

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 jiim (BL,F,SU) <i>Oysters with nahm prik jiim (BL, F, SU)</i>	68

KJØTT / MEAT

Vannmelonsalat med sprøstekt ribbe, kokos, lime og Hoi Sin (F, SU (H i hoi Sin)) Watermelon salad with crispy pork rib, coconut dressing and Hoi Sin (F, SU (WE in hoi Sin))	138
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 agurkrelis (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

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

Sprøstekt kyllinglår, Hat Yai Style med vår egen Sri Racha saus (H) <i>Spicy fried chicken, Hat Yai Style, with our own Sri Racha sauce (WH)</i>	138
Gaeng Paeneng, sødmefull curry med slakterbiff (slakterens hjemlighet) (P, F) <i>Gaeng Panang, sweet curry with hanger steak (the butchers secret) (P, F)</i>	148
Spicy fritert risbolle med fermentert pølse (SEL) <i>Spicy fried rice bowl with fermented sausage (SEL)</i>	143
Sprøstekt svineskank med morning glory og chili saus (SO, H, F) <i>Pork shank with morning glory and chili sauceP (SO,WH,F)</i>	488

FISK OG SKALLDYR / FISH AND SHELLFISH

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

VEGETAR / VEGETARIAN

Kokos og galangalsuppe med sopp og koriander (SU) <i>Coconut and galangal soup with mushrooms and coriander (SU)</i>	103
Spicy fritert risbolle med sur mango (SEL) <i>Spicy fried rice crocket with sour mango (SEL)</i>	138
Asiatisk gressløk kake med rismel, og soyadipp (H) <i>Asian chive cake with rice flour, and soy dip (WH)</i>	98
Papayasalat med tomat og peanøtter (P,SU) <i>Papaya salad with tomato and peanuts (P,SU)</i>	128
Morning glory med soya, chili og fermentert hvitløk (H) <i>Morning glory with soy, chili and fermented garlic (WH)</i>	53

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

SIDERETTER / SIDE ORDER

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

SØTT / SWEETS

Nystekt roti med banan og vår egen vaniljeis (H, ML, E) <i>Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream (WH, ML, E)</i>	113
Mango stickyrice (-) <i>Mango sticky rice (-)</i>	103
Sesamblomst med kokossorbet og peanøtt crumble (SES, P, H) <i>Sesame flower with coconut sorbet and peanut crumble (SES, P, WH)</i>	58
Makroner, pris pr stk (ML,E,M) <i>Macaroons, one piece (ML,E,NA)</i>	28

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)

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=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

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

Vincent Couche Elégance Extra Brut	135/815
André Clouet Brut Rosé	800
Lilbert-Fils, Blanc de Blancs Grand Cru	1075

White Wine (SU)

Germany, Mittelrhein

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

Germany, Mosel

Joh.Jos. Riesling Kabinett 2014	125/ 620
Von Hövel Schartzhofberg Riesling Kabinett 2016	740
Grans-Fassian, Riesling 2016	120/600
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
---	------

Germany, Pfalz

Georg Mosbacher Forster Musenhang, Riesling Trocken 2014	740
Acham-Magin, Forster Pechstein Riesling GG 2015	920

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
-----------------------	---------

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

Rosé Wine (SU)***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

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

Vivier, Pinot Noir 2015

980

Plah familien består av følgende konsepter

Ahaan – Thai Street Food
Hegdehaugsveien 22
www.ahaan.no

Plah Restaurant – Progressive Thai
Hegdehaugsveien 22
www.plah.no

Plah Home – Cafe – Take Away – Catering
Briskebyveien 26
www.plahhome.no

Plah Privat – Kokkekurs – Private Dining
Briskebyveien 26
www.plah.no

Mr. Chow – Street Food – Vippa
Akershusstranda 25
www.mrchow.no og www.vippa.no

For hendelser
Send oss en mail på post@plah.no
Telefon: 22 56 43 00