Mieto *Tulinen* *Erittäin tulinen*

Alkupalat / Appetizers

1. ***Popia thood*** ปอเปี๊ยะทอด *5,90*
   Thaimaalaiset kevätkäärylee t , Vihanneksia
   Thai spring rolls
2. ***Goong choop paeng thood*** กุ้งชุปแป้งทอด *7,00*
   Friteerattua katkarapua
   Deep-fried shrimps
3. ***Khai thood*** ไข่เจียวหมูสับ *6,50*
   Thaimaalainen munakas
   Thai omelette
4. ***Kai thood kra-tiem prik thai*** ไก่ทอดกระเทียมพริกไท *7,00*
   Friteerattua kanaa valkosipulia ja pippuria
   Fried chicken garlic with pepper
5. ***Tow-fu thood*** เต้าหู้ทอด *6,50*
   Friteerattua tofua
   Deep-fried tofu

Salaatit / Salads

6. ***Som tam*** ส้มตำ *7,00/12,00*
   Tulinen papaya salaatti
   Spicy papaya salad
7. ***Seafood salad*** ยำทะเล *7,00/16,00*
   Tulinen salaatti katkaravun, simpukan ja mustekalan kera
   Spicy salad with shrimp, mussels and squid
8. ***Yum vun-sen*** ยำวุ้นเส้น *12,00*
   Vermiselli salaatti (katkaravuilla, porsaanlihalla tai kanalla) sitruuna mehua ja tuoretta chiliä
   Glass noodles tossed with (shrimps, pork or chicken) lime juice and fresh chili
9. ***Yam nya*** ยำเนื้อ *7,90*
   Tulinen naudanlihasalaatti, sipulin, kurkun ja tomaatin kera
   Spicy beef salad with onions, cucumber and tomato

Keitot / Soups

10. Tom yam goong ต้มยำกุ้ง *7,00*

Katkarapukeitto sitruunaruohon, thai yrttien ja sienten kera
Shrimp soup with lemongrass, Thai herbs and mushrooms

11. Tom yam thalee ต้มยำทะเล *7,00/16,00*

Tulinen äyriäiskeitto sitruunaruohoa, sieniä ja thai yrttejä
Seafood soup with mushroom, lemongrass and Thai herbs

12. Tomyam khai ต้มยำไก่ *7,00/14,00*

Kanakeitto sitruunaruohon, thai yrttien ja sienten kera
Chicken soup with lemongrass, Thai herbs and mushrooms

13. Tom yam nua ต้มยำเนื้อ *7,90 /15,00*

Tulinen naudanlihakeitto, sieniä, sitruunaruohoa ja thai-yrttejä
Seafood soup with mushroom, lemon grass and Thai herbs

14. Tom kha (chicken, shrimp, seafood) ต้มข่า *7,00/13,00/16,00*

Keitto kookosmaidossa sitruunaruohon, thai yrttien ja sienten kera
Soup in coconut milk with lemongrass, Thai herbs and mushrooms

15. Tom kha het ต้มข่าเห็ด *6,50/12,00*

Sienikeitto kookosmaidossa sitruunaruohon ja thai yrttien kera
Mushroom soup in coconut milk with lemongrass and Thai herbs

16. Gaeng jyyt wunsen แกงจืดวุ้นเส้น *7,00*

Kirkas helminuudelikeitto jauhetun kananlihan ja vihannesten kera
Clear glass noodle soup with minced chicken and vegetables

Pääruuat
Maindishes
Kanaruuat / Chicken dishes

17. Satay สะเต๊ะ *14,00*

Grillattua kanaa bambutikussa maapähkinäkastikkeella (4 palaa)
Grilled chicken with peanut sauce (4 pieces)

18. ***Gaeng phet kai*** แกงเผ็ดไก่ *14,00*

Punainen kanacurry kookosmaidossa ja bambusuikaleiden
Red curry chicken with coconut milk bamboo

19. ***Phanang kai*** แพนงไก่ *14,00*

Phanang kanacurry kookosmaidon kera
Phanang curry chicken with coconut milk

20. ***Gaeng khiau waau kai*** แกงเขียวหวานไก่ *14,00*

Vihreä kanacurry kookosmaidossa ja munakoisoa
Green curry with chicken in coconut milk and eggplant

21. ***Gaeng massaman kai*** แกงมัสมั่นไก่ *14,00*

Massaman kananliha curry kookosmaidon ja tamarindin kera
Mussaman curry chicken in coconut milk with tamarind

22. ***Gaeng kari kai*** แกงกะหรี่ไก่ *14,00*

Keltainen kananliha curry kookosmaidossa vihannesten kera
Yellow curry chicken in coconut milk with vegetables

23. ***Gaeng kai sab-pa-rod*** แกงไก่สับปะรด *14,00*

Kananlihaa ja ananasta kookosmaito punakarrikastikkeessa
Red curry chicken and pineapple with coconut milk

24. ***Kai phad metmamuang*** ไก่ผัดเม็ดมะม่วง *14,50*

Paistettua kanaa cashew pähkinöiden kera
Wok-fried chicken with cashew nuts

25. ***Phad piau waan kai*** ผัดเปรี้ยวหวานไก่ *14.00*

Hapanimelä kana
Sweet and sour chicken

26. ***Kai phad khing*** ไก่ผัดขิง *14,00*

Paistettua kanaa inkiväärin kera
Wok-fried chicken with ginger

27. ***Kai phad phak*** ไก่ผัดผัก *14,00*

Paistettua kanaa vihannesten kera
Wok-fried chicken with vegetables

28. ***Kai phad khaphau*** ไก่ผัดกะเพรา *14,00*

Paistettua kanaa basilikan ja chilin kera
Wok-fried chicken with basil and chilli

29. ***Laab kai*** ลาบไก่ / 14.00

Tulinen salaatti riisin, kuivatun chilin, tuoreiden thai yrttien ja jauhetun kananlihan kanssa

Spicy salad with rice, dried chili, fresh Thai herbs and minced chicken

30. ***Kai phad kra-tiem prik thai*** ไก่ผัดกระเทียมพริกไท 14,00

Paistettua kanaa, valkosipulia ja pippuria

Stir-fried chicken, garlic and pepper

Sianliharuuat / Pork dishes

31. ***Satay*** สะเต๊ะ 14,00

Grillattua porsasta bambutikussa maapähkinäkastikkeella (4 palaa)

Grilled pork with peanut sauce (4 pieces)

32. ***Yam muu yang*** ยำหมูย่าง 14,00

Thai-tyylillä grillattua sianlihaa ja sipulia Thaimaalaisittain

Thai style grilled pork with onions

33. ***Laab muu*** ลาบหมู / 14,50

Tulinen salaatti riisin, kuivatun chilin, tuoreiden Thai yrttien ja jauhetun sianlihan kera

Spicy salad with rice, dried chili, fresh Thai herbs and minced pork

34. ***Gaeng phet muu*** แกงเผ็ดหมู 14,00

Punainen sianliha curry kookosmaidossa, munakoisoa ja bambua

Red curry pork in coconut milk

35. ***Phanaeng muu*** แพนงหมู 14,00

Phanaeng sianliha curry kookosmaidon kera

Phanaeng curry pork with coconut milk

36. ***Gaeng massaman muu*** แกงมัสมั่นหมู 14,00

Massaman sianliha curry kookosmaidon ja tamarindin kera

Mussaman curry pork in coconut milk with tamarind

37. ***Gaeng kari muu*** แกงกะหรี่หมู 14,00

Keltainen sianliha curry kookosmaidossa vihannesten kera

Yellow curry pork in coconut milk with vegetables

38. *Gaeng khiau waau muu* แกงเขียวหวานหมู 14,00

Vihreä sianlihacurry kookosmaidossa ja munakoiso

Green curry with pork in coconut milk and eggplant

39. *Gaeng muu sab-pa-rod* แกงหมูสับปะรด 14,00

Sianlihaa ja ananasta kookosmaito punakarrikastikkeessa

Red curry pork and pineapple with coconut milk

40. *Phad piau waan muu* ผัดเปรี้ยวหวานหมู 14,00

Hapanimelä sianliha

Sweet and sour pork

41. *Muu phad phak* หมูผัดผัก 14,00

Paistettua sianliha vihannesten kera

Wok-fried pork with vegetables

42. *Phad khaphau muu* ผัดกะเพราหมู 14,00

Paistettua sianliha basilikan ja chilin kera

Wok-fried pork with basil and chili

43. *Muu phad khing* หมูผัดขิง 14,00

Paistettua sianlihaa inkiväärin kera

Wok-fried pork with ginger

44. *Muu phad kra-tiem prik thai* หมูผัดกระเทียมพริกไท 14,00

Paistettua sianlihaa, valkosipulia ja pippuri

Stir-fried pork with garlic and pepper

45. *Muu phad metmamuang* หมูผัดเม็ดมะม่วง 14,50

Paistettua sianlihaa cashew pähkinöiden kera

Wok-fried pork with cashew nuts

Naudanliharuuat / Beef dishes

46. *Yam nua* ยำเนื้อ 15,00

Tulinen salaatti lihan, sipulin, kurkun ja tomaatin kera

Spicy beef salad with onions, cucumber and tomato

47. *Nua yang nam tok* เนื้อย่างน้ำตก 15,50

Thaimaalaisittain grillattua naudanlihaa, sipulia, kuivattua chiliä ja Thai yrttejä

Thai style grilled beef with onions, dried chili, fresh Thai herbs

48. *Laab nua* ลาบเนื้อ 15.00

Naudanlihasalaatti Thaimaalaiseen tapaan
Minced beef salad Thai style

49. *Gaeng phet nua* แกงเผ็ดเนื้อ 15,00

Punainen sianliha curry kookosmaidossa, munakoisoa ja bambua
Red curry beef in coconut milk

50. *Phanaeng nua* แพนงเนื้อ 15,00

Phanaeng naudanlihacurry kookosmaidon kera
Phanaeng curry beef with coconut milk

51. *Gaeng khiau waau nua* แกงเขียวหวานเนื้อ 15,00

Vihreä naudanlihacurry kookosmaidossa
Green curry with beef in coconut milk

52. *Gaeng massaman nua* แกงมัสมั่นเนื้อ 15,00

Massaman naudanlihacurry kookosmaitoa ja tamarindia
Mussaman curry beef in coconut milk with tamarind

53. *Phad khaphau nua* ผัดกะเพราเนื้อ 15,00

Paistettua naudanlihaa basilikaa ja chiliä
Wok-fried beef with basil and chili

54. *Phad nua nam man hoi* ผัดเนื้อน้ำมันหอย 15.00

Paistettua naudanlihaa osterikastikkeessa
Stir-fried beef in oyster sauce

61. *Nua phad metmamuang* เนื้อผัดเม็ดมะม่วง 15,50

Paistettua naudanlihaa ja cashew pähkinöitä
Wok-fried beef with cashew nuts

62. *Nua phad chaa* เนื้อผัดฉ่า 16,00

Tulinen paistettu naudanliha thaimaalaiseen tapaan
Hot and spicy beef stir-fried Thai style

Ankka ruuat / Duck dishes

63. *Gaeng phet ped jaang* แกงเผ็ดเป็ดย่าง 17.00

Punainen ankkacurry kookosmaidossa
Red curry with duck in coconut milk

64. *Ped nam daeng* เป็ดน้ำแดง 18.00

Viipaloitua ankkaa, inkivääriä, punaviinikastike
Sliced duck with red wine sauce and ginger

65. ***Ped phad chaa*** เป็ดผัดฉ่า 17.00

Viipaloitua ankkaa Thaimaalaiseen tapaan

Sliced duck Thai style

66. ***Gaeng khiau waan ped*** แกงเขียวหวานเป็ด 17.00

Vihreä ankkacurry kookosmaidossa

Green curry with duck in coconut milk

67. ***Yam ped yang*** ยำเป็ดย่าง 17.00

Tulinen salaatti ankanlihaa, sipulia ja kurkkua

Spicy duck salad with onions, cucumber

68. ***Ped phad khaphau*** เป็ดผัดกะเพรา 17.00

Paistettua ankkaa basilikan ja chilin kera

Wok-fried duck with basil and chili

69. ***Ped phad phak*** เป็ดผัดผัก 17.00

Paistettua ankkaa vihannesten kera

Wok-fried duck with vegetables

70. ***Ped phad metmamuang*** เป็ดผัดเม็ดมะม่วง 18.00

Paistettua ankkaa ja cashew pähkinöitä

Wok-fried duck with cashew nuts

71. ***Ped ob-nam-tabtim*** เป็ดอบน้ำทับทิม 18,00

Paistettua ankkaa oliiviöljyä, pomeranssimehua ja tuoreitapippureita

Wok-fried duck with olive oil, pomegranate juice and pepper

Katkarapua / Shrimp

72. ***Tom yam goong*** ต้มยำกุ้ง น้ำข้น/ น้ำใส 16.00

Jättikatkarapukeitto sitruunaruohon, Thai yrttien ja sienten kera

Spicy prawn soup with lemongrass, Thai herbs and mushrooms

73. ***Gaeng phet goong*** แกงเผ็ดกุ้ง 16.00

Punainen jättikatkarapucurry kookosmaidossa

Red curry prawn coconut milk

74. ***Gaeng khiau waan goong*** แกงเขียวหวานกุ้ง 16.00

Vihreä jättikatkarapucurry kookosmaidossa

Green curry prawn coconut milk

75. ***Phanang goong*** แพนงกุ้ง 16.00

Phanang jättikatkarapucurry kookosmaidon kera

Phanang curry prawn with coconut milk

76. ***Phriau waan goong*** เปรี้ยวหวานกุ้ง 16.00

Jättikatkarapuja hapan-imelä kastikkeessa
Sweet and sour prawn

77. ***Goong op wunsen*** กุ้งอบวุ้นเส้น *16.00*

Höyryllä kypsennettyä jättikatkarapua ja helminuudeleita
Thai yrttien kera
Steamed prawns and glass noodles with Thai herbs

78. ***Goong thod kratiam phrik thai*** กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย *16.00*

Friteerattua jättikatkarapua valkosipulin ja pippurin kera
Stir-fried prawn with garlic and pepper

79. ***Phad kaphau goong*** ผัดกะเพรากุ้ง *16.00*

Paistettua jättikatkarapua basilikan ja chilin kera
Wok-fried prawn with basil and chili

80. ***Goong phad phak*** กุ้งผัดผัก *16.00*

Paistettua jättikatkarapua vihannesten kera
Wok- fried prawn with vegetables

81. ***Phaa goong*** พล่ากุ้ง *16.00*

Tulista jättikatkarapua kalakastikkeessa ja vihanneksia
Spicy prawn in fish sauce and vegetables

82. ***Goong phad metmamoang*** กุ้งผัดเม็ดมะม่วง *16.50*

Paistettua jättikatkarapua ja cashew pähkinöitä
Wok-fried prawn with cashew nuts

83. ***Goong phad chaa*** กุ้งผัดฉ่า *17,00*

Tulista paistettua jättikatkarapua thaimaalaiseen tapaan
Hot and spicy prawn stir-fried Thai style

84. ***Goong phad phong-ka-ri*** กุ้งผัดผงกะหรี่ *16,00*

Paistettua jättikatkarapua keltacurrykastikkeessa
Fried prawn with yellow curry sauce

Kalaruuat / Fish

85. ***Thod man plaa*** ทอดมันปลา *16.00*

Maustetut kalapihvit Thaimaalaisittain
Spicy fish cakes Thai style

86. ***Plaa rhaad phrik*** ปลาราดพริก *16.00/25.00*

Paistettua kalaa, päällä punainencurrykastike
Fried fish with red curry topping

87. ***Phanaeng plaa*** แพนงปลา 16.00/ 25.00

Phanaeng currykala kookosmaidon kera

Phanaeng curryfish coconut milk

88. ***Kaeng sabnok*** แกงสับนก 15.00

Kalapullia, munakoisoa, basilikanlehtiä, kokoosmaitoa ja chilitahna

Fish balls, eggplant, basil leaves coconut milk and red curry

89. ***Hoo-mhok plaa*** ห่อหมกปลา 16.00

Currykalaa vuoassa kookosmaitoa, chilitahnaa ja vihanneksia

Fish curry in a cup with coconut milk, chili and vegetables

90. ***Plaa sa-mhun pai*** ปลาสมุนไพร 25.00

Uppopaistettu kokonainen kala, Thaimaalaisia vihanneksia

Deep fried fish, topping with Thai vegetables

91. ***Gaeng som plaa*** แกงส้มปลา 25.00

Uppopaistettu kokonainen kala keitossa, Thaimaalaisia vihanneksia

Deep fried fish soup ,Thai vegetables

92. ***Plaa nyng ma-now*** ปลานึ่งมะนาว ***(20 min)*** 25,00

Höyrytetty kala inkivääriä ja sitruunaa

Steamed fish with ginger and lemon

93. ***Plaa phad chaa (päivää kala)*** ปลาผัดฉ่า 18,00

Tulista paistettua kalaa thaimaalaiseen tapaan

Hot and spicy fish stir-fried Thai style

Merenherkkuja / Seafood

94. ***Sukiyaki talee*** สุกี้ยากี้ทะเล 18,00

Äyriäisiä, vihanneksia, sieniä ja lasivermiselliä, Sukiyakiliemessä

Seafood with vegetables, mushrooms and glass noodles in sukiyaki sauce

95. ***Hoi-maleang-phuu-op-samunpai*** หอยแมลงภู่อบสมุนไพร 20,00

Höyryssä kypsytettyjä sinisimpukoita yrttejä ja kala-chilikastiketta

Steamed mussels with herbs and chili seafood sauce

96. ***Puu-op samunpai*** ปูอบสมุนไพร 20,00

Höyryssä kypsytettyjä rapuja yrttejä ja kala-chilikastiketta

Steamed crab with herbs and chili seafood sauce

97. ***Puu phad phong-ka-ri*** ปูผัดผงกะหรี่ 20,00

Paistettua rapua ja kananmunia keltacurrykastikkeessa

Fried crab with egg in yellow curry sauce

98. ***Hoi talab phad chaa*** หอยตลับผัดฉ่า 18,00

Mausteista paistettua valkoista simpukkaa yrteillä

Spicy stir-fried white clam with herbs

Thaimaalaisia Erikoisuuksia
Thai specialities

*99. **Sukiyaki*** สุกี้ยากี้ *14,00*

Kana /porsas ja vihanneksia,sieniä, lasivermiselliä, Sukiyakiliemessä
Chicken /pork/beef and vegetable mushrooms, glass noodles in sukiyaki sauce

*100. **Kueitiou nam*** ก๋วยเตี๋ยวน้ำ *12.00*

Riisinuudeleita sianlihaa/naudanlihan/kanan vihannesten kera
Thin rice noodle soup with pork/beef/chicken and vegetables

*101. **Phat Thai*** ผัดไทย *12.50*

Paistettuja nuudeleita, tofua ja katkarapuja/kana/liha/sianlihalla
Fried noodles Thai style with tofu and shrimps/chicken/beef/pork

*102. **Raad Naa*** ราดหน้า *12.50*

Paistettuja nuudeleita, katkarapuja/kana/liha/sianlihalla ja vihanneksia
Fried noodles with shrimps/chicken/beef/pork and vegetables Thai style

*103. **Phat si-iu*** ผัดซีอิ้ว *12.50*

Paistettuja nuudeleita, sianlihaa/katkarapu/kana ja mustan soijan kera
Fried noodles with pork/shrimps/chicken and black soya sauce

*104. **Phat Kiimau*** ผัดขี้เมา *12.50*

Paistettuja nuudeleita, sianlihaa/katkarapu/kana/naudanliha, chiliä ja basilikaa
Fried noodles with pork/shrimps/chicken/beef and chili and basil

*105. **Phad Bami*** ผัดบะหมี่ *12.50*

Paistettuja keltaisia nuudeleita ja katkarapuja/kana/sianliha
Fried egg noodles with shrimps/chicken/pork

*106. **Khao Phat*** ข้าวผัด *12.50*

Paistettua riisiä ja possua, kanaa, nautaa tai katkarapuja
Fried rice with pork, chicken, beef or shrimp

Kasvisruuat
Vegetarian dishes

*107. **Tow-fu phad phak ruam*** เต้าหู้ผัดผักรวม *12.00*

Paistettua tofua ja vihanneksia
Wok-fried tofu and mixed vegetables

*108. **Phad ka-pau tow-fu*** ผัดกะเพราเต้าหู้ *12.00*

Paistettua tofua basilikan ja chilin kera
Wok-fried tofu with basil and chili

109. ***Tom yam tow-fu*** ต้มยำเต้าหู้ *12.00*

Tofu keitto sitruunaruohon, sienten ja Thai yrttien kera

Tofu soup with lemongrass, mushrooms and Thai herbs

110. ***Keangphet tow-fu*** แกงเผ็ดเต้าหู้ *12.50*

Tofua, vihanneksia ja punaistacurrya kookosmaidossa

Tofu, red curry sauce and vegetables in coconut milk

111. ***Tow-fu phad khing*** เต้าหู้ผัดขิง *12.00*

Paistettua tofua inkiväärin kera

Wok-fried tofu with ginger

112. ***Tow-fu phad med-ma-moung*** เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง *13.00*

Paistettua tofua ja cashewpähkinöitä

Wok-fried tofu with cashew nuts

113. ***Tow-fu phad chaa*** เต้าหู้ผัดฉ่า *12.50*

Tulinen paistettu tofu thaimaalaiseen tapaan

Hot and spicy tofu stir-fried in Thai style

114. ***Laab tow-fu*** ลาบเต้าหู้ *12.00*

Tulinen salaatti riisin, kuivatun chilin, tuoreiden thai yrttien ja tofun kera

Spicy salad with rice, dried chili, fresh Thai herbs and tofu

115. ***Khiaowan tow-fu*** แกงเขียวหวานเต้าหู้ *12.50*

Tofua, vihanneksia, maapähkinöitä ja vihreäcurry kookosmaidossa

Tofu, peanuts, vegetables in green curry coconut milk

116. ***Keang kari tow-fu*** แกงกะหรี่เต้าหู้ *12.50*

Tofua ja keltaista curry kookosmaidossa

Tofu and yellow curry in coconut milk

117. ***Mussaman tow-fu*** แกงมัสมั่นเต้าหู้ *12.50*

Tofua massaman curry ja maapähkinöitä kookosmaidossa

Tofu and massaman curry and peanuts in coconut milk

118. ***Priao waan tow-fu*** เปรี้ยวหวานเต้าหู้ *12.00*

Tofu hapanimeläkastikkeessa tomaattia ja kurkkua

Tofu in sweet and sour sauce with vegetables

119. ***Pha neang tow-fu*** แกงแพนงเต้าหู้ *12.50*

Tofu ja phaneang curry kookosmaidossa

Tofu and phaneang curry with coconut milk

JäLKIRUOAT / DESSERTS/ ขนมหวาน

120.	Vanilja jäätelöä / Ice cream / ไอศครีมวนิลา	3.00
121.	Friteerattua banaania ja jäätelöä Deep fried banana and ice cream / ไอศครีมกล้วยทอด	5.00
122.	Friteerattua ananasta ja jäätelöä Deep fried pineapple and ice cream / ไอศครีมสับปะรดทอด	5.00
123.	Thai jälki ruoka bua loi (kookosmaidossa) Thai dessert taro pearls in coconut cream /บัวลอยเผือก	6.00
124.	Kluy Boud Chii (banaani kookosmaidossa) Banana cook with coconut milk / กล้วยบวชชี	6.00
125.	Inkiväärі seesami pallo ja siirappia Sesame ball with ginger in syrub /บัวลอยน้ำขิงงาดำ	6.00
126.	Jasmin tee / Jasmine tea / ชามะลิ	2.20
127.	Vihreää teetä / Green tea / ชาเขียว	2.20
128.	Inkiväärі teetä / Ginger tea / ชาขิง	2.20
129.	Kahvi / Coffee / กาแฟ	1.80
130.	Riisi /Rice/ ข้าวสวย	2.00

MENU 'A'

PÄIVÄLLINEN KAHDELLE
SET MENU FOR TWO PERSONS
อาหารชุดสำหรับ 2 ท่าน

1
THAIMAALAISET KEVÄTKÄÄRYLEET
Spring rolls Thai style
ปอเปี๊ยะ

2
KANAA, MUSSAMAN CURRYA MAAPÄHKINÖTTÄ KOOKOSMAIDOSSA
Chicken and mussaman curry with peanuts in coconut milk
แกงมัสมั่นไก่

3
PAISTETTUA NAUDANLIHAA, CHILIÄ JA BASILIKAA
Stir-fried beef with chili and basil
ผัดกะเพราเนื้อ

4
FRIEERATTUA BANAANIA JA JÄÄTELÖÄ
Deep fried banana with ice cream
ไอศครีมกล้วยทอด

48,- €

MENU 'B'

PÄIVÄLLINEN KOLMELLE
SET MENU FOR THREE PERSONS
อาหารชุดสำหรับ 3 ท่าน

1

THAIMAALAISET KEVÄTKÄÄRYLEET
Spring rolls Thai style
ปอเปี๊ยะ

2

PAISTETTUA PORSAANLIHAA, CHILIÄ JA BASILIKAA
Stir-fried pork with chili and basil
ผัดกะเพราหมู

3

VIHREÄ KANACURRY KOOKOSMAIDOSSA
Green curry with chicken in coconut milk
แกงเขียวหวานไก่

4

NAUDANLIHAA JA PUNAISTA CURRY KOOKOSMAIDOSSA
Red curry beef in coconut milk
แพนงเนื้อ

5

FRITEERATTUA BANAANIA JA JÄÄTELÖÄ
Deep fried banana with ice cream
ไอศครีมกล้วยทอด

72.- €

MENU 'C'

PÄIVÄLLINEN NELJÄLLE
SET MENU FOR FOUR PERSONS
อาหารชุดสำหรับ 4 ท่าน

1

KEVÄTKÄÄRYLEET tai **Tom yam goong** (10)
Spring rolls or Tom yam goong (10)
ปอเปี๊ยะ หรือ ต้มยำกุ้ง

2

PAISTETTUJA KATKARAPUJA JA VIHANNEKSIA
Stir-fried shrimps with vegetables
กุ้งผัดผักรวม

3

KANAA JA VIHANNEKSIA HAPANIMELÄKASTIKKEESSA
Sweet and sour chicken with vegetables
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน

4

Keltainen sianliha curry kookosmaidossa vihannesten kera
Yellow curry pork in coconut milk with vegetables
แกงกระหรี่หมู

5

PAISTETTUA NAUDANLIHAA, CHILIÄ JA BASILIKAA
Stir-fried beef with chili and basil
ผัดกะเพราเนื้อ

6

FRITEERATTUA BANAANIA JA JÄÄTELÖÄ
Deep fried banana with ice cream
ไอศครีมกล้วยทอด

98.- €

JUOMAT / DRINKS / เครื่องดื่ม

130. Kookosjuoma / Coconut juice / น้ำมะพร้าว	3,00
131. Thaimaalainen punainen fanta/vihreä fanta Thai red/green fanta /แฟนต้าน้ำเขียวน้ำแดง	3,00
132. Virvoitusjuoma coke/sprite/fanta/vichy Coke/Sprite/fanta / mineral water น้ำอัดลม	2,40
Mehu omena/ appelsiini/ ananas/ mango Juice apple/ orange/ pineapple/ mango	2,40
133. Thaimaalainen kylmä tee/ Thai ice tea	3,50

Oluet / Beer

I-Olut 2,8% alc.	3,50
III-Olut 0,33l 4,7% alc.	4,00
III-Olut 0,5l 4,7% alc.	5,00
Lonkero / Long drink 5,0% alc.	5,00
Omena tai Päärynä siideri / perry or apple cider	5,00
Thai Singha beer 0,33l 5,0% alc.	6,00
Thai Chang beer 0,33l 5,0% alc.	6,50

Cocktailit / Cocktail

Gin Tonic	7,50
Bacadi, soda water, orange juice	7,00
Irish Coffee	7,00
Black Russian (vodka,kahlua)	7,00
White Russian (vodka,kahlua,maito)	7,00
Mai Thai	9,00
Gin Blue Lagoon	8,00
Magarrita	7,50
Blue Colada	7,50

1.POPIATHOD

3.KAI THOD KRATIEM

4.KHAI THOOD

5.Tow-fu thod

6.SOM TAM

7.Yam talea

8.Yam wunsen goong

8.Yam wunsen kai

9.YAM NYA

10.TOM YAM GOONG

11.Tom yam talea

13.Tom yam nua

14.TOM KHA KAI

16.Geang jyyt wunsen

17.Satay

19.Phanang kai

20.Khiau waan kai

24.Kai phad med mamuang

25.Phad piau waan kai

26.Kai phad khing

27.Kai phad pak

29.Laab kai

30Kai phad ka-tiem pikthai.

32.Yam muu yang

35.Panaeng muu

48.Laab nua

49.Gaeng ped nua

52Massaman nya

62.Nua phad chaa

64.Ped nam daeng

65.Ped phad chaa

66.Kiau waan ped

67.Yam ped yang

69.Ped phad pak

70.Ped phad med mammuang

71.Ped ob nam-tab-tim

72.Tom yam goong (2)

73.Gaeng ped goong

75.Phanaeng goong

76.Priao wan tow-fu

77.Goong ob wunsen

78.Goong thod ka-tiem (2)

79.Goong phad kapau

80.Goong phad phak

81.Phaa goong

83.Goong phad chaa

84.Goong phad pong kari

85.Thod man plaa

86.Plaa raad pik

88.Gaeng sub nok

89.Hoo-mhok plaa

90.Plaa sa-mun pai

91.Gaeng som plaa

93.Plaa phad chaa

94.Sukiyaki talea

95.Hoi maleang-phuu ob samunpai

96.Puu ob samun pai

97.Puu phad phong-ka-ri

98.Hoi ta-lab phad chaa

100. Jälki ruoka

100.Kueitiow nam

105.Phad bamii

106.Kaow phad

109.Tom yam tow-fu

112.Tow-fu phad med mamuang

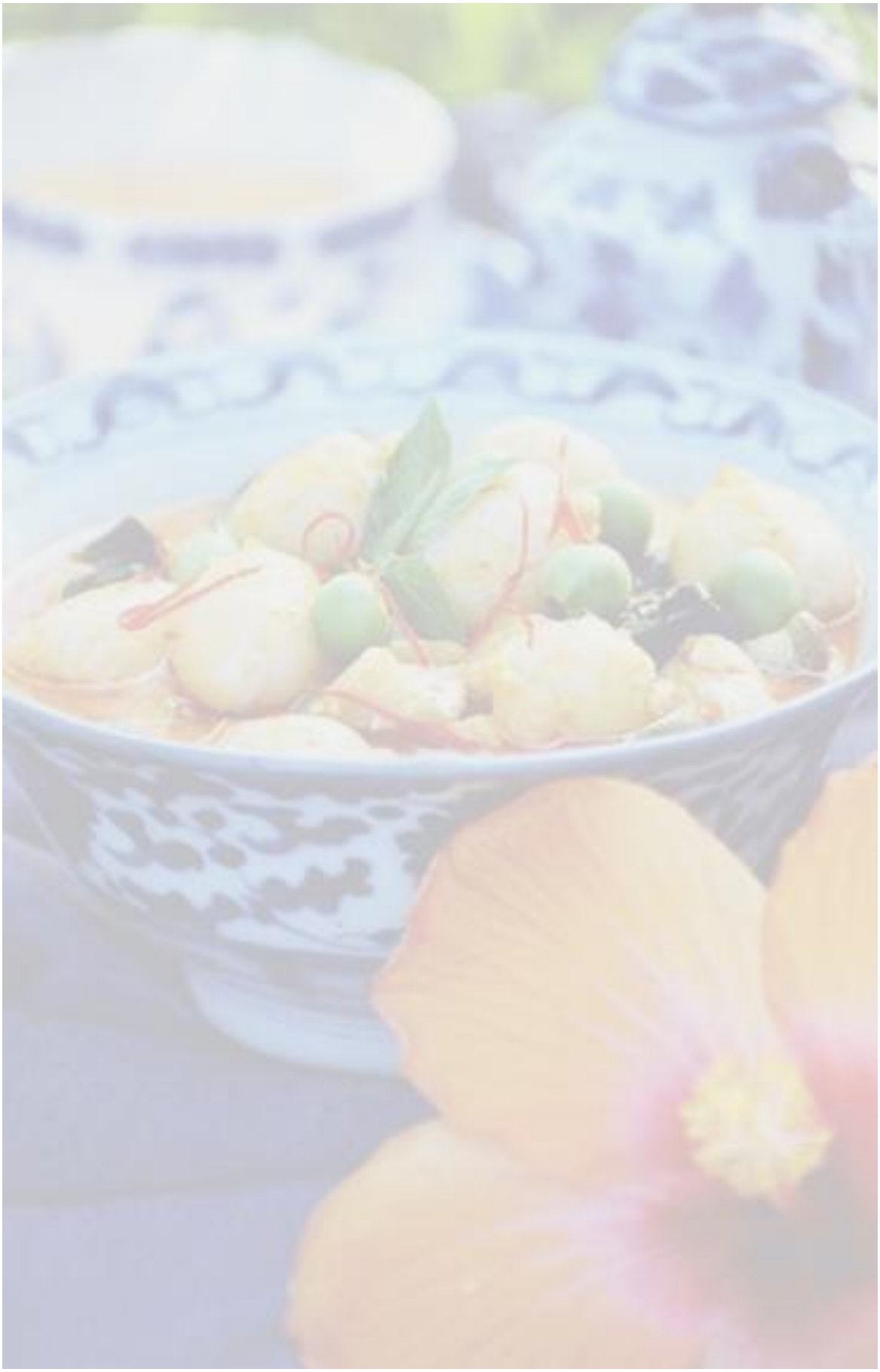
114.Laab tow-fu

115.Khiaowan tow-fu

116.Keang kari tow-fu

119.Pha neang tow-fu

121.Ice cream koui thod (2)

123.Bou-loi

124.Menu