

APPETIZERS / ALKUROAT

1. SomTumSiam 🌶️🌶️

Shredded green papaya with swede, carrots, tomatoes, radish and peanuts tossed in an exotic Thai spicy lime dressing.

Vihreää papaijaa, kotimaista lanttua, porkkana, retiisiä ja paahdettua maapähkinää eksoottisessa thaimaalaisittain maustetussa limettikastikkeessa.

L, G, M, (P)

9,90€

2. MooMaNow 🌶️🌶️

Steamed pork with fresh garlic, mint, chilies in lime sauce on top with coriander.

Höyrytettyä possua, tuoretta valkosipulia, minttua, chiliä limettikastikkeessa, päällä korianteria.

L, G, M

9,90€

3. Crispy spring rolls

Crispy vegetarian spring rolls served with plum sauce and sweet chili sauce. Repeat vegetaariset kevätrullat luumukastikkeen ja makean chilikastikkeen kera. L, M, V

8,90€

4. Kai Satay

Grilled marinated chicken on skewers served with rich peanut sauce and cucumber relish.

Grillattua kanaa vartaisissa täyteläisen maapähkinäkastikkeen ja kurkkurelissin kera.

L, G, M

9,90€

5. Grapefruit salad 🌶️🌶️

Fresh grapefruit and grilled prawns with original roasted Thai chili paste dressing on top with homemade roasted coconut and fresh coriander.

Tuoretta greippiä, grillattuja katkarapuja perinteisesti paahdetuista thaimaalaista chileistä tehdystä tahnasta valmistetussa kastikkeessa, päällä kotitekoista paahdettu kookosta ja korianteria.

L, G, M

9,90€

MAIN / PÄÄRUOAT

6. Tom yum goong nam khon 🌶️🌶️

Authentic Thai hot rich cream prawn soup with galangal, coriander, lemongrass and Thai kaffir lime leafs.

Aito thaimaalainen tulinen täyteläisen kermanen katkarapukeitto, galangaljuurta, korianteria, sitruunaruohoa ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

18,90€

7. Tom yum Salmon nam sai 🌶️ 🌶️

This original traditional Thai soup from the time of KING RAMA the 6th of Siam will come with salmon, lime, galangal, coriander and Thai kaffir leafs. Kuningas RAMA 6 ajoilta lähtöisin oleva alkuperäinen, perinteinen Thaimaalainen mausteinen kirkaslieminen keitto sisältää lohta, limettä, galangaljuurta, sitruunaruohoa ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

18,90€

8. Tom kha Gai

Famous Thai soup with chicken, lemongrass Thai kaffir lime leafs, galangal and coconut milk.

Kuuluisa Thaimaalainen kanakookoskeitto, sitruunaruohoa, galangaljuurta ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

15,90€

9. Pad Pak Ruam Mit

Mixed season's vegetables stir-fired in wok with oyster sauce. Served Jasmine rice.

Wokattuja kauden kasviksia osterikastikkeessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

13,90€

10. Pad Prieaw Whan

Fried chicken, paprika, cucumber, tomato and pineapple in sweet-and-sour sauce on top with spring onion. Served with Jasmine rice.

Paistettua kanaa hapanimeläkastikkeessa, paprikaa, kurkkua, tomaattia, ananasta, päällä kevätsipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

15,90€

11. Pad pak choi moo krob

Stir-fried fresh green pak-choi and crispy pork in oyster sauce on top with fried garlic. Served with Jasmine rice.

Paistettua paksoita ja rapeaksi paistettua possua osterikastikkeessa, päällä paahdettua valkosipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

18,90€

12. Khao pad gai

Thai classic: Stir-fried house mixed rice with chicken, broccoli, carrot, tomato and onion. Served with Jasmine rice.

Thaimaan klassikko: paistettua riisiä, kanaa, parsakaalia, porkkanaa, tomaattia ja sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

15,90€

13. Khao pad siam sai tai "Siam modern"

Modern version of Khao Pad classic in Siam modern style: stir fried Jasmin rice with prawns, onion, paprika, raisins and pineapple on top with sweet pork. Moderni versio Khao Pad klassikosta Siam moder'in tyyliin: paistettua jasmiiniriisiä, katkarapua, sipulia, paprikaa, rusinoita ja ananasta, päällä makeaa possua.

L, G, M

19,90€

14. Khao pad tom yum goong 🌶️ 🌶️

Stir-fried Jasmine rice, prawns, red chilies, Thai kaffir lime leafs with spicy aromatic sauce of the house.

Paistettua jasmiiniriisiä, katkarapuja, punaisia chilejä ja kafferilimetin lehtiä talon aromaattisessa mausteisessa kastikkeessa.

L, G, M

19,90€

15. Krapao Muu krob 🌶️ 🌶️

Thai street food crispy pork belly, paprika, chilies and garlic in oyster sauce on top with crispy basil leaves served with Jasmine rice.

Thaimaalaisen katuruoan klassikko: rapeaksi paistettua possunkuvetta, paprika, chiliä ja valkosipulia osterikastikkeessa, päällä rapeaa basilikaa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

18,90€

16. Salmon Choo chee 🌶️

Grilled salmon in creamy red curry coconut milk sauce on top with finely chopped

kaffir lime leafs. Served with Jasmine rice.

Pannussa kypsennettyä lohta punaisessa curry-kookoskastikkeessa, päällä hienonnettuja kafferilimetin lehtiä. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

20,90€

17. Thai Drunken Spaghetti Pad Kee Mao 🌶️🌶️

Stir-fried black ink spaghetti with prawns, squid, big green mussels, onion and Thai basil in spicy whisky-chili sauce.

Mustaa spagettia, katkarapuja, mustekalaa, vihersimpukoita, sipulia ja thai-basilikaa mausteisessa viski-chilikastikkeessa.

L, M

19,90€

18. Pad thai 🌶️

Traditional Thai dish of stir-fried thin rice noodles, leek, roasted and crushed peanuts, cabbage and egg in exotic tamarind sauce. Perinteinen thaimaalainen annos: paistettua ohutta riisinuudelia, paahdettua ja hienonnettua maapähkinää, kaalia ja kanamunaa eksoottisessa tamarindikastikkeessa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

19. Chicken Cashew Nuts

Wokattua paprikaa, kanaa, porkkanaa, sipulia, purjoa ja cashew pähkinää.

Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa (L, G, M)

15,90€

20. Pad See ew

Stir-fried flat rice noodles, broccoli, carrot and egg in dark soya sauce. Paistettua litteää riisinuudelia, parsakaalia, porkkanaa ja kananmunaa tummassa soijakastikkeessa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

21. Green Curry 🌶️🌶️

Eggplants, zucchini, Thai eggplant, paprika and Thai basil in creamy coconut and green chili paste curry. Served with Jasmine rice.

Munakoisoa, kesäkurpitsaa, thai-munakoisoa, paprikaa ja thai-basilikaa kermaisessa vihreästä chilitahnasta tehdyssä kookoksessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa. L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

22. Panang curry

Paprika, bamboo shoots and kaffir lime leaves in slightly sweet creamy coconut panang curry sauce. Served with Jasmine rice.

Paprikaa, bambuversoja ja kaffirilimetin lehtiä hieman makeassa punaisesta currytahnasta valmistetussa kermaisessa kookoskastikkeessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

23. Red curry 🌶️

Bamboo shoots, thai-basil, eggplant, zucchini and paprika in creamy coconut and red chili paste curry. Served with Jasmine rice.

Bambunversoja, thai-basilikaa, munakoisoa, kesäkurpitsaa ja paprikaa punaisesta currytahnasta valmistetussa kermaisessa kookoksessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

24. Massaman Curry

Classic dish from Southern Thailand: potato and tamarind juice in creamy coconut massaman paste curry on the top with fried crispy onion. Served with Jasmine rice

Etelä-Thaimaan klassikkoannos: perunaa ja tamarindimehua massaman-currytahnasta tehdyssä kookoksessa, päällä rapeaa sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

25. Siam Ocean

Original roasted thai chili paste dressing, garlic, corn, prawns, squid, big green mussel and green seafood dressing. Perinteisesti paistettua thaimaalaisesta chilitahnasta valmistettua dressingiä, valkosipulia, maissia, katkarapua, mustekalaa, vihersimpukkaa ja vihreä chilikastike.

L,G,M

For 1 person 19,90€

For 2 persons 39,90€

26. Siam River

Grilled giant river prawn, deep fried rice paper with Chef's special tamarind grazed sauce and thai seafood dressing. Grillatut jättikatkaravut keittiömestarin tamarindi kastikkeessa ja Thai seafood dressingiä.

L,M

24,90€

Kids' Menu

27. Pad thai

Traditional Thai dish of stir-fried thin rice noodles, bean sprouts, roasted and crushed peanuts, cabbage and egg in exotic tamarind sauce. Perinteinen thaimaalainen annos: paistettua ohutta riisinuudelia, ituja, paahdettua ja hienonnettua maapähkinää, kaalia ja kanamunaa eksoottisessa tamarindikastikkeessa.

L, G, M

TOFU 7,90€ KANA/CHICKEN 8,90€ POSSU/PORK 8,90€ KATKARAPU /PRAWN 10,90€

28. Massaman Curry

Classic dish from Southern Thailand: potato and tamarind juice in creamy coconut massaman paste curry on the top with fried crispy onion. Served with Jasmine rice
Etelä-Thaimaan klassikkoannos: perunaa ja tamarindimehua massaman-currytahnasta tehdyssä kookoksessa, päällä rapeaa sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 7,90€ KANA/CHICKEN 8,90€ POSSU/PORK 8,90€ KATKARAPU /PRAWN 10,90€

29. Khao pad gai

Thai classic: Stir-fried house mixed rice with chicken, broccoli, carrot, tomato and onion. Served with Jasmine rice.

Thaimaan klassikko: paistettua riisiä, kanaa, parsakaalia, porkkanaa, tomaattia ja sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

10,90€