

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 shrimp paste 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.

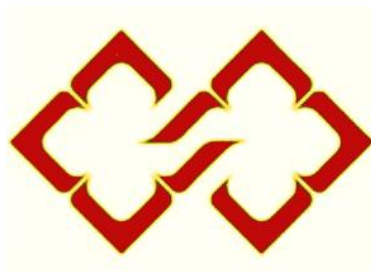
One thing you must have tasted is one of our curries of homemade curry pastes from fresh herbs and spices. Many of our guests, among them also colleague chefs, called them the best they ever had.



Thai
SELECT

THAI CUISINE

AWARDED BY MINISTRY OF COMMERCE
THAILAND



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

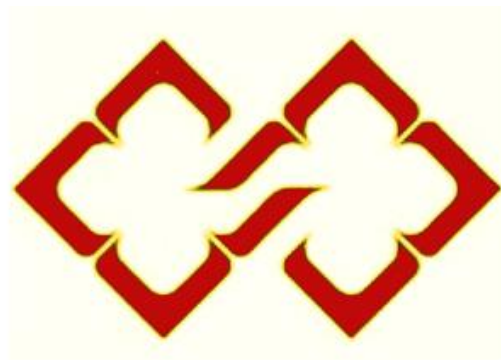
Amsterdam

Thai family style 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.*

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

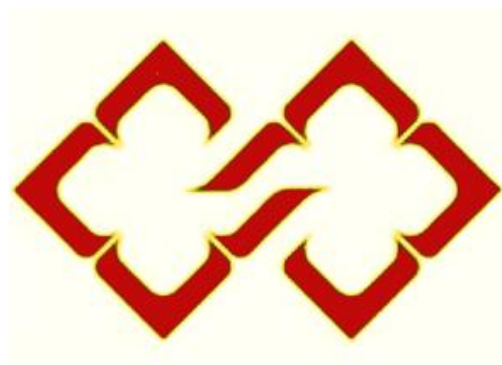
* **Laab kor moo**; *fris pittige salade van gehakt van procureur / fresh and spicy salad from minced pork neck*

* **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*

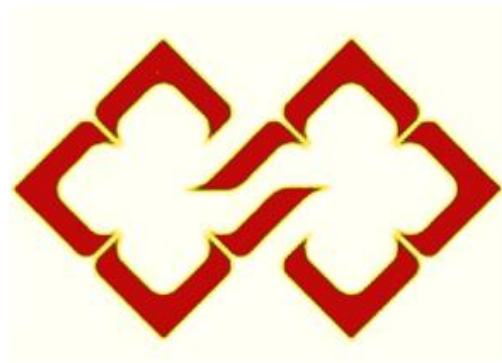
* **Keng kiao waan man farang**; *groene curry met courgette en aardappelen / green curry with zucchini and potatoes*

* **Tahu tod pad med ma muang**; *wokgerecht van tahu met groenten, waterkastanje en cashewnoten / stirfried dish from tofu with vegetables, water chestnut and cashewnuts*

***de hoofdgerechten zijn ook apart te bestellen / the maindishes are also seperately to order*

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

Appetizer

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

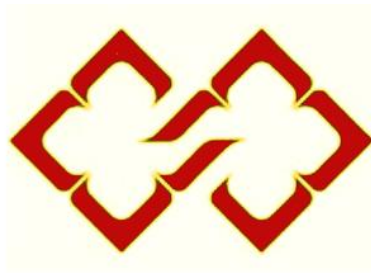
- * **Khao soi nua**; beroemde gele curry soep uit Chiang Mai met
noodles en rundvlees / famous yellow curry soup from Chiang Mai with
egg noodles and beef stew €19*
- * **Miang kham plaa kapong tod**; traditionele smaakexplosie in
betelblad met krokante zeebaars / traditional flavor explosion in betel
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 mairs en verse jonge cocos / shrimp cakes from the south of
Thailand with fresh corn and fresh young coconut €12*
- * **Kai yang Sukhtothai** ; gegrilde kip naar oud familierecept van de
chef / grilled chicken after old family recipe of the chef €15*
- * **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*





Thai
SELECT
THAI CUISINE

AWARDED BY MINISTRY OF COMMERCE
THAILAND



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

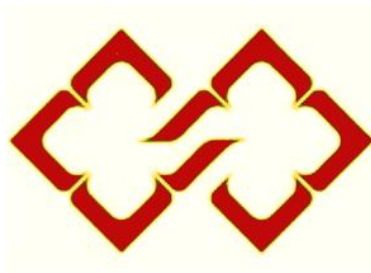
Amsterdam

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

- * **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
- * **Laab kor moo**; *fris pittige salade van gehakt procureur / fresh and spicy salad from minced pork neck* €32
- * **Plaa luy suwan**; *hele krokante zeebaars met een fris pittig salade / whole crispy seabass with fresh spicy salad* €34
- * **Yam takhai talay**; *fris pittige salade met garnalen, coquilles en inktvis / fresh and spicy salad with prawns, scallop and squid* €34



SUKHOTHAI THANEE

"Dawn of happiness"

Amsterdam

Onze hoofdgerechten/our main dishes
tenminste 1 hoofdgerecht p.p. /at least 1 maindish each(incl.salad)

Curry

- * **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
- * **Keng pet peth yang**; *gegrilde eendeborst in pittige rode curry met verfrissende vruchten /grilled duckbreast in spicy red curry with refreshing fruits* €32
- * **Keng kiao waan kai**; *groene curry met kip / green curry with chicken* €27
 - * *met tijgergarnalen /with tiger prawns +€5,00*
- * **Paneng nua yang**; *gegrilde ribeye in paneng curry /grilled ribeye in paneng curry* €32

Stirfried

- * Pad krapao kai;** *bekend wokgerecht van kipgehakt met holy Thai basilicum / famous stirfried dish from minced chicken with holy Thai basil* €25

**met rundvlees / with beef +€3,00*
- * Moo krob pad prik khing;** *krokant buikspek gewokt met rode currypasta / crispy pork belly stirfried with red curry paste* €30
- * Moo krob pad bimi;** *krokant buikspek gewokt met bimi / crispy pork belly stirfried with bimi* €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* €27

** met tijgergarnalen / with tiger prawns +€5,00*
- * Plaa pad khunchai;** *wokgerecht van zeebaarsfilet met selderij en gember / stirfried seabass with celery and ginger* €30

Noodles

- * Pad thai kai;** *bekend wokgerecht van rijstnoedels met kip / famous stirfried rice noodles with chicken* €25
- * Pad thai kung;** *bekend wokgerecht van rijstnoedels met garnalen / famous stirfried rice noodles with prawns* €28

Dessert

€14

* **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*

* **Icecream baan nohk**; *vanille ijs met palmzaad, pompoen en pinda's / vanilla icecream with palm seed, pumpkin and peanuts*

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.-

Valpollicella – Italië; *Cesari*

Chocolade | rozijnen | zwart fruit | rijk