

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

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

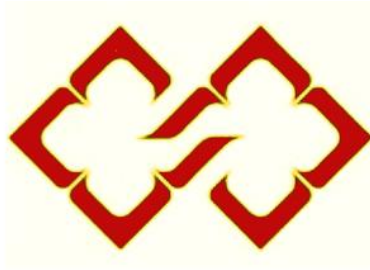
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken. Wokken doen we met versgemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen ambiance te genieten van een palet aan Aziatische smaken.

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"

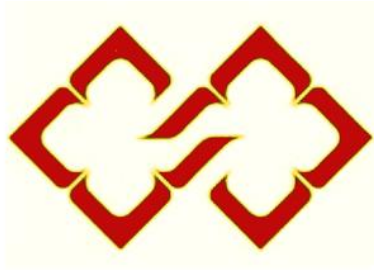
Amsterdam

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

€75,00 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

* **Plaa foo teng kua**; *gefrituurde Thaise geplozen vis in komkommer met pittige saus / Thai fluffy fish in cucumber with spicy sauce*

&

* **Poo rang nok**; *fris pittig bereid krabbenvlees met noodles / fresh spicy crabmeat with noodles*

Starter

* **Mee krob bolaan**; *krokante rijst noodles met garnalen in zoet-zure saus / crispy rice noodles with garnalen in sweet and sour sauce*

Main

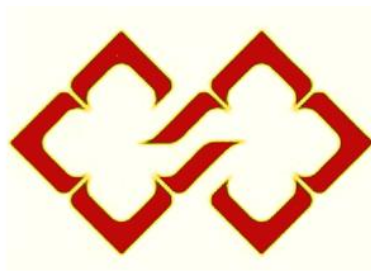
* **Choo chee plaa**; *zeewolffilet met de levendige smaken van de choo chee curry / wolffish with the vibrant flavours of the choo chee curry*

* **Nua pad takhai hed**; *wokgerecht met rundvlees van de dunne lende met sereh, cantarellen en eikhaas / stirfried beef de tira with lemongrass, chanterelles and maitake*

* **Yam hua plee**; *pittige salade van bananenbloem met kipfilet / spicy banana flower salad with chicken breast*

Dessert

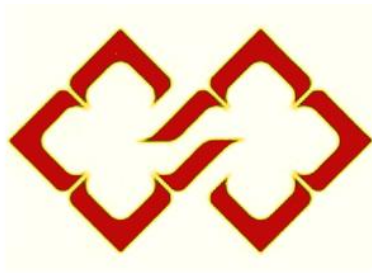
Naar keuze



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*
- * **Tod man khao pod (4 pcs)**; medium pittige Thaise maiskoekjes / medium spicy Thai corn fritters € 9*
- * **Poh pia 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
- * **Som tam thai moo krob**; met krokant buikspek / with crispy pork belly €28
- * **Yam som o**; frisse salade van pompelmoes en garnalen / fresh salad of pomelo and shrimps €25
- * **Plaa luy suwan**; fris pittig salade van hele krokante zeebaars / fresh spicy salad with whole crispy seabass €30
- * **Laab peth**; lauw warme salade van grof gehakt eend uit oost Thailand / lukewarm salad from coarsely chopped duck from east Thailand €25

Sukhothai selection

Top 10 van favoriete gerechten/Top 10 of favorite dishes

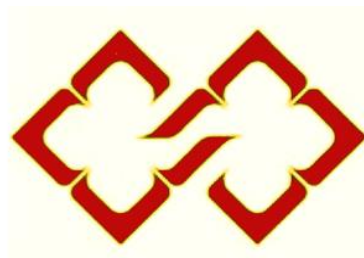
- * **Keng khek yawaa**; *rijke curry met kip, rozijnen en pinda, die zijn oorsprong vindt op de Javaanse markten in Bangkok/ rich curry with chicken, raisins and peanut, wich origins are found at the Javanees markets in Bangkok* €29
- * **Massaman nua**; *massamancurry met runder stoofvlees/ beef stew in massaman curry* €29
- * **Keng pet peth yang**; *gegrilde eendeborst in pittige rode curry met verfrissende vruchten/ grilled duckbreast in spicy red curry with refreshing fruits* €30
- * **Keng luang kung kram kram**; *gele curry met kreeft en wildepeperblad/ yellow curry with lobster and betel leaf* €32
- * **Keng kiao waan kor moo yang**; *gegrilde procureur in groene curry met lotuszaad, lychee en Thaise aubergientjes/ grilled pork neck in green curry with lotus seed, lychee and Thai small eggplant* €30
- * **Paneng nua yang**; *gegrilde ribeye in paneng curry/ grilled ribeye in paneng curry* €30
- * **Pad prik khing plaa**; *extra pittig wokgerecht van zeebaars in droge rode curry/ extra spicy stirfried dish from sea bass in dry red curry* €32
- * **Kung pad setoh**; *wokgerecht van tijgergarnalen met petehbonen/ stirfried dish from black tiger prawns and sator beans* €30
- * **Moo krob pad prik kheua gear**; *wokgerecht van krokant buikspek met knoflook, chili en bosui / stirfried dish from crispy pork belly with garlic, chilli and springonion* €28
- * **Plaa jaramet tod kratiam**; *krokante gouden pomfret met knoflook en seafood saus/ deepfried golden pomfret with garlic and seafood sauce* €29

Side dishes

- * **Pak ruam**; *verse, verkoelende groenten voor naast de pittige gerechten / refreshing vegetables to accompany your spicy dishes* €5
- * **Pad pak ruam**; *wokgerecht van gemengde groenten / stirfried vegetables* €20
- * **Pad pak boong**; *wokgerecht van waterspinazie / stirfried dish with morning glory* €20

Gerechten zonder vis of vlees:

- * **Keng kiao waan zucchini mapiao on**; *groene curry met courgette en palmhart / green curry with zucchini and palmheart* €26
- * **Keng faktong**; *rode curry met pompoen en cantarellen / red curry with pumpkin and chanterelles* €27
- * **Keng luang khai nok kratha**; *gele curry met kwartelei, vleugelbonen en wilde peperblad / yellow curry with quail egg, winged beans and betel leaf* €26



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**; *dessert 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*

* **Kanom koh kati**; *dumpling met vulling van zwart sesamzaad en palmsuiker in zoete cocosmelk / dumpling with a filling from black sesame and palmsugar in sweet coconutmilk*

Dessert wijnen

Muscat de Beaumes de Venise Origine 1348 € 7.-

Rhône – Frankrijk; *Muscat*

Rijk | tropisch fruit | honing | klassiek

Chateau roumieu placey sauternes € 8.-

Bordeaux – Frankrijk; *Sémillion, Muscadelle*

Zoet en vol | gedroogd fruit | nectarine | abrikoos

Recioto € 8.-

Valpolicella – Italië; *Cesari*

Chocolade | rozijnen | zwart fruit | rijk