

AHAAN er inspirert av gatematens i Thailand og sørøst Asia. 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 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

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F)	38
<i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH, F)</i>	
Peanøtter med kaffirlimeblader og chili (P)	44
<i>Peanut mix with kaffirlimeleaves and chili (NC, P)</i>	
Sterke potetchips med koriander majones (E)	44
<i>Spicy potato chips with coriander mayo (E)</i>	

Til på begynne med / to start with

Østers med chili og lime (BL,F,SU)	2 stk/pcs	74
<i>Oysters with chili. Hoi nang rom nahm jiim (BL, F, SU)</i>		
Chaa pluu blad med tilbehør (P,SK,F,SU)	2 stk/pcs	58
<i>Chaa pluu leaf. Miang kam goong (P,SH,F,SU)</i>		
Steamed bun med svinekjøtt (H,SES,F)	2 stk/pcs	118
<i>Steamed bun with pork. Bao salabao (WH, SES,F)</i>		
Sprøtt kyllingskinn og Ahaan chilli saus (-)	2 stk/pcs	65
<i>Crispy chickenskin with Ahaan chilisauce. Nung gai tod (-)</i>		
Akkar med pepper og hvitløk (BL,H,F)		125
<i>Squid with pepper and garlic. Plah muk kratiem prik thai (M,WH,F)</i>		
Thai fiskekaker og agurk (F,P)		125
<i>Thai fish cakes and cucumber. Tod mun plah (F,P)</i>		
V Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H)		125
<i>Asian chive cake with soy dip. Kanom gui chai (WH)</i>		

Til å fortsette med / To continue with

V Papayasalat med grønne bønner, tomat og peanøtter) (P,SU) <i>Papaya salad with green beans, tomato and peanut. Som tam (P,SU)</i>	145
Grønn papayasalat med reker) (P,SK,F,SU) <i>Green papaya salad with shrimps. Som tam goong (P,SH,F,SU)</i>	155
Biffsalat med grillet entrecote) (F,SU,SEL) <i>Beef salad with grilled entrecote. Yam neua (F, SU, CEL)</i>	165
Grillet Kyllingsalat med chili og urter) (P,F,SU) <i>Chickensalad with chili and herbs. Yam gai chiik (P,F,SU)</i>	155
V Urte og grønnsaksalat med sur mango (P, SU) <i>Herb and vegetablesalad with sour mango. Yam pak (P, SU)</i>	145
Kyllingsatay med peanøttsaus (P,F) <i>Chicken satay with peanut sauce. Gai satay (P,F)</i>	150
Bakt torsk med nahm jiim (chilisaus) (F,SU) <i>Baked cod with chili sauce. Plah nahm jiim (F,SU)</i>	155
Blåskjell med chili og thaibasilikum (BL,H) <i>Mussels with chili and thaibasil. Hoi maleng (M,WH)</i>	148

CURRIES

V Panengcurry med stekt blomkål(P)	145
<i>V Panengcurry with cauliflower. Gaeng paneng(P)</i>	
Panengcurry med grillet slakterbiff (P, F)	160
<i>Paneng curry with grilled hanger steak. Gaeng paneng (P, F)</i>	
Grønn curry med kylling (F)	160
<i>Green curry with chicken. Gaeng kio wan gai (SH,F)</i>	
Hanglaycurry med svinekjøtt (SO,HV, NK, F, SK)	165
<i>Hanglaycurry with pork, Gaeng Hang lay (SO, WH, NC, F, SH)</i>	

SIDERETTER / SIDES

Jasminris	32
<i>Jasmin rice. Khao hom mali</i>	
Sticky rice	32
<i>Sticky rice. Khao niaow</i>	
Roti (H)	32
<i>Roti (WH)</i>	
Grønnskål med hvitløk, sort pepper og østerssaus (SO,H,BL)	.65
<i>Kale with garlic, black pepper and oystersauce. Khanaa pad (SO,WH,M)</i>	
V Grønnskål med hvitløk, chili og bønnesaus -vegan (H, SO)	.65
<i>Kale with garlic, chili and beansauce. Khanaa pad (WH, SO)</i>	

STORE DELERETTER

Bør deles mellom minimum 2 pers, eller alene om du ikke har spist på et par dager

Ahaans berømte svineskank med tilbehør (SO, H, F) 545

Knoken er fra Grisene til Henrich Jung i Stange, Hedmark. De har levd godt liv, bevegde seg fritt og spist sunt. Vi tilbereder dem med stolthet. Skanken er braisert i ca 16 timer, og vi sprøsteker den før servering. Den kommer sammen med stekt grønnkål, syltet chili, papaya og kål, vår egen sterke og søte chilisaus. Jasminris
Ahaans famous Pork knuckle with condiments. Moo grop (SO,WH,F)

Sprøstekt hel fisk med tilbehør (F) Pris pr kg

Vi serverer den med grønnkål, 2 typer chilisaus og jasminris
Spør din servitør om hva vi har inne idag og hvor store de er.
Whole fried fish with sweet and sour chilisauce and condiments, Plah tod saam rot (F)

SØTT / SWEETS

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis (H, ML, E)	135
<i>Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream. Roti gluay (WH, ML, E)</i>	
Mango stickyrice (SES)	125
<i>Mango sticky rice. Khao niaow mamuang (SES)</i>	
Sesamkjeks med kokossorbet (SES, P, H, E)	75
<i>Sesame biscuit with coconut sorbet. Kanom dok jok (SES, P, WH, E)</i>	
Makron (ML, E, M)	30
<i>Macaroon (ML, E, NA)</i>	

KOKKEMENY / CHEF MENU

For 2 eller flere / for two or more people

Med dessert / with dessert 465,-

Uten dessert / without dessert 395,-

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

ØL & CIDER / BEER & CIDER

Peroni Draft beer, Italy 0,2l / 0,4l (H/WH)	49 / 94
Singha, Thailand, bottle 0,33l (H/WH)	94
Ashai, Japan, bottle 0,33l (H/WH)	94
Inedit Damn Estrella, Spain, bottle 0,75l (H/WH)	194
Daura Estrella, Spain, bottle 0,33l <i>Gluten free</i>	99
Galipette Cidre Brut, France, bottle 0,33	94
Alde Eplesider, Hardanger, bottle 0,75	495

Thaihard 0,3l (H/WH)

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 0%, Germany, bottle 0,33l (H/WH)	49
Fripa 0%, Oslo, bottle 0,33l (H/WH)	52

MINERALVANN / SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,33l	49
Tøyen-Cola, Jalla Lemonade 0,33l	49
Fentiman´s Gingerbeer, 0,275l	54
Alde Elplemost, Gravenstein 0,75	99
Alde Elplemost, Gravenstein 0,35	49
San Pellegrino 0,75l	79

KAFFE & TE / COFFEE & TEA

Presskannekaffe / French Press	38
Espresso / Espresso	42
Koffeinfri / Decaffeinated coffee	42
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=Kasjunøtter, 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 & CHAMPAGNE (SU)

		Glass/bottle
Maisa Salat Organic Cava Brut Nature	Joseph Masachs, Spain	95/545
Vouvray Méthode Traditionelle Brut	Champalou, France	695
Indigène Cremant du Jura	Andrè et Mireille Tissot, France	795
Carte Blanche Brut	Camille Savès, Champagne	135/815
2013 Largillier Brut, Blanc De Noir	Jerome Coessens, Champagne	1045
Grand Cru Brut, Blanc de Blancs	Lilbert-Fils, Champagne	1105

WHITE WINE (SU)*Germany*

2016 Schartzhofberg Riesling Kabinett	Von Hövel, Mosel	770
2016 Riesling Trocken	Balthasar Ress, Rheingau	125/610
2017 Schützenhaus Riesling Feinherb	Georg Müller, Rheingau	145/715
2017 Kiedricher Riesling Trocken	Robert Weil, Rheingau	830
2008 Berg Roseneck Riesling	Georg Breuer, Rheingau	1145
2017 LiebFrauMilch Forbidden Pleasure	Ress Family Wineries, Rheinhessen	125/610
2016 Kirchspiel Riesling Feinherb	K. Wechsler, Rheinhessen	810
2016 Riesling Trocken	Schäfer Fröhlich, Nahe	140/680
2014 Frühlingsplätzchen Riesling GG	Schäfer Fröhlich, Nahe	1175
2016 Mineral Riesling Trocken	Emerich Schönleber, Nahe	850
2015 Forster Musenhang Riesling Trocken	Georg Mosbacher, Pfalz	770
2015 Forster Pechstein Riesling GG	Acham-Magin, Pfalz	950
2016 Retzstadt Silvaner	Rudolf May, Franken	700

Austria

2017 Kammern Grüner Veltliner	Weingut Hirsch, Kamptal	145/720
-------------------------------	-------------------------	---------

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjunøtter, 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

France

2014 Chablis 1er Cru Fourchaume	Jean-Pierre Grossot, Chablis	950
2016 Je t' aime mais j' ai soif	Vincent Caillé, Loire	630
2017 Bourgogne Blanc Les Femelottes	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogne	145/705
2016 Saint-Aubin	Sylvain Langoureau, Bourgogne	790
2015 Viré-Clessé	Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	960
2012 Bourgogne	Deux Montille Soeur et Frère, Bourgogne	930
2014 Bourgogne	Domaine Leflaive, Bourgogne	1030
2015 Puligny Montrachet	Domaine Michelot, Bourgogne	1035
2014 Côtes du Jura Blanc	Jean Bourdy, Jura	740

USA

2017 Riesling Extra Dry	Boundary Breaks, Finger Lakes	650
-------------------------	-------------------------------	-----

RED WINE (SU)

<i>France</i>		<i>Glass/bottle</i>
2017 Bourgogne Rouge La Taupe	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogn	140/710
2014 Bourgogne Roncevie	Domaine Arlaud, Bourgogne	850
2015 Bourgogne	Domaine Jean Grivot, Bourgogne	1145
2012 Bourgogne	Domaine de Montille, Bourgogne	1080
2012 Chambolle Musigny	Jean Jacques Confuron, Bourgogne	1245
2016 Crozes Hermitage Beaumont	David Reynaud, Rhone	770
2017 Morgon	Domaine Jean Foillard, Beaujolais	780
2015 Cotes du Jura Rouge	Jean Bourdy, Jura	800
2013 Pinot Noir W	Domaine Weinbach, Alsace	1150
 <i>Italy</i>		
2016 Barbera d'Alba	Giovanni Rosso, Piemonte	130/650
2016 Barbera d'Alba, Magnum	Giovanni Rosso, Piemonte	1250
2014 Barbaresco	Fontanabianca, Piemonte	910
2014 Langhe Nebbiolo	E. Pira & Figli, Piemonte	960
2017 Bardolino	Le Franghe, Veneto	110/550
 <i>Spain</i>		
2016 Ultreia Saint Jacques Mencia	Raúl Pérez, Castilla y León	140/680
2016 La Bruja de Rozas	Comando G, Madrid	790
2015 Las Uvas De Ira	Daniel Landi, Madrid	845
2017 Sus Scrofa	Celler Pargas, Penedés	670
 <i>South Africa</i>		
2017 Cinsault	Natte Valleij, Coastal Region	680
 <i>USA</i>		
2017 Central Coast Pinot Noir	Folk Machine, California	810
2015 Sonoma Coast Pinot Noir	Vivier, California	1010
2013 Sonoma Coast Pinot Noir	Kistler, California	1500

Allergener: H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NK=Kasjunøtter, 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=Fisk, 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

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 - Vipppa
Akershusstranda 25
www.mrchow.no og www.vippa.no

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