

AHAAN er inspirert av gatematen 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 P LAH

SNACKS

Rekechips med nahm prik plah (SK, F) <i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH, F)</i>	40
Peanøtter med kaffirlimeblader og chili (P) <i>Peanut mix with kaffirlimeleaves and chili (NC, P)</i>	40
Sprøtt kyllingskinn og Ahaan chilli saus (-) PS! Some time no have..... <i>Crispy chickenskin with Ahaan chilisauce. Nung gai tod (-)</i>	45

Til på begynne med / to start with

Østers med chili og lime (BL,F,SU) <i>Oysters with chili. Hoi nang rom nahm jium (BL, F, SU)</i>	2 stk/pcs	75
Chaa pluu blad med tilbehør (P,SK,F,SU) <i>Chaa pluu leaf. Miang kam goong (P,SH,F,SU)</i>	2 stk/pcs	60
Steamed bun med svinekjøtt (H,SES,F) <i>Steamed bun with pork. Bao salabao (WH, SES,F)</i>	2 stk/pcs	120
Akkar med pepper og hvitløk (BL,H,F) <i>Squid with pepper and garlic. Plah muk kratiem prik thai (M,WH,F)</i>		125
Thai fiskekaker og agurk (F,P,E) <i>Thai fish cakes and cucumber. Tod mun plah (F,P, E)</i>		125
V Asiatisk gressløkkake med soyadipp (H) <i>Asian chive cake with soy dip. Kanom gui chai (WH)</i>		125
Tom Kha Gai, Kylling og galangalsuppe med kokosmelk (F, SU) <i>Chicken and galangal soup with coconut milk (F,SU)</i>		120
V Tom Kha, galangal og kokossuppe (SU) <i>Galangal and coconut soup (SU)</i>		105

Til å fortsette med / To continue with

V Grønn papayasalat med 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>Chickensalat with chili and herbs. Yam gai chiik (P,F,SU)</i>	155
V Urte og grønnsaksalat med sur mango (P, SU) <i>Herb and vegetable salad 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, H) <i>Baked cod with chili sauce. Plah nahm jiim (F,SU, WH)</i>	155

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,H, NK,P, F, SK)	165
<i>Hanglaycurry with pork, Gaeng Hang lay (SO, WH, NC,P, 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>	
Grønncål 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 Grønncål 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
Should be shared between friends or alone if you have not eaten in a few days

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, 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)

Pattegris, Muu Grop (SO, H, F, BL) Pris pr kg
Må forhåndsbestilles 5 dager i forveien
Suckling pig - Must be pre-booked 5 days in advance (SO, WH, F, M)

SØTT / SWEETS

Karamellisert roti pannekake med banan og vaniljeis (H, ML, E) <i>Caramelized roti with banana and vanilla ice-cream. Roti gluay (WH, ML, E)</i> PS! 15 minutes to make	135
Mango stickyrice (SES) <i>Mango sticky rice. Khao niaow mamuang (SES)</i>	125
Sesamkjeks med kokossorbet (SES, P, H, E) <i>Sesame biscuit with coconut sorbet. Kanom dok jok (SES, P, WH, E)</i>	75
Dagens dessert (spør servitøren om allergier) <i>Today's dessert (ask your waiter about the allergies)</i>	135

KOKKEMENY / CHEFs MENU

Her setter kjøkkensjefen sammen et fullverdig Thai måltid til dere, bestående av fire deleretter, en hovedrett og en søt dessert

The chef puts together a full Thai meal for you, with four starters, one main course and a sweet dessert

Med dessert / with dessert 465,-

Uten dessert / without dessert 395,-

For 2 eller flere / for two or more people

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

ØL & SIDER / BEER & CIDER

Lager 63, Norway, 0,33l (H/WH)	94
Singha, Thailand, 0,33l (H/WH)	94
Saigon, Vietnam, 0,35l (H/WH)	108
Damm, Inedit, Spain, 0,75l (H/WH)	194
Damm, Daura, Spain, 0,33l Glutenfree	99
F.D, Flower Power Funky Sour, Netherlands, 0,33l (H/WH)	114
Galipette Cidre Brut, France, 0,33l	94
Alde Eplesider, Hardanger, 0,75l	495
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, 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

Presskannekafe / French Press	38
Espresso / Espresso	42
Koffeinfri / Decaffeinated coffee	42
Te / Tea	38
Rød Thai-Iste / Red Thai-Iced tea / Cha Yen	46

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

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	André et Mireille Tissot, France	745
Pet Nat	Domaine Thillardon, France	795
Champagne Brut Zero	Tarlant, Champagne	135/845
2013 Largillier Brut, Blanc De Noir	Jerome Coessens, Champagne	1045

WHITE WINE (SU)*Germany*

2016 Posten Riesling Spätlese Halbtrocken	Ratzenberger, Mittelrhein	730
2016 Riesling	Grans Fassian, Mosel	135/660
2015 Saar Riesling Trocken	Van Volxem, Mosel	730
2016 Schartzhofberg Riesling Kabinett	Von Hövel, Mosel	770
2017 Schützenhaus Riesling Feinherb	Georg Müller, Rheingau	715
2008 Berg Roseneck Riesling	Georg Breuer, Rheingau	1145
2017 LiebFrauMilch Forbidden Pleasure	Ress Family Wineries, Rheinhessen	125/610
2018 Von der Fels Riesling	Keller, Rheinhessen	845
2018 J2 Riesling Trocken	Becker Landgraf, Rheinhessen	125/630
2016 Tonschiefer Riesling Trocken	Dönnhoff, Nahe	140/700
2014 Frühlingsplätzchen Riesling GG	Schäfer Fröhlich, Nahe	1175
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 Weinzierlberg Grüner Veltliner	Stadt Krems, Kremstal	130/650
-------------------------------------	-----------------------	---------

France

2015 Clos Du Bourg Demi-Sec	Domaine Huet, Vouvray	210/1050
2014 Chablis Fourchaume	Jean-Pierre Grossot, Chablis	950
2017 Bourgogne Les Femelottes	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogne	705
2016 Saint-Aubin	Sylvain Langoureau, Bourgogne	790
2015 Viré-Clessé	Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	960
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 Reserve	Boundary Breaks, Finger Lakes	150/750
2016 Santa Barbara Chardonnay	Sandhi, Santa Barbara	145/725

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

ROSÈ WINE (SU)

<i>France</i>		<i>Glass/bottle</i>
2017 Miraval	Perrin, Provence	680

RED WINE (SU)

<i>France</i>		<i>Glass/bottle</i>
2016 Côtes Du Rhône	Domaine Chaume-Arnaud, Rhône	690
2017 Bourgogne La Taupe	Domaine Chavy-Chouet, Bourgogn	140/710
2015 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
2017 Morgon	Domaine Jean Foillard, Beaujolais	780
2016 Cotes du Jura Rouge	Jean Bourdy, Jura	800
2013 Pinot Noir W	Domaine Weinbach, Alsace	1150
<i>Italy</i>		
2017 Barbera d'Alba	Giovanni Rosso, Piemonte	130/650
2016 Barbera d'Alba, Magnum	Giovanni Rosso, Piemonte	1250
2015 Barbaresco	Fontanabianca, Piemonte	910
2018 Bardolino	Le Franghe, Veneto	110/550
<i>Spain</i>		
2016 Ultreia Saint Jacques Mencia	Raúl Pérez, Castilla y León	140/680
2017 La Bruja de Rozas	Comando G, Madrid	790
2017 Las Uvas De Ira	Daniel Landi, Madrid	845
2017 Sus Scrofa	Celler Pardas, Penedés	670
<i>South Africa</i>		
2017 Cinsault	Natte Valleij, Coastal Region	680
<i>USA</i>		
2017 Central Coast Pinot Noir	Hobo Wines, Folk Machine, California	810
2016 Valdiguié Redwood Valley	Hobo Wines, Folk Machine, California	810
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 – Vippra

Akershusstranda 25

www.mrchow.no og www.vippra.no

For henvendelser

Send oss en mail på post@plah.no

Telefon: 22 56 43 00