

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

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

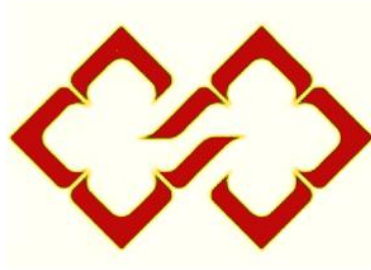
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken. Wokken doen we met versgemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen ambiance te genieten van een palet aan Aziatische smaken.

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"

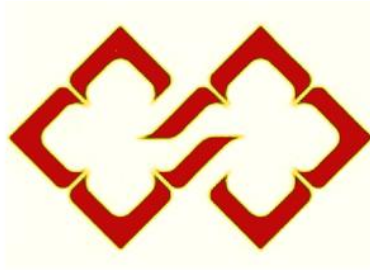
Amsterdam

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 of à la carte met de Sukhothai Selection. Voor grotere gezelschappen leggen wij graag uit wat de mogelijke 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 chefs menu or from our a la carte menu with the Sukhothai Selection. For larger groups people we like to explain to you the possible 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

€72,00 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

* **Kanom pang na kung**; *Thaise garnalentoast / Thai shrimp toast*
&

* **Sai ua Chiang Mai**; *huisgemaakt pittig gekruide snack van kip en eend / homemade spicy seasoned snack from chicken and duck*

Starter

* **Plaa tod song kheung**; *krokante makreel, met subtiel pittige topping / crispy mackerel with nice spicy topping*

Curry

* **Keng nua wissaeht**; *speciale curry met runderstoofvlees met lange aubergine, kleine Thaise aubergine en saffraan / magical beef curry with long eggplant, small Thai eggplant and saffron*

Stirfried

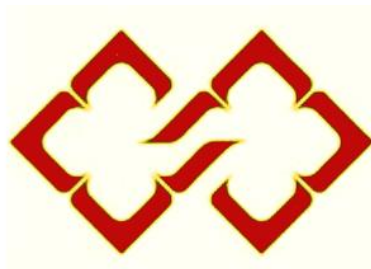
* **Kung tod sauce makhaam**; *grote tijgergarnalen met matig pittige tamarindesaus / kingsize tigerprawns with medium spicy tamarind sauce*

Salad

* **Yam tua plu kai**; *Medium pittige salade met vleugelbonen, gehakt van kip en garnalen / Medium spicy winged bean salad with minced chicken and shrimps*

Dessert

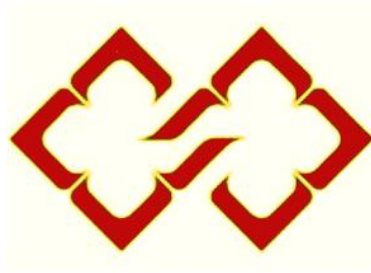
Naar keuze



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Appetizer

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

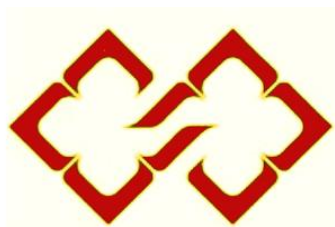
- * **Miang kham (4pcs)**; traditionele smaakexplosie in
wildepeperblad / traditional explosion of taste in betel leaf €11*
- * **Tod man plaa (4pcs)**; dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes /
daily fresh homemade Thai fishcake € 9*
- * **Tod man kung (4pcs)**; garnalenkoekjes uit zuid Thailand met
verse mais en verse jonge cocos / shrimpcakes from the south of
Thailand with fresh corn and fresh young coconut €12*
- * **Kai yang Sukhothai (2pcs)**; saté van kip naar oud familierecept
van de chef / satay from chicken after old family recipe of the chef € 9*
- * **Kiao hor khai nok kratha (4 pcs)**; gefrituurde wonton met
kwartelei / crispy fried wonton with quail egg € 9*
- * **Poh pia tod pak (4st)**; loempia met licht gekruide vulling van
groenten / springroll with lightly spiced filling from vegetables € 9*

Soup

- * **Tom ka kai**; *klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chickensoup in coconutmilk* €11
- * **Tom ka hed**; *klassieke Thaise cocossoep met verse paddenstoelen / classic Thai coconutsoup with mushrooms* €10
- * **Tom yam kung**; *pittige Thaise soep met tijgergarnalen / spicy Thai soup with tiger prawns* €12
- * **Tom yam plaa**; *pittige Thaise soep met roodbaars / spicy Thai soup with red bass* €12

Salad

- * **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* €25
- * **Yam som o**; *frisse salade van pompelmoes en garnalen / fresh salad of pomelo and shrimps* €24
- * **Laab peth**; *lauwe salade van grof gehakt eend uit oost Thailand / lukewarm salad from coarsely chopped duck from east Thailand* €25



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

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 noten.*
- *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 nuts.*
- *Massaman curry; Special curry with cinnamon and star anise, cooked with peanuts and potatoes (not always available)*

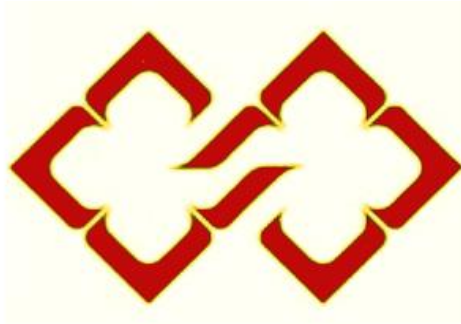
Sukhothai selection

Top 10 van favoriete gerechten/Top 10 of favorite dishes

- * **Keng khek yawaa**; rijke curry met kip, rozijnen en pinda, die zijn oorsprong vindt op de Javaanse markten in Bangkok / rich curry with chicken, raisins and peanut, wich origins are found at the Javanees markets in Bangkok €28
- * **Massaman nua**; massamancurry met runder stoofvlees / beef stew in massaman curry €28
- * **Keng pet peth yang**; gegrilde eendeborst in pittige rode curry met verfrissende vruchten / grilled duckbreast in spicy red curry with refreshing fruits €29
- * **Keng kiao waan kung yod mapiao oon**; klassieke groene curry met tijgergarnalen en palmhart / classic green curry with tigerprawns and palm heart €29
- * **Keng som nomay dong**; pittige curry uit Zuid Thailand met kingfish en ingelegde bambu / spicy southern curry with kingfish and pickled bamboo €32
- * **Paneng nua yang**; gegrilde ribeye in paneng curry / grilled ribeye in paneng curry €29
- * **Pad prik keng luang talay**; wokgerecht met vis, garnalen en inktvis in droge gele curry / stirfried dish from seafood in dry yellow curry €29
- * **Moo krob pad kahla pri**; wokgerecht van krokant buikspek en spruitjes / stirfried dish from crispy pork belly and Brussels sprouts €28
- * **Pad pak ruam**; wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables €25
- * **Nua pad med ma muang**; wokgerecht rundvlees, groenten en cashewnoten / stirfried beef with vegetables and cashew nuts €25

Refreshing side dish

* **Pak ruam**; *verse, verkoelende groenten voor naast de pittige gerechten / refreshing vegetables to accompany your spicy dishes* €5



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

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*

* **Kanom Thuai**; *desert van gezoete en gestoomde cocos met kleurige topping en frisse sorbet van framboos / traditional dessert from tapioca and young coconut with a fresh sorbet from raspberry*
