

**AHAAN er inspirert av gatematen i Thailand og sørøst Asia, maten er derfor laget for å deles. Stilen er uformell og avslappet og maten kommer når den er ferdig, akkurat slik den gjør i Thailand. Her bestiller man flere retter som man deler seg imellom, drikker øl, vin eller gode cocktails.**

*AHAAN is inspired by the street food in Thailand and Southeast Asia, the food is therefore made for sharing. The atmosphere is casual and the food comes to the table when it is ready, just as it does in Thailand. You order several dishes that you share - drink beer, wine or good cocktails*

A  
H  
A  
A  
N

STREET FOOD  
BY PLAH

## Hvordan sette man sammen et måltid i Thailand?

*How to put a meal together in Thailand?*

Et vanlig Thai måltid består av flere retter – så deler man

A typical Thai meal consists of several dishes - then you share

Per person

1 x smårett

2 x kjøtt eller fisk eller suppe

1 x siderett

1 x søt dessert

Per person

1 x hawkerbit

2 x meat or fish or soup

1 x side order

1 x sweet dessert



## SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F) <i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH, F)</i>	38
Sterke potetchips med chilimajones (E) <i>Spicy potato chips with chili mayo (E)</i>	43
Cashew og Peanøtt blanding med limeblader og chili (NK,P) <i>Cashew and peanut mix with lime leaves and chili (NC, P)</i>	43

## SMÅRETTER / HAWKERBITS (2 stk/ pieces)

Chaa pluu blad med reker og søt/salt galangalsaus (P,SK,F,SU) <i>Chaa pluu leaf with shrimp and galangal sauce (P,SH,F,SU)</i>	53
Steamed bun med svinekjøtt, chili, agurk og sesam (H,SES,F) <i>Steamed bun with pork, chili, cucumber and sesame (WH, SES,F)</i>	103
Østers med nahm prik jiiim (BL,F,SU) <i>Oysters with nahm prik jiiim (BL, F, SU)</i>	68

## KJØTT / MEAT

Kylling salat med sitrongress, peanøtter, kokos og lime (P,F,SU)  <i>Chicken salad with lemon grass, peanuts, coconut and lime (P,F,SU)</i>	143
Kyllingsatay med peanøttsaus og agurkrelish (P,F) <i>Chicken satay with peanut sauce and cucumber relish (P,F)</i>	138
Biffsalat med grillet entrecote (F, SU)  <i>Beef salad, with grilled entrecote (F, SU)</i>	148
Urter og svinekjøtt bakt i bananblad over kullgrill (F) <i>Herbs and pork baked in a banana leaf on a charcoal grill (F)</i>	138

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjunnøtter, NM=Macadamiannøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr, M=Mandler

Allergenes: WH=Wheat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

<b>Massamancurry med oksebryst og rotibrød (F, roti H)</b> <i>Massaman curry with short ribs and roti bread (F, roti WH)</i>	143
<b>Jungelcurry med kyllinglår (F,SK)</b> <i>Jungle curry with chicken (F,SH)</i>	143
<b>Sprøstekt svineskank med morning glory og chili saus (SO,H,F)</b> <i>Pork shank with morning glory and chili sauceP (SO,WH,F)</i>	488

## FISK OG SKALLDYR / FISH AND SHELLFISH

<b>Dampet torsk med birdseye chili og nahm jiim (F,SU)</b> <i>Steamed cod with birdseye chili and nahm jiim (F,SU)</i>	143
<b>Papayasalat med reker (P,SK,F,SU)</b> <i>Papaya salad with shrimps (P,SH,F,SU)</i>	143
<b>Blåskjell med thaibasilikum (BL,H,BL)</b> <i>Mussels with thai basil (M,WH,M)</i>	138
<b>Grønn curry med villreker (SK,F)</b> <i>Green curry with ocean prawns (SH,F)</i>	143
<b>Sprøstekt squid med pepper og hvitløksaus (BL,H,F)</b> <i>Crispy squid with pepper and garlic sauce (M,WH,F)</i>	138
<b>Thai fiskekaker med agurkrelish og søt chili (F,P)</b> <i>Thai fish cakes with cucumber relish and sweet chilli (F,P)</i>	138
<b>Tom yam goong, hot bowl (SK, F, SU)</b> <i>Tom yam goong, hot bowl (SH, F, SU)</i>	243
<b>Sprøstekt hel fisk med morning glory og chili saus (F)</b> <i>Whole fried fish with morning glory and chili sauce (F)</i>	488

## VEGETAR / VEGETARIAN

<b>Kokos og galangalsuppe med sopp og koriander (SU)</b> <i>Coconut and galangal soup with mushrooms and coriander (SU)</i>	103
<b>Karipap, 2 stk thai samosa med søtpotet (H)</b> <i>Karipap with sweet potato (WH)</i>	98
<b>Asiatisk gressløk kake med risemel, og soyadipp (H)</b> <i>Asian chive cake with rice flour, and soy dip (WH)</i>	128
<b>Papayasalat med tomat og peanøtter (P,SU)</b> <i>Papaya salad with tomato and peanuts (P,SU)</i>	128

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjunnøtter, NM=Macadamiannøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr, M=Mandler

Allergenes: WH=Weat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

<b>Massamancurry med søtpotet og rotibrød (H)</b> <i>Massaman curry with sweet potato and roti bread (WH)</i>	<b>128</b>
<b>Morning glory med soya, chili og fermentert hvitløk (H)</b> <i>Morning glory with soy, chili and fermented garlic (WH)</i>	<b>53</b>

## SIDERETTER / SIDE ORDER

<b>Jasminris</b> <i>Jasmin rice</i>	<b>28</b>
<b>Sticky rice</b> <i>Sticky rice</i>	<b>28</b>
<b>Rotibrød (H)</b> <i>Roti bread (WH)</i>	<b>28</b>
<b>Morning glory med, hvitløk, chili og østersaus (SO,H,BL)</b> <i>Morning glory with garlic, chili and oyster sauce (SO,WH,M)</i>	<b>53</b>

## SØTT / SWEETS

<b>Kaffeis med kondensert melk og sjokoladecrumble (H,ML,E)</b> <i>Coffee ice cream with condensed milk and crumble (WH,ML,E)</i>	<b>58</b>
<b>Nystekt roti med banan og vår egen vaniljeis (H,ML,E)</b> <i>Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream (WH,ML,E)</i>	<b>113</b>
<b>Mango stickyrice (-)</b> <i>Mango sticky rice (-)</i>	<b>103</b>
<b>Sjokoladedessert (ML,E,H)</b> <b>Chocolate dessert (ML,E,WH)</b>	<b>98</b>
<b>Makroner, pris pr stk (ML,E,M)</b> <i>Macaroons, one piece (ML,E,NA)</i>	<b>28</b>

## KOKKEMENY / CHEF MENU

For 2 eller flere / for two or more people

Med dessert / with dessert 445,-

Uten dessert / without dessert 365,-

(For hele bordet – per person / for the entire table - per person)

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjunnøtter, NM=Macadamiannøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr, M=Mandler

Allergenes: WH=Weat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

## Beer & Cider

Peroni Draft beer, Italy 0,2l / 0,4l (H/WH)	49 / 89
Singha, Thailand, bottle 0,33l (H/WH)	94
Chang, Thailand, bottle 0,32l (H/WH)	84
Ashai, Japan, bottle 0,33l (H/WH)	94
Grünerløkka Brygghus, Løkka IPA, Oslo, bottle 0,5l (H/WH)	144
Inedit Damn Estrella, Spain, bottle 0,75l (H/WH)	194
Daura Estrella, Spain, bottle 0,33l Gluten free	99
Galipette Cidre Brut, France, bottle 0,33	94

Thaihard – vårt eget sommerøl!

Thaihard 0,3 L 5,5 % (HWH)	95
----------------------------	----

Terje Ommundsen har laget sitt eget øl i samarbeid med Josten Sæthre hos Skumbag microbryggeri i Møllergata. Thaihard er spontangjæret øl (surøl) som er friskt, syrlig og leskende!

Erdinger, non alcoholic, Germany, bottle 0,33l (H/WH)	49
---	----

## Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,33l	49
Tøyen-Cola, Jallasprite 0,33l	49
Fentiman´s Gingerbeer, 0,275l	54
San Pellegrino, Arancita Rossa 0,2l	29
San Pellegrino 0,75l	79
Ringi apple juice 0,75l	99
Ringi apple juice 0,25l	49

## Kaffe og Te / Coffee and Tea

Presskannekaffe / French Press	38
Espresso / Espresso	38
Koffeinfri / Decaffeinated coffee	38
Te / Tea	38

Pluss melkebaserte varianter (ML) / In addition, milk varieties (ML)

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjønøtter, NM=Macadamiannøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr, M=Mandler

Allergenes: WH=Wheat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

## Wine (SU)

Her finner du et utvalg fra vår vinkjeller, for større vinkart spør din servitør  
 Here is a selection from our wine cellar, for extended wine list ask your waiter

### Sparkling Wine

Ca di Alte Prosecco	95/495
Juvé y Camps, Cava Brut Nature 2014	585

### Champagne

André Jacquart Brut Experience, Blanc de Blancs	135/815
André Clouet Brut Rosé	800
Pierre Peters, Blanc de Blancs Brut	795

## White Wine (SU)

### Germany, Mittelrhein

Ratzenberger Bacharacher Posten, Riesling Spätlese Halbtrocken 2015	145/720
---	---------

### Germany, Mosel

Joh.Jos.Prüm Graacher Himmelreich Riesling Kabinett 2014	835
Weingut Von Hövel Scharzhofberg Riesling Kabinett 2016	740
Grans-Fassian, Riesling 2016	120/600
Weingut Maximin Grünhaus, Riesling 2016	115/565

### Germany, Rheingau

Robert Weil Kiedricher, Riesling Trocken 2016	800
Balthasar Ress, Hallgarten Hendelberg Riesling 2015	765

### Germany, Nahe

Weingut Schäfer Fröhlich Frühlingsplätzchen, Riesling GG 2014	1175
Hermann Dönnhoff Tonschiefer, Riesling Trocken 2016	140/700

### Germany, Pfalz

Georg Mosbacher Forster Musenhang, Riesling Trocken 2014	740
Weingut Acham-Magin, Kirchenstück Riesling GG 2015	915

### Germany, Franken

Weingut Rudolf May, Retzstadt Silvaner 2016	670
---	-----

### France, Chablis

Corinne et Jean-Pierre Grossot, Chablis Premier Cru Fourchaume 2014	920
---	-----

### France, Bourgogne

Joseph Faiveley Macon Villages 2015	140/680
Domaine Michelot, Puligny Montrachet 2015	990

### France, Jura

André et Mireille Tissot, Patchwork Chardonnay 2016	820
---	-----

### Spain, Rias Baixas

Zarate, Albariño 2016	125/625
-----------------------	---------

## Rosé Wine (SU)

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjønøtter, NM=Macadamiannøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin, BL=Bløtdyr, M=Mandler

Allergenes: WH=Weat(gluten), SH=Shellfish, E=Egg, F=Fish, P=Peanuts, SO=Soy, ML = Milk(lactose), NC=Cashewnuts, NM=Macadamianuts, NA- Almonds CEL=Celleri, MU=Mustard, SES=Sesameseeds, SU=Sulfitt, L=Lupin, M=molusks

**France, Provence**

Miraval 2016

140/ 680

**Red Wine (SU)****France, Bourgogne**

Domaine Aurlaud, Roncevie 2014

820

Thierry et Pascale Matrot, Pinot Noir 2013

740

Domaine Jean Grivot, Bourgogne 2015

1115

Jean Jacques Confuron, Chambolle Musigny 2012

1475

Hudelot Baillet, Bourgogne-Passetoutgrain 2014

135/675

**France, Rhone**

David Reynaud, Crozes Hermitage Beaumont 2016

740

**France, Beaujolais**

Jean Foillard, Morgon 2016

750

Trénel Fils, Trénel Chiroubles 2014

650

**France, Jura**

Jean Bourdy, Côtes du Jura Rouge 2015

770

**Italy, Toscana**

Nittardi Belcanto Chianti Classico 2014

650

**Italy, Piemonte**

Giovanni Rosso, Barbera d'Alba 2016

125/620

Fontanabianca, Barbaresco 2014

880

**Italy, Sicilia**

Planeta, Frappato 2016

730

**Australia, South Eastern Australia**

Barramundi, Shiraz 2016

105/520

**USA, California**

Mc Manis, Pinot Noir 2014

680

Mc Manis, Zinfandel 2015

680

Vivier, Pinot Noir 2015

980

## **Plah familien består av følgende konsepter**

**Ahaan – Thai Street Food**  
Hegdehaugsveien 22  
[www.ahaan.no](http://www.ahaan.no)

**Plah Restaurant – Progressive Thai**  
Hegdehaugsveien 22  
[www.plah.no](http://www.plah.no)

**Plah Home – Cafe – Take Away – Catering**  
Briskebyveien 26  
[www.plahhome.no](http://www.plahhome.no)

**Plah Privat – Kokkekurs – Private Dining**  
Briskebyveien 26  
[www.plah.no](http://www.plah.no)

**Mr. Chow – Street Food – Vippa**  
Akershusstranda 25  
[www.mrchow.no](http://www.mrchow.no) og [www.vippa.no](http://www.vippa.no)

**For hendelser**  
Send oss en mail på [post@plah.no](mailto:post@plah.no)  
Telefon: 22 56 43 00