

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

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

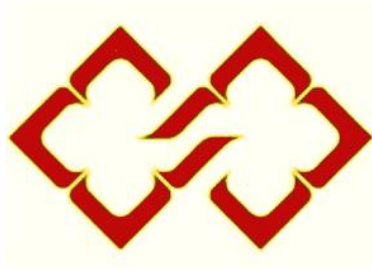
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken. Wokken doen we met versgemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen ambiance te genieten van een palet aan Aziatische smaken.

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"

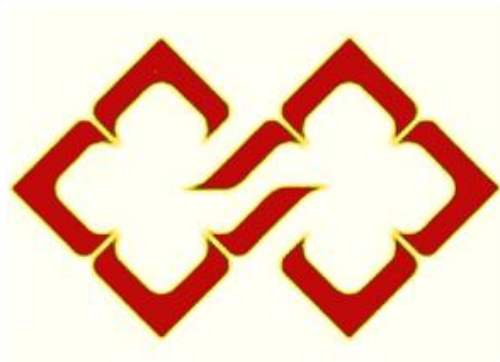
Amsterdam

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 één van de menusets of à la carte een keuze maken en zelf een menu samenstellen. 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 one of the set menu's or choose yourself a la carte and arrange your own menu. 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 specials

All for €72,50 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

Starter

* **Keh koleh**; *lamsspiesje geroosterd met koleh-currysaus / lambs skewer roasted with koleh-curry sauce*

Main

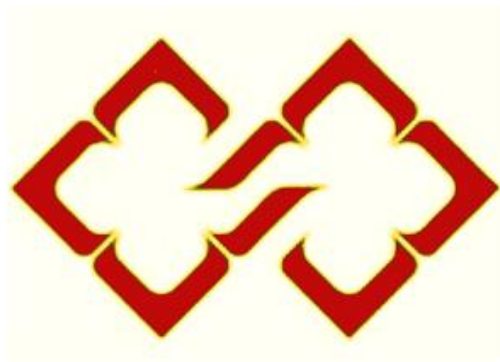
* **Keng pet nok kratha bolaan**; *kwartelfilet in pittige curry met kleine en lange Thaise aubergines / quail fillet in spicy curry with Thai small and long eggplant*

* **Nua pad massaman**; *wokgerecht uit Noord Thailand van massaman met runderhaas / stirfried dish from massaman with tenderloin*

* **Yam takhai hoj tjel**; *frisse salade van coquilles met vers citroengras / fresh salad from scallop with lemon grass*

Dessert

Naar keuze



SUKHOTHAI THANEE
"Dawn of happiness"

Amsterdam

Streetfood happiness

Tasting all for €60,00 p.p.(min.2 pers.)

Starter

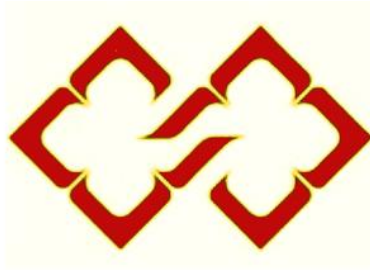
- * **Tod man plaa (4pcs)**; *dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake*
- * **Kai yang Sukhothai (2pcs)**; *saté van kip naar oud familierecept van de chef / satay from chicken after old family recipe*

Main

- * **Pad thai kung Sukhothai**; *klassiek Thais noodle-gerecht met garnalen zoals ze het in Sukhothai maken / classic thai noodledish with shrimps in Sukhothai style*
- * **Kai pad med ma muang**; *wokgerecht van kip met cashewnoten / stirfried dish from chicken with cashew nuts*
- * **Keng nua**; *klassieke rode curry met rundvlees van onze homemade currypasta (kan ook met groene curry) / classic red curry with beef from our homemade currypaste (also possible with green curry)*

Dessert

- * **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*



SUKHOTHAI THANEER

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Appetizer

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

Chefs special:

- * Keh koleh; lamsspiesje geroosterd met koleh-currysaus / lambs skewer roasted with koleh-curry sauce €15*
- * 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 €10*
- * 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 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

Salad

Chef's special:

- * **Yam takhai** *hoj tjel; frisse salade van coquilles met vers citroengras / fresh salad from scallop with lemon grass* €36
- * **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* €28
- * **Yam som o**; *frisse salade van pompelmoes en garnalen / fresh salad of pomelo and shrimps* €28
- * **Laab peth**; *lauwe salade van grof gehakt eend uit oost Thailand / lukewarm salad from coarsely chopped duck from east Thailand* €28

Sukhothai selection

Onze hoofdgerechten/our main dishes

Chef's specials:

- * *Keng pet nok kratha bolaan; kwartelfilet in pittige curry met kleine en lange Thaise aubergines / quail fillet in spicy curry with Thai small and long eggplant* €38
- * *Nua pad massaman; wokgerecht uit Noord Thailand van massaman met runderhaas / stirfried dish from massaman with tenderloin* €36
- * *Keng sing hon keh; special curry uit tijd van Rama I met lamsvlees / special curry from the Rama I era with lamb* €35
- * *Massaman nua; massamancurry met runder stoofvlees / beef stew in massaman curry* €32
- * *Keng pet peth yang; gegrilde eendeborst in pittige rode curry met verfrissende vruchten / grilled duckbreast in spicy red curry with refreshing fruits* €32
- * *Keng nua; rode curry met rundvlees van onze homemade currypasta / red curry with beef from our homemade currypaste* €29
- * *Keng luang kung kram kram; gele curry met kreeft en wildepeperblad / yellow curry with lobster and betel leaf* €34
- * *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
- * *Plaa pad prik khing; extra pittig wokgerecht van zeebaars in droge rode curry / extra spicy stirfried dish from sea bass in dry red curry* €32

- * **Pad thai kung Sukhothai**; *klassiek Thais noodle-gerecht met garnalen zoals ze het in Sukhothai maken / classic thai noodledish with shrimps in Sukhothai style* €29
- * **Kai pad med ma muang**; *wokgerecht van kip met cashewnoten / stirfried dish from chicken with cashew nuts* €27

Side dishes

- * **Pak ruam**; *verse, verkoelende groenten voor naast de pittige gerechten / refreshing vegetables to accompany your spicy dishes* €5
- * **Pad pak boong**; *wokgerecht van waterspinazie / stirfried dish with morning glory* €24
- * **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

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

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*

* **Bua loi faktong**; *dumpling van pompoen-rijstballetjes in zoete cocosmelk / dumpling from pumpkin-rice balls 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