan kai; *groene curry met kip/green curry with chicken* €22
- 315\* Keng kiao waan tahu; *groene curry met tahu/green curry with tofu* €19

## Stirfried

- 401 \* Pad krapao moo krob; *krokant buikspek met Thaise holy-basilicum / crispy pork belly with holy basil* €25
- 402 \* Pad krapao nua; *grof gehakt rundvlees met Thaise holy-basilicum / coarsely chopped beef with Thai holy basil* €24
- 403 \* Pad krapao hed ruam; *gemengde paddenstoelen en groenten met Thaise holy-basilicum / mixed mushrooms and vegetables with holy basil* €20
- 404 \* Moo krob pad prik keng; *pittig wokgerecht met krokant buikspek in droge rode curry / spicy dish of crispy pork belly in dry red curry* €25
- 405 \* Nua pad prik keng; *pittig wokgerecht van rundvlees in droge rode curry / spicy dish of stirfried beef in dry red curry* €25
- 406 \* Pad prik keng luang talay; *wokgerecht van vis, garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from seafood in dry yellow curry* €25
- 407 \* Pad pak ruam; *wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables* €19
- 408 \* Pad pak ruam kung; *wokgerecht van gemengde groenten en garnalen / stirfried vegetables with shrimps* €24
- 409 \* Kai pad med ma muang; *kip met groenten en cashewnoten / stirfried chicken with vegetables and cashewnuts* €22

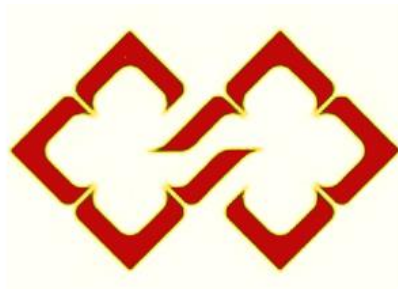
*\*Curry en stirfried inclusief rijst / including rice!*

\*\*\*

## 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* €23
- 502\* Pad thai kai; *klassiek Thais noodle-gerecht met kip / classic thai noodledish with chicken* €20
- 503\* Pad thai pak; *gewokte rijst noodles met groenten / stirfried noodles with vegetables* €19

\*\*\*



**SUKHOTHAI THANEE**  
*"Dawn of happiness"*

Amsterdam