



อาหารเรียกน้ำ | Alkupalat | Appetizers



€5.00 2kpl **vege**

1 ปอเปี๊ยะทอดผักสาหร่าย
POPIA TOD PHAK SALAI

Uppopaistettuja kasvis-kevättäkkäryleitä, joissa merilevää, vermicelli vehnää, korianderia, purjoo sekä makea tamarind chillikastike.
Deep fried vegetarian spring rolls with sea weed, vermicel, wheat, coriander, leek and sweet tamarind chilli dressing.



€6.00 2kpl **vege**

2 ปอเปี๊ยะสอดเต้าหู้ผัก
POPIA SOD TAUHU PHAK

Käsinkäärittyjä riisipaperirullia, joissa tofua, vermicellia, korianderia, purjoo, kasvisäyettä sekä murskattu maapähkinä hölsin chillikastike.
Hand wrapped rice paper rolls with tofu, vermicel, vegetable filling, coriander, leek and crushed peanut hölsin chilli dressing.



€6.00 **vege**

3 ผักทอดเหมประ
PHAK THOD TEMPURA

Uppopaistettu kasvistempura, jossa porkkanaa, kasikurpitsaa, korianderia, purjoo, parsakaalia, sipulaa ja paprikaa sekä kasvis-seesamimajoneesi ja makea chillikastike.
Flash fried vegetable tempura with carrot, zucchini, parsley, broccoll, onion, paprika served with vegetable sesame mayonnaise and sweet chilli dressing.



€6.00 2kpl **vege**

4 เต้าหู้ย่างสะเต๊ะ
TAUHU YANG STAY

Grillattua tofua vartaissa, korianderia, purjoo sekä talon makea kookos-satay-maapähkinäkastike ja kurku-viinietikkakastike.
Grilled tofu on the skewer, coriander, leek, house's own sweet coconut satay peanut sauce and cucumber vinegar dressing.



5 ไก่สะเต๊ะ
SATAY GAI

€6.50 2kpl **vege**

Grillattua broilerin rintafleettä vartaassa sekä talon makea kookos-satay-maapähkinäkastike ja kurku-viinietikkakastike.
Grilled chicken fillet on the skewer with house's own sweet coconut satay peanut sauce and cucumber vinegar dressing.

Uppopaistetuissa ruoissa käytetään useimmiten vehnäjauhoa.
Most of the deep-fried food include wheat flour.

🔪 Hieman tulinen 🔪 Keskittulinen 🔪 Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianderia

อาหารเรียกน้ำ | Alkupalat | Appetizers



€6.50
2kpl

&@

6 ปอเปี๊ยะสดไก่ย่าง POPIA SOD GAI YANG

Käsinkäärittyjä riisipaperinulla, joissa grillattua broilerin rintafillettä, vermicellia, kasvis täytettä, korianderia sekä murskattu maapähkinä hölsin chillikastike.

Hand wrapped rice paper rolls with grilled chicken fillet, vermicel, vegetable filling, coriander and crushed peanut hölsin chilli dressing.



€6.50
3kpl

7 กุ้งหมประ GOONG TEMPURA

Uppopaistettu katkaraputempura sekä kewpie-seesami -majoneesi ja makes chillikastike.

Fresh fried Shrimp tempura served with kewpie sesame mayonnaise and sweet chilli dressing.



€6.50
4kpl

&@

8 ทอดมันปลาทราย THOT MAN PLA GLAI

Uppopaistettuja Thai-yrttikalakakkuja, korianderia, purjoo sekä makes maapähkinä chillikastike ja kurkku-viinietikkakastike.

Deep fried Thai herb fish cakes, coriander, leek served with sweet peanut chili sauce and cucumber vinegar dressing.



€6.50
1kpl

&

9 ซาลาเปาไส้หมู SIOPAO SAI MOO

Höyrytetty makes possusämpyillä, jossa Thai orchid kewpie -majoneesi, jääsalaattia, korianderia, Thai-basilikkaa, chillipaprikaa, paahdettua sipulia, pikkelöityä kurkkoa sekä luumukastike

Steamed sweet pork bun with "Thai Orchid style" kewpie sauce, Ice lettuce, Thai basil, chilli paprika, roasted onion, pickled cucumber served with plum dressing



€7.50
2kpl

&@

10 หอยสดย่างน้ำปลาหวาน HOY SHELL YANG NAM PLA WANH

Grillatut kampeempukat, joissa paahdettua maapähkinä, karamellisoiutua Thai-chillihilloa, sitruunaruohoa, makeaspullia, korianderia, chaplu lehteä ja syötävää orvokkia.

Grilled scallops with roasted peanuts, caramelized Thai chili jam, lemon-grass, sweet onion, coriander, chaplu leaf and edible flowers.

Allergiset kääntykää henkilökunnan puoleen, kiitos. Näitä annoksia ei voi saada kasvisversioina. Uppopaistetuissa ruoissa käytetään useimmiten vehnäjauhoa. People with allergies please contact the staff. These dishes are not available as vegetarian versions. Most of the deep-fried food include wheat flour.

🔪 Hieman tulinen 🍴 Keskitulinen 🍴🍴 Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianderia

ไทยสลัด | Thai Salaatit | Thai Salads



🌶️ @
11 ส้มตำไทย ไก่ย่าง
SOM TAM THAI GAI YANG
 Pieni €7.50 Iso14.50
 (saa myös vege-tofuna)

Perinteinen mausteinen Thai papaya-salaatti, chilli, pyöreää papua, palmusokeria, valko-sipulla, kuivatettuja katkarapuja, paahdettua maapähkinää, paistettua reppoa kanan kolpea, makea chilli kastike.

Traditional well-flavored spicy Thai Papaya salad, chilli, round bean, fish sauce, palm sugar, garlic, dried shrimp, roasted peanut, roasted crunchy chicken legs, sweet chilli sauce.



€13.90

🌶️ &
12 น้ำตกคอกหมวย่าง
NAM TOK CO MOO YANG

Hyvin mausteinen thaimaalainen maalaistyylinen salaattiansios ja grillattua porseanniska maustettuna chilillä, korianderilla, purjolla, mintun lehdillä, punasipulilla, limen mehulla, limen lehdillä, kalakastikkeella ja sokerilla sekä paahdettua jauhettua riisiä.

Spicy Thai country style grilled pork neck salad, flavored with chilli, coriander, leek, mint leaf, red onion, lime juice, lime leaf, fish sauce, sugar, roasted ground rice.



€13.90

🌶️ &
13 ลาบไก่
LARB GAI

saa myös possuna

Perinteinen Isanin seudun tullinen kanasalaatti, joka sisältää tuoretta chilliä, limettä, mintun lehteä, punasipulla, ruohosipulla, limen lehteä, purjota, korianderia ja paahdettua jauhettua riisiä.

A traditional Isan region hot chicken salad, including fresh chilli, lime, mint leaf, red onion, chives, lime leaf, leek, coriander and roasted ground rice.



€15.90

🌶️ &
14 ยำทะเลรวมมิตร
YUM THALE RUAM MIT

Perinteinen tulinen ja kirpeän makuinen Thai-äyriäissalaatti, sisältää chilli-hilloa, limettä, ruohosipulla, sipulla, kalakastiketta, korianderia, purjota, sitruunaruohoa, kurkkua ja tomaattia.

Traditional spicy and sour Thai seafood salad including chilli jam, lime, chives, onion, fish sauce, coriander, leek, lemon grass, cucumber and tomato.



€16.90

🌶️ & @
15 ยำมะม่วงปูนิม
YUM MAMUANG PUUNIM

Rapeaksi uppopaistettua pehmeää taskurapua, Thai orchid -tyylin maustettuna ja makea raakamango-salaatti annos, vihreää omenaa, korianderia, mintun lehteä, palmu sokeroitua Nam Jim Thale -kastiketta, thai-yrttejä ja paahdettua cashew-pähkinää.

Deep fried crispy Soft Shell Crab in Thai orchid style spices, sweet, raw mango salad, green apple, mint leaf, coriander, palm candied Nam Jim thale 'dressing', Thai herbs and roasted cashew nuts.

Kaikki annokset on mahdollista saada mietona. Allergigot kääntykää henkilökunnan puoleen kilit.
 All dosages can be obtained not spicy. Allergists should turn to the staff.

🌶️ Hieman tulinen 🌶️🌶️ Keskitulinen 🌶️🌶️🌶️ Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianderia



16 ซุ๊ปมิโซะ
**MISOSHIRU ORIGINAL
 JAPANESE SOUP**
 €5,90

Perinteinen japanilainen suosittu Miso-keitto, jossa tofua, wakame merilevää, neulasieniä ja kevätsipulia.
 Traditional Japanese popular Miso soup with tofu, wakame, golden mushrooms and spring onion.

&
 17 ต้มข่าไก่
TOM KHA GAI
 Pieni €5.90 tai iso €12.90
 (kana tai vege-tofu)

Perinteinen thaimaalainen kokosmaito-kanakeitto, jossa thai-yrttien aromien maut ja tuoksut, galangalla, sipulla, sienillä, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, chiliä ja limenlehteä.
 Traditional Thai coconut chicken soup with Thai flavors and aromas of herbs, galangal, onions, coriander, leek, lime leaves with mushrooms, lemon grass, chili and lime leaf.

🌶️&
 18 ต้มยำไก่
TOM YUM GAI
 Pieni €5.90 tai iso €12.90
 (kana tai vege-tofu)

Klassinen kirksilleminen maustainen Thai-kanakeitto, jossa aromikasta sitruunaruohoa, korianderia, sienillä, chiliä ja kirsiikatomaatteja.
 Classic spicy clear broth Thai chicken soup with fragrant lemongrass, coriander, mushrooms, chili and cherry tomatoes.

🌶️&
 19 ต้มยำกุ้ง
TOM YUM GOONG
 Pieni €6.50 tai Iso €14.90

Klassinen ja tulinen kirksilleminen tillerirapukeitto, jossa thai-yrttien aromien maut ja tuoksut, galangalla, sipulla, sienillä, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, chiliä ja limen lehteä.
 Classic spicy clear broth Thai tiger prawns soup with fragrant aromatic spices galangal, onion, lemongrass, coriander, leek, chili and lime leaves.

@
 20 ต้มยำน้ำข้นปลาแซลมอน
**TOMYUM NAMCON
 SALMON**
 Pieni €6.50 Iso €14.90

Maustainen isan tyylinen grillattu lohikeitto kokosmaidolla, jossa laktoositonta ruokakermaa, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, limen lehteä ja galangalla.
 Isan style Spicy coconut milk grilled salmon soup with lactose-free sour cream, lemongrass, lime leaves, coriander, leek and galangal.



16 ซุ๊ปมิโซะ
**MISOSHIRU ORIGINAL
 JAPANESE SOUP**
 €5,90

Perinteinen japanilainen suosittu Miso-keitto, jossa tofua, wakame merilevää, neulasieniä ja kevätsipulia.
 Traditional Japanese popular Miso soup with tofu, wakame, golden mushrooms and spring onion.

&
17 ต้มข่าไก่
TOM KHA GAI
 Pieni €5.90 tai iso €12.90
 (kana tai vege-tofu)

Perinteinen thaimaalainen kokosmaito-kanakeitto, jossa thai-yrttien aromien maut ja tuoksut, galangalla, sipulla, sienillä, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, chiliä ja limenlehteä.
 Traditional Thai coconut chicken soup with Thai flavors and aromas of herbs, galangal, onions, coriander, leek, lime leaves with mushrooms, lemon grass, chili and lime leaf.

/// &
18 ต้มยำไก่
TOM YUM GAI
 Pieni €5.90 tai iso €12.90
 (kana tai vege-tofu)

Klassinen kirksilleminen maustainen Thai-kanakeitto, jossa aromikasta sitruunaruohoa, korianderia, sienillä, chiliä ja kirsiikatomaatteja.
 Classic spicy clear broth Thai chicken soup with fragrant lemongrass, coriander, mushrooms, chili and cherry tomatoes.

/// &
19 ต้มยำกุ้ง
TOM YUM GOONG
 Pieni €6.50 tai Iso €14.90

Klassinen ja tulinen kirksilleminen tilkeripukeitto, jossa thai-yrttien aromien maut ja tuoksut, galangalla, sipulla, sienillä, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, chiliä ja limen lehteä.
 Classic spicy clear broth Thai tiger prawns soup with fragrant aromatic spices galangal, onion, lemongrass, coriander, leek, chili and lime leaves.

@
20 ต้มยำน้ำข้นปลาแซลมอน
**TOMYUM NAMCON
 SALMON**
 Pieni €6.50 Iso €14.90

Maustainen isan tyylinen grillattu lohikeitto kokosmaidolla, jossa laktoositonta ruokakermaa, sitruunaruohoa, korianderia, purjoo, limen lehteä ja galangalla.
 Isan style Spicy coconut milk grilled salmon soup with lactose-free sour cream, lemongrass, lime leaves, coriander, leek and galangal.

ก๋วยเตี๋ยว | Nuudelikeitot | Noodle Soups



Näihin annoksiin voi pyytää erikseen lisäkeitteitä
These dishes can be done with additional garnish

&
21 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตัน
KUEY TEOW NUEA TUN
€12.90

Pitkään haudutettua naudan etuseikää perinteisessä Thai -yrttiliemessä sekä riisinuudella, naudanlihapullilla, ituja, korianteria, purjoo, pinaattiklänkaalla ja kiinalaista vesipinaattia.

Braised beef chuck in a traditional Thai herbal broth with rice noodles, beef meatballs, bean sprouts, coriander, leek, paksoi and Chinese water spinach.

&
22 ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกลูกชิ้นหมู
KUEY TEOW NAMTOK
MOO €12.90

Perinteinen Keski-Thaimaan suosittu katuruoka; riisinuudelikeitto, joka sisältää grillattua porsaanlihaa, possulihaa, thai-yrttejä, korianteria, ituja sekä tuoreita eksoottisia vihanneksia.

A traditional central Thailand's favorite street food; rice noodle soup which includes grilled pork neck, pork meatballs, thai herbs, coriander, sprouts and fresh exotic mixed vegetables.

&
23 บะหมี่เหลืองหมูแดง
BA MII LYENG MOO
DAENG €13.90

Keltaista vehnänuudella, grillattua porsaanlihaa ja rapasa wontonia aromattisessa kirjasilemässä yrttiliekkossa itujen, korianterin, pak choin, ruohospullin ja paahdetun valkosipulin kera.

Yellow wheat noodles, grilled pork neck and crispy wonton in aromatic bright herb broth soup with sprouts, coriander, pak choi, chives and roasted garlic.

//&
24 ก๋วยเตี๋ยวต้มยำรวมมิตร
KUEY TEOW TOM YUM
RUAM MIT €14.90

Thai orchidin uutuus; klassinen yhdistelmä tom yum -liemessä keitettyä riisinuudelikeittoa, jossa erilaisia äyriäisiä, hienonnettua porsaanlihaa, kalakuutioita, rapasa wontonia, korianteria, purjoo, murskattua maapähkinää ja vihanneksia.

Thai orchid novelty; a classic combination of rice noodle soup cooked in tom yum broth with mixed seafood, chopped pork neck, fish cubes, crispy wonton, coriander, leek, crushed nuts and vegetables.

&
25 เย็นตาโฟทะเล
YEN TA FO THE LE
€14.90

Yen Ta Fo eli vaaleanpunainen soijapapu-riisinuudelikeitto, jossa taivaallisen liemen maun antava makean kirpeä punainen kastike. Sisältää erilaisia äyriäisiä, kalakuutioita, rapasa wontonia, korianteria, purjoo, ituja ja vihanneksia.

Yen Ta Fo or pink soy bean rice noodle soup with sweet and spicy red sauce which gives the broth a heavenly taste. Includes mixed seafood, fish cubes, crispy wonton, coriander, leek, bean sprouts and vegetables.

Kaikki annokset on mahdollista saada mietona. Allergiset kääntykää henkilökunnan puoleen klotor.
All dosages can be obtained not spicy. Allergists should turn to the staff.

// Hieman tullinen // Keskitullinen // // Erittäin tullinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianteria

อาหารจานเดียว | Thai-katuruoka | Thai Street Food



Näitä annoksia ei voi saada kasvisversioina
These dishes are not available as vegetarian versions

26 กระเพาะหมูสับไข่ดาว
GRAPAO MUUSAP KAE DAO
€13.90

Perinteinen thaimaalainen suosittu katuruoka-annos; wok-pannulla paistettua hienonnettua porsaanlihaa, chiliä, pyhäbasilikkaa, sipulia, valkosipulia, pyöreitä papuja, soijapapuja sekä kala- ja osterikastiketta. Tarjollaan lämpimän jasminiirisiin, rapeaksi paistetun kananmunan ja Prik Nam Pla -kastikkeen kanssa.
Traditional and popular Thai street food portion; wok pan fried chopped pork neck, chili, holy basil, onion, garlic, round beans and soybeans with fish sauce and oyster sauce. Served with warm Jasmine rice, fried crunchy eggs and Prik Nam Pla sauce.

27 ผัดกะนำหมกรอบราดข้าว
PHAD KHA NA MUU KROP
€13.90 (paistettu kananmuna +€2,50)

Rapeaksi paahdettua porsaanlihaa osterikastikkeella, kalakastikkeella, chillillä ja Thai-lehtikaalilla maustettuna. Tarjollaan lämpimän jasminiirisiin ja Prik Nam Pla -kastikkeen kanssa.
Roasted crispy pork belly seasoned with oyster sauce, fish sauce, chili and Thai kale. Served with warm Jasmine rice and Prik Nam Pla sauce.

28 ผัดกระเพาะหมกรอบราดข้าว
PHAD KRAPAO MUU KROP
€13.90 (paistettu kananmuna +€2,50)

Rapeaksi paahdettua porsaanlihaa osterikastikkeella, kalakastikkeella, chillillä ja Thai-basilikalla maustettuna. Tarjollaan lämpimän jasminiirisiin ja Prik Nam Pla -kastikkeen kanssa.
Roasted crispy pork belly seasoned with oyster sauce, fish sauce, chili and Thai basil. Served with warm Jasmine rice and Prik Nam Pla sauce.

&
29 ข้าวผัดไทยออคิด
KHAO PHAD THAI ORCHID
€13.90 (paistettu kananmuna +€2,50)

Thai orchidin tyylillä wokilla paistettua riisiä, jossa kananmuna, broilerinrintaa, katkarapuja, parsakaalia, lehtikaalia, maissia, sipulia, purjoo, kurkkua ja limeviipaleita ja Prik Nam Pla -kastiketta.
Thai Orchid styled wok fried rice with egg, chicken breast, shrimp, broccoli, kale, corn, onion, leek, holy basil, cucumber, lime slices and Prik Nam Pla sauce.

&
30 ข้าวผัดต้มยำทะเล
KHAO PHAD TOM YUM
THA LEH €14.90
(paistettu kananmuna +€2,50)

Eksotinen tom yum -tahnalla maustettua wokilla paistettua riisiä, jossa erilaisia äyriäisiä, kananmuna, keitettyä kananmuna, sipulia, purjoo, korianderia, kafferilimetin lehteä, kurkkua ja limeviipaleita.
Exotic tom yum paste flavored wok fried rice with mixed seafood, egg, boiled egg, onion, leek, coriander, kaffir lime leaves, cucumber and lime slices.

อาหารจานหลัก | Pääruoat | Mains



Tofu-Vege €12,90 | Kana tai Possu €13,90

Naudanliha €14,90 | Lammas €15,90

Ankka €15,90 | Jättitiikerirapu €15,90



36 ผัดเม็ดมะม่วง PHAD MED MAMUANG

Annos valintasi mukaan. Wok-pannulla paistettuja cashewpähkinöitä, paprikaa, sipulia, valkosipulia, kevtispulla, kuivattuja chilliä, katkaraputahnas ja soijapapuja sekä osterikastiketta.

The dish of your choice. Wok-fried cashew nuts, bell pepper, onion, garlic, spring onions, dried chilli, shrimp paste and soy beans with oyster sauce.

37 ผัดเปรี้ยวหวาน PHAD PREW WANH

Annos valintasi mukaan. Wok-pannulla paistettuja tuoreita vihanneksia, valkosipulia, tomaattia, ananasta ja kurkkua sekä hapanimeleikkastiketta.

The dish of your choice. Wok-fried fresh vegetables, garlic, tomato, pineapple, cucumber with sweet and sour sauce.

38 ผัดน้ำมันหอย PHAD NAM MAN HOY

Annos valintasi mukaan. Wok-pannulla paistettua pinaattikiinarkaalaa, parsakaalia, valkosipulla, bambuversoja, sienii, sipulia, soijapapuja sekä kala- ja osterikastiketta.

The dish of your choice. Wok-fried pak choy, broccoli, garlic, bamboo shoots, mushrooms, onion and soy beans with fish sauce and oyster sauce.

39 ผัดตะไคร้ PHAD TAKRAI

Annos valintasi mukaan. Wok-pannulla paistettua sitruunaruohoa, valkosipulla, sipulia, kevtispulla, purjoe ja chilliä sekä osteri-, kala- ja soijakastiketta.

The dish of your choice. Wok-fried lemon grass, garlic, onions, spring onions, leek and chili with oyster, fish and soy sauce.

40 ผัดกระเพรา PHAD KRA PAO

Annos valintasi mukaan. Wok-pannulla paistettua chilliä, basilikaa, valkosipulla, bambuversoja, sipulia, paprikaa, pyöreitä papuja ja soijapapuja sekä kala- ja osterikastiketta.

The dish of your choice. Wok-fried chili, basil, garlic, bamboo shoots, onion, paprika, round beans and soy beans with fish and oyster sauce.

Kaikki annokset on mahdollista saada mietoja. Allergisot käännykää henkilöökunnan puoleen kilitos.
All dosages can be obtained not spicy. Allergists should turn to the staff.

Hieman tulinen // Keskitulinen // Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianteria

แกงไทย | Thai-kookosmaitocurryt | Thai Coconut Curry



Tofu-Vege €12,90 | Kana tai Possu €13,90
Naudanliha €14,90 | Lammas €15,90
Ankka €15,90 | Jättitilkerirapu €15,90

@

41 แกงมัสมั่น
GAENG MASSAMAN
CURRY

Annos valintasi mukaan. Massaman curry kookosmaitollemessä sekä bataattia, kardemummaa, sipulia ja paahdettua maapähkinää.

The dish of your choice. Massaman curry in coconut milk broth with sweet potato, cardamom, onion and roasted peanuts.

42 แกงกระหรี่
GAENG GA RI
YELLOW CURRY

Annos valintasi mukaan. Aromaattinen keltainen curry kookosmaitollemessä sekä bataattia, sipulia, sitruunaruohoa ja porkkanaa.

The dish of your choice. Seasoned aromatic yellow curry in coconut milk broth with sweet potatoes, onions, lemon grass and carrot.

43 แกงเขียวหวาน
GAENG KEOWANH
GREEN CURRY

Annos valintasi mukaan. Vihreä curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, bambuversoja, thai-munakoisoa ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Seasoned green curry in coconut milk broth with chilli, basilica, bamboo shoots, Thai eggplant and kaffir lime leaves.

44 แกงเผ็ด
GAENG PHED RED CURRY

Annos valintasi mukaan. Punainen curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, bambuversoja, thai-munakoisoa, ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Seasoned red curry in coconut milk broth with bamboo shoots, Thai eggplant, chilli, basilica and kaffir lime leaves.

45 แกงพะเนียง
GAENG PANAENG CURRY

Aromaattinen Thai panang -curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, pitkälämpyoreä papu, chilipepprikaa, munakoisoa ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Aromatic Panang curry in coconut milk broth with chilli, long round bean, chilli peppers, eggplant, basilica and kaffir lime leaves.

Kaikki annokset on mahdollista saada mietoja. Allergigot kääntykää henkilökunnan puoleen kiltos.
All dosages can be obtained not spicy. Allergists should turn to the staff.

Hieman tulinen // Keskittulinen // Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianteria

แกงไทย | Thai-kookosmaitocurryt | Thai Coconut Curry



Tofu-Vege €12,90 | Kana tai Possu €13,90
Naudanliha €14,90 | Lammas €15,90
Ankka €15,90 | Jättitilkerirapu €15,90

@

41 แกงมัสมั่น
GAENG MASSAMAN
CURRY

Annos valintasi mukaan. Massaman curry kookosmaitollemessä sekä bataattia, kardemummaa, sipulia ja paahdettua maapähkinää.

The dish of your choice. Massaman curry in coconut milk broth with sweet potato, cardamom, onion and roasted peanuts.

42 แกงกระหรี่
GAENG GA RI
YELLOW CURRY

Annos valintasi mukaan. Aromaattinen keltainen curry kookosmaitollemessä sekä bataattia, sipulia, sitruunaruohoa ja porkkanaa.

The dish of your choice. Seasoned aromatic yellow curry in coconut milk broth with sweet potatoes, onions, lemon grass and carrot.

43 แกงเขียวหวาน
GAENG KEOWANH
GREEN CURRY

Annos valintasi mukaan. Vihreä curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, bambuversoja, thai-munakoisoa ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Seasoned green curry in coconut milk broth with chilli, basilica, bamboo shoots, Thai eggplant and kaffir lime leaves.

44 แกงเผ็ด
GAENG PHED RED CURRY

Annos valintasi mukaan. Punainen curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, bambuversoja, thai-munakoisoa, ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Seasoned red curry in coconut milk broth with bamboo shoots, Thai eggplant, chilli, basilica and kaffir lime leaves.

45 แกงพะเนียง
GAENG PANAENG CURRY

Aromaattinen Thai panang -curry kookosmaitollemessä sekä chilliä, basilikkaa, pitkälämpyoreä papu, chilipepprikaa, munakoisoa ja kafferilimetin lehtiä.

The dish of your choice. Aromatic Panang curry in coconut milk broth with chilli, long round bean, chilli peppers, eggplant, basilica and kaffir lime leaves.

Kaikki annokset on mahdollista saada mietoja. Allergigot kääntykää henkilökunnan puoleen kiltos.
All dosages can be obtained not spicy. Allergists should turn to the staff.

Hieman tulinen // Keskittulinen // Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianteria

อาหารทะเล | Äyriäiset | Seafood

€13.90



51 ปลาหมึกผัดไข่เค็ม PLA MEYK PHAD KAI KHEM

Wokissa paistettua mustekalaa maustetuilla ja suolatuilla ankanmunilla sekä purjoo, paprikaa, ruohosipulla, korianteria, selleria ja soljaa kala- ja osterikastikkeessa.

Wok fried squid with seasoned and salted duck eggs with leeks, bell pepper, chives, coriander, celery, soy, fish sauce and oyster sauce.

€13.90



52 ปลาหมึกผัดพริกไทยดำ PLA MEYK PHAD PRIK THAI DAM

Wokissa paistettua mustekalaa mustapippurilla maustettuna sekä valkosipulla, paprikaa, purjoo, sipulla, kiinankaalla ja soljaa kala- ja osterikastikkeessa.

Wok fried squid flavored with black pepper and garlic, bell pepper, leek, onion, Chinese cabbage, soy, fish sauce and oyster sauce.

€15.90



53 ผัดกระเพราทะเล PHAD KRA PAO THA LEH

Wokissa paistettuja maustettuja äyriäisiä, mustekalaa, viher- ja kampsimpukoita ja tiikertrapuja sekä chilliä, basilikaa, paprikaa, sipulla, pyöreitä papuja ja soljaa kala- ja osterikastikkeessa.

Wok fried flavored mixed seafood, octopus, green shell mussels, scallops and tiger prawns with chili, basil, paprika, onion, round beans, soy, fish sauce and oyster sauce.

€14.90



54 ปลานิลผัดพริกขิง PLA NIL PHAD PRIK GING

Rapeaksi uppopalstettuja tilaplan fileettiä wokissa paistettuna sekä soljaa, osteri- ja kalakastiketta, tuoretta inkivääriä, sitake-sieniä, sipulia, purjoo ja paprikaa.

Deep fried tilapia fillet, wok fried in soy, oyster sauce, fish sauce with fresh ginger, shitake mushrooms, onions, leeks and peppers.

€15.90



55 หอยเชลล์ผัดจ๋า HOY SHEL PHAD CHA

Grillattua wokissa paistettua kampsimpukkaa sekä chilliä, tuoretta pipuria, basilikaa, valkosipulia, limen lehtiä, thai-munakoisoa, grachain juuria, soljaa sekä kala- ja osterikastiketta.

Grilled wok fried scallop with chili, fresh pepper, basil, garlic, lime leaves, Thai eggplant, grachal roots, soy, fish sauce and oyster sauce.

Näitä annoksia ei voi saada kasvisvalhtoehdolla. | These dishes can not be ordered with vegetarian option.

🍴 Hileman tulinen 🍴 Keskitulinen 🍴 Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianteria

อาหารทะเล | Äyriäiset | Seafood

€15.90



56 ปลาแซลมอนซอสพะเนาง PLA SALMON SOS PANAENG

Rapeaksi grillattua lohta aromaattisessa Panang-curry kookosmaitokastikkeessa sekä grillattua tankoparsaa, pyöreitä papuja, chiliä ja basilikaa.

Crunchy grilled salmon in aromatic Panang curry coconut milk sauce with grilled asparagus, round beans, chill and basil.

€15.90



57 ปลาแซลมอนย่างเทอริยากิ SALMON YANG TERIYAKI

Rapeaksi grillattua lohta, friteerattua tankoparsaa, sipulla, ruohospulla, valkosipulia, korianderia ja purjoo makeassa teriyaki soija kastikkeessa.

Crunchy grilled salmon, deep fried asparagus, onion, chives, garlic, coriander and leek in sweet teriyaki soy sauce.

€15.90



58 หอยลายผัดพริกเผา HOY LAI PHAD PRIK PAU

Keltettyjä merisimpukoita wok-palstettuna, maustettuna chillitahnalla, valkosipulilla, chiliillä, basilikalla, soijalla, kalakastikkeella, ja osterikastikkeella.

Bolled stew of mussels, flavored with chilli paste, garlic, chill, basil, soy, fish sauce, and oyster sauce.

€16.90



59 ปูนิ่มผัดพริกเกลือ PUU NIM PHAD PRIK GYA

Uppopalstettua rapeaa pehmeäkuorista taskurapua wok palstettuna, maustettuna chiliillä, valkosipulilla, korianderilla, purjolla, paprikalla, ruohospullilla, kalakastikkeella, suolalla sekä osterikastikkeella.

Deep fried crispy soft shell crab, wok fried in chili, garlic, coriander, leek, paprika, chives, fish sauce, salt, and oyster sauce.

€17.90
3kpl



60 กุ้งแม่น้ำเล็กอบวุ้นเส้น (valmistus aika 30min) GOONG MAE NAM OP VUN SEN

Haudutettuja kuningatarjättikatkarapuja höyrystetyillä vermirellinudelleilla, maustettuna tuoreella inkivierillä, valkosipulilla, tuoreilla pipurilla, sellerillä, ruohospullilla, korianderilla, purjolla, soijalla, osterikastikkeella ja kalakastikkeella.

Braised queen giant shrimp, steamed vermicelli noodles in fresh ginger, garlic, fresh pepper, chives, celery, coriander, leek, soy, oyster sauce and fish sauce.

Näitä annoksia ei voi saada kasvisvaihtoehdolla. | These dishes can not be ordered with vegetarian option.

🔪 Hieman tulinen 🔪 Keskitulinen 🔪🔪 Erittäin tulinen @ Sisältää pähkinää & Sisältää korianderia

อาหารทะเล | Äyriäiset | Seafood

€25.90
3kpl



(valmistus aika 30min)

61

กุ้งแม่น้ำใหญ่เผาสดซอสกระเทียมพริกไทย GOONG MAE NAM PAU RAD SOS KRA TIAM PRIK THAI

Grillattuja kuningasjättikatkarapuja, talon erikoisessa valkosipuli-pippurikastikkeessa, korianteria, purjoo ja "syötäviä kukkia".

Grilled king shrimp, house special garlic pepper sauce, coriander, leek and edible flowers.

€25.90
3kpl



(valmistus aika 30min)

62

กุ้งแม่น้ำใหญ่เผาสดชาไทยออคิดซีฟู้ด GOONG MAE NAM PAU RAA CHA THAI ORCHID SEAFOOD

Grillattuja kuningasjättikatkarapuja, Thai orchidin erikoinen Nam Jim the leh -syrjäkastike.

Grilled, king shrimp, Thai orchid special Nam Jim the leh seafood sauce.

€17.90



(valmistus aika 30min)

63

ปลาต้มหิมทอดกรอบพริก PLA TAP THIM THOD KROP RAD PRIK

Uppopalstettu kokonainen Thai tilapia, paistettua tamarindia, chillikastiketta, korianteria, purjoo, pippuria ja limen lehteä.

Deep fried whole Thai tilapia, fried tamarind, chilli sauce, coriander, leek, pepper and lime leaf.

€17.90



(valmistus aika 30min)

64

ปลาต้มหิมทอดกรอบลุยสวน | PLA TAP THIM THOD KROP LUI SUON

Uppopalstettu kokonainen Thai tilapia chilli hillioa, palmusokeria, limeä, mintun lehteä, sitruunaruohoa, korianteria, purjoo, punasipulia, cashewpähkinää ja limenlehteä.

Deep fried whole Thai tilapia, spiced with chilli jam, palm sugar, lime, mint leaves, lemon grass, coriander, leek, red onion, cashew nuts and lime leaf.

อาหารทะเล | Äyriäiset | Seafood

€25.90
3kpl



(valmistus aika 30min)

61 กุ้งแม่น้ำใหญ่เผาสดซอสกระเทียมพริกไทย GOONG MAE NAM PAU RAD SOS KRA TIAM PRIK THAI

Grillattuja kuningasjättikarapuja, talon erikoisessa valkosipuli-pippurikasikkeessa, korianteria, purjoo ja "syötäviä kukkia".

Grilled king shrimp, house special garlic pepper sauce, coriander, leek and edible flowers.

€25.90
3kpl



(valmistus aika 30min)

62 กุ้งแม่น้ำใหญ่เผาสดชาไทยออคิดซีฟู้ด GOONG MAE NAM PAU RAA CHA THAI ORCHID SEAFOOD

Grillattuja kuningasjättikarapuja, Thai orchidin erikoinen Nam Jim the leh -syräikkasaste.

Grilled, king shrimp, Thai orchid special Nam Jim the leh seafood sauce.

€17.90



(valmistus aika 30min)

63 ปลาต้มหิมทอดกรอบพริก PLA TAP THIM THOD KROP RAD PRIK

Uppopalstettu kokonainen Thai tilapia, paistettua tamarindia, chillikas- tiketta, korianteria, purjoo, pippuria ja limen lehteä.

Deep fried whole Thai tilapia, fried Tamarind, chilli sauce, coriander, leek, pepper and lime leaf.

€17.90



(valmistus aika 30min)

64 ปลาต้มหิมทอดกรอบลุยสวน | PLA TAP THIM THOD KROP LUI SUON

Uppopalstettu kokonainen Thai tilapia chilli hillioa, palmusokeria, limeä, min- tun lehteä, sitruunaruohoa, korianteria, purjoo, punasipulia, cashewpähkinää ja limenlehteä.

Deep fried whole Thai tilapia, spiced with chilli jam, palm sugar, lime, mint leaves, lemon grass, coriander, leek, red onion, cashew nuts and lime leaf.

ของหวาน | Jälkiruoat | Dessert

€5.90



69 กัด้วยทอด ไอศกรีม KLOY TOD ICE CREAM

Friteerattua rapessa banaanin, vaniljajäätelöä, siirappia ja karamellikastiketta.
Deep fried crispy banana, vanilla ice cream, syrup and caramel sauce.

€5.90



70 สัปปะรดทอด ไอศกรีม SAPPAROD TOD ICE CREAM

Friteerattua rapessa ananasta, vaniljajäätelöä, luomuhunajaa ja suklaakastiketta.

Crispy deep-fried pineapple, vanilla ice cream, organic honey and chocolate sauce.

€6.90



71 ไอศกรีมมะม่วงแพนเค้กใบเตย ICE CREAM MANGO PANCAKE

Paistettuja kookoskaramellisoihtuja lettuja, mangojäätelöä, luomuhunajaa ja suklaakastiketta.

Fried pancakes with caramelized coconut, mango ice cream organic honey and chocolate sauce.

€6.90



72 โรตีกัด้วยหอม ROTI KLOY HOM

Paistettua rapessa roti-leipää, makeaa suklaakastiketta ja hunajoitua banaanin.

Fried crunchy Roti bread, sweet chocolate sauce and honeyed bananas.

€7.90



73 ข้าวเหนียวมะม่วง KHAO NIEW MAMUANG

Saatavilla vain viikonloppuisin (Pe-Su).

Makeaa tameaa riisiä ja kypsää mangoa kookoskastikkeessa.

Sweet sticky rice and ripe mango in coconut sauce.