

SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

The happiness of a relaxed dinner.

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

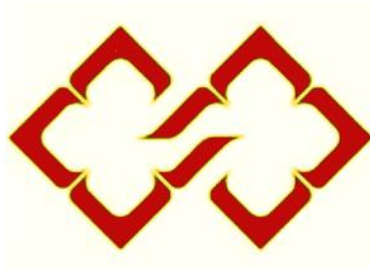
Wij koken vanuit de Thaise traditie met eerlijke ingrediënten, "fresh and clean food". Vissaus, oestersaus en garnalenpasta zijn onmisbaar in de Thaise keuken, die uitstekend geschikt is voor mensen die alles eten. Wokken doen we met vers gemaakte kipbouillon. Wij ontvangen u graag om in een ontspannen 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 the Thai kitchen, which is most suitable for people who can eat everything. 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"

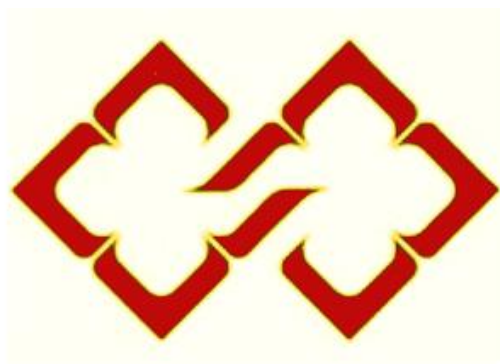
Amsterdam

Shared dining

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

*Per tafel kiest u voor hetzelfde
set-menu om samen van te
genieten.*

*You choose the same set-menu
per table to share and enjoy
together.*

Chef's specials

All for €72,00 p.p. (min. 2 pers.)

Amuse

Starter

* **Hom mok talay**; *gestoomde gele curry met heek en garnalen / steamed yellow curry with hake and prawns*

Main

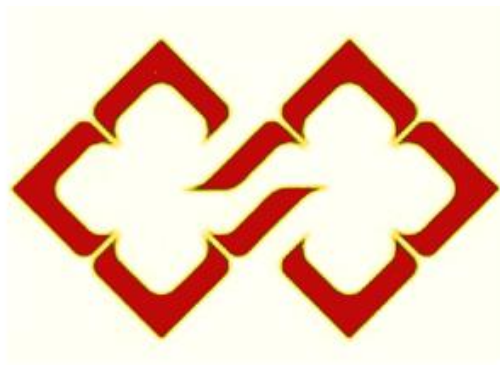
* **Keng pet sikong keh sapparot**; *lamskoteletten in rode curry met gegrilde ananas / lamb chops in red curry with grilled pineapple*

* **Kung pad prik keng khai ghem**; *pittig wokgerecht van garnalen met gezouten eendenei en Thaise basilicum / spicy stirfried dish from prawns with salty duck egg and Thai basil*

* **Yam peth pholomay ruam mith**; *frisse salade van eend met verse vruchten / fresh salad from duck with fresh fruits*

Dessert

* **Poh pia kluoy**; *loempia met jonge rijst, banaan en passievruchtsorbet / springroll with young rice, banana and passionfruit sorbet*



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Sukhothai classics

€62,00 p.p.(min. 2 pers.)

Starter

* **Tod man plaa (4pcs)**; *dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake*

Main

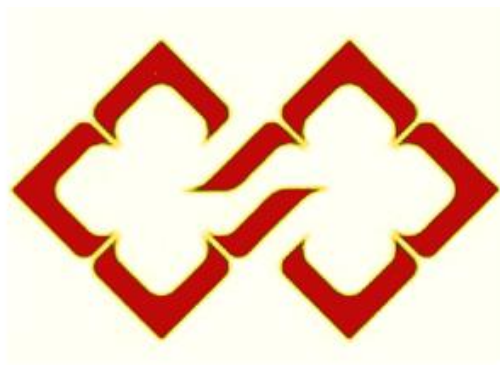
* **Yam nua**; *fris pittige salade van gegrild rundvlees / fresh and spicy salad from grilled beef*

* **Massaman nua**; *massamancurry met runder stoofvlees / beef stew in massaman curry*

* **Kai pad med ma muang**; *klassiek wokgerecht van kip met groenten, waterkastanje en cashewnoten / classic stirfried dish from stirfried chicken with vegetables, water chestnut and cashewnuts*

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 THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Sukhothai vega

€62,00 p.p.(min.2 pers.)

Starter

* **Tahu tod**; *gefrituurde tahu met saus van tamarinde met pinda en Thai parsley / fried tofu with a sauce from tamarin with peanut and Thai parsley*

Main

* **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*

* **Keng kiao waan zucchini mapiao on**; *groene curry met courgette en palmhart / green curry with zucchini and palmheart*

* **Pad pak boong**; *wokgerecht van waterspinazie / stirfried dish with morning glory*

Dessert

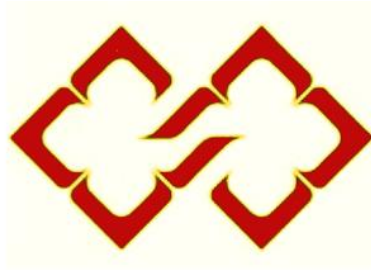
* **Khao niao ma muang**; *traditioneel Thais dessert van verse mango met in zoete cocosmelk met pandanblad bereide kleefrijst / famous Thai dessert; mango with sticky rice, made in sweetend coconutmilk with pandanleaf*

Appetizer

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

Chefs special:

- * Hom mok talay; gestoomde gele curry met heek en garnalen / steamed yellow curry with hake and prawns €19*
- * Miang kham plaa kapong tod; traditionele smaakexplosie in betelblad met krokante zeebaars / traditional flavor explosion in betel leaf with crispy sea bass €19*
- * Tod man plaa (4pcs); dagelijks vers bereide Thaise viskoekjes / daily fresh homemade Thai fishcake €11*
- * 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 Sukthothai ; gegrilde kip naar oud familierecept van de chef / grilled chicken after old family recipe of the chef €12*
- * Tahu tod; gefrituurde tahu met saus van tamarinde met pinda en Thai parsley / fried tofu with a sauce from tamarin with peanut and Thai parsley €10*
- * Kiao hor khai nok kratha (4 pcs); gefrituurde wonton met kwartelei / crispy fried wonton with quail egg €10*



SUKHOTHAI THANEER

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Soup

- * **Tom ka kai**; *klassieke Thaise kippensoep met cocosmelk en verse paddenstoelen / classic Thai chickensoup in coconutmilk* €11
- * **Tom yam kung**; *pittige Thaise soep met tijgergarnalen / spicy Thai soup with tiger prawns* €12

Salad

Chef's special:

- * **Yam peth pholomay ruam mith**; *frisse salade van eend met verse vruchten / fresh salad from duck with fresh fruits* €34
- * **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* €32
- * **Yam nua**; *fris pittige salade van gegrild ribeye / fresh and spicy salad from grilled ribeye* €32

Sukhothai selection

Onze hoofdgerechten/our main dishes

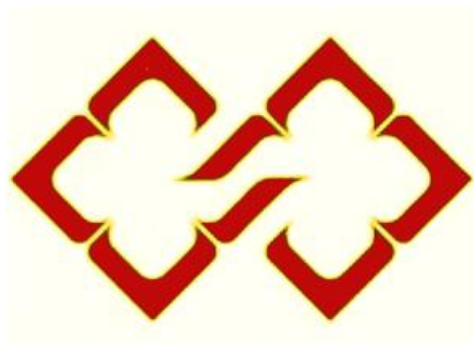
tenminste 1 hoofdgerecht p.p. / at least 1 maindish each(incl.salad)

Chef's specials:

- * *Keng pet sikong keh sapparot; lamskoteletten in rode curry met gegrilde ananas / lamb chops in red curry with grilled pineapple* €36
- * *Kung pad prik keng khai ghem; pittig wokgerecht van garnalen met gezouten eendenei en Thaise basilicum / spicy stirfried dish from prawns with salty duck egg and Thai basil* €36
- * **Massaman nua**; *massamancurry met runder stoofvlees / beef stew in massaman curry* €32
- * **Keng luang kung kram kram**; *gele curry met kreeft en wildepeperblad / yellow curry with lobster and betel leaf* €32
- * **Choo chee plaa**; *doradefilet met de levendige smaken van de choo chee curry / sea bream with the vibrant flavours of the choo chee curry* €32
- * **Keng kiao waan nua nong lai**; *groene curry met runderschenkel / green curry with beef shank* €30
- * **Paneng nua yang**; *gegrilde ribeye in paneng curry / grilled ribeye in paneng curry* €32
- * **Moo krob pad prik khing**; *krokant buikspek gewokt met rode currypasta / crispy pork belly stirfried with red curry paste* €30
- * **Kai pad med ma muang**; *klassiek wokgerecht van kip met groenten, waterkastanje en cashewnoten / classic stirfried dish from stirfried chicken with vegetables, water chestnut and cashewnuts* €29
- * **Plaa luy suwan**; *hele krokante zeebaars met een fris pittig salade / whole crispy seabass with fresh spicy salad* €34
- * **Pad pak boong**; *wokgerecht van waterspinazie / stirfried dish with morning glory* €28

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

€13

* **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*

* **Poh pia kluoy**; *loempia met jonge rijst, banaan en passievruchtsorbet / springroll with young rice, banana and passionfruit sorbet*

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