

Plah HOME

Plah HOME er Plah sin take away og Thai cafe på Briskeby

Alle våre retter er lagd med kjærlighet og fra bunnen av. Vi starter tidlig om morgenen og lager våre egne currypaster, presser limejuice, vasker våre friske grønnsaker, koker kraft, tørker chili, renser reker, fileterer den ferske fisken, og preparerer det gode kjøttet på vår robotagrill.

Plah HOME tilby også catering til små og store selskaper, samt matkurs i vårt flotte testkjøkken.

I tillegg til Plah Home på Briskeby består Plah familien av:

AHAAN i Hegdehaugsveien 22, hvor vi serverer Street Food fra Thailand og sør-øst Asia.

Plah RESTAURANT i Hegdehaugsveien 22 som er vår contemporary Thai restaurant.

Plah PRIVAT i Briskebyveien 26, hvor vi serverer private middager med egen kokk og servitør.

www.plah.no

www.plahhome.no

www.ahaan.no

Snack

| | |
|---|-------|
| Wasabierter | 30/28 |
| Rekechips med nahm prik (F, SK) | 30/28 |
| Crazy sterke potetchips | 35/32 |
| Søte og salte peanøtter med sesam (P, F, SES) | 35/32 |
| Plah nøtteblanding (NK, P) | 35/32 |
| peanøtter, cashewnøtter, chili, limeblader | |

Street Eat (2 stk)

"Miang kam goong" (F, P, SK) 143/125
6 stk «Betelblad» med reker, lime, peanøtter etc.

Gai satay (F, P) 98/85
Grillet kyllingspyd med peanøttsaus, med agurkrelish

Moo Ping (G, SO) 98/85
Grillet svinespyd med chili ristet ris og sjalottløk

Poh pia tod (H, SO, E) 83/75
Vårrull med oksekjøtt og grønnsaker med søt chilisau

Muu yang (F, SO, H, SES) 98/85
Spareribs med syltet chili og sterk chilisau

Gai Tod () 98/85
Fritert kylling med ris

Salater og supper

Yam moo grop (F, H, SU) 133/125
Vannmelonsalat med sprøstekt svinekjøtt og kokos-chilidressing,

Som tam (P, F, SK, SU) 133/125
Spicy grønn papayasalat med reker og peanøtter

Yam neua (F, SU) 158/125
Spicy biffsalat med tomat, agurk, koriander og chili

Tom kah gai (F, SU) 113/95
Kylling og galangalsuppe med sjampinjong

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

Curries

| | IN/UT |
|---|-----------------------|
| <i>Gaeng Daeng (F, SK)</i> Rød curry med langbønner og basilikum og grillet gårdskylling | <i>223/195</i> |
| <i>Gaeng Daeng, (F, SK)</i> Rød curry med langbønner og basilikum og grillet entrecote | <i>258/235</i> |
| <i>Gaeng Daeng (F, SK)</i> Rød curry med langbønner og basilikum og pannestekt kveite | <i>258/235</i> |
| <i>Gaeng kio wan (F)</i> Grønn curry med epleaubergine, langbønner og basilikum og grillet gårdskylling | <i>223/195</i> |
| <i>Gaeng kio wan (F)</i> Grønn curry med epleaubergine, langbønner og basilikum og grillet entrecote | <i>258/235</i> |
| <i>Gaeng kio wan (F)</i> Grønn curry med epleaubergine, langbønner og basilikum og pannestekt kveite | <i>258/235</i> |
| <i>Kao soi gai (H, E, SO)</i> Chiang Mai curry med hjemmelagde eggnudler og gårdskylling | <i>223/195</i> |
| <i>Gaeng massaman (P)</i> Massamann curry med oksebryst med søtpotet, ingefær og ris | <i>223/195</i> |

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

Stekte Retter

| | IN/UT |
|---|-----------------------|
| <i>Phad Thai (P, F, E)</i> Stekte risnudler med grillet gårdskylling tamarind, peanøtter, bønnespirer og vårløk | <i>203/185</i> |
| <i>Phad Thai (P, F, E)</i> Stekte risnudler med reker tamarind, peanøtter, bønnespirer og vårløk | <i>203/185</i> |
| <i>Khao phad gai (H, E)</i> Fried Rice med currypulver, løk, chili, egg og grillet gårdskylling | <i>203/185</i> |
| <i>Muu parlow (SO, H, SES)</i> Langtidsbraisert svinenakke med grønnsaker, krydderlauge og ris | <i>213/195</i> |

Vegetariske retter

| | IN/UT |
|---|-----------------------|
| <i>Poh pia tod (H, SO, E)</i> Sprøstekt vårrull med grønnsaker og søt chilisaus | <i>73/65</i> |
| <i>Phad Thai (P, E)</i> Stekte risnudler med tamarind, peanøtter bønnespirer og vårløk | <i>178/165</i> |
| <i>Khao phad (H, E)</i> Fried Rice med currypulver, løk, egg chili og brokkoli | <i>178/165</i> |
| <i>Gaeng Massaman (P)</i> Massamann curry med søtpotet, brokkoli, syltet ingefær og ris | <i>188/170</i> |

Dessert

| | IN/UT |
|---|---------------------|
| <i>Kanom Sankaya Mamuang (ML)</i> Mangopudding med mangosaus | <i>88/75</i> |
| <i>Kanom sangkaya maprao</i> Kokospannacotta med pasjonsfrukt | <i>88/75</i> |

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

Mineralvann

| | IN/UT |
|-----------------------|-------|
| Coca Cola | 39/36 |
| Coca Cola Zero | 39/36 |
| Fanta Orange | 39/36 |
| Tøyencola | 39/36 |
| JallaSprite | 39/36 |
| Fentiman's Gingerbeer | 39/36 |
| Pellegrino 0,5 | 39/36 |
| Ringi 0,25 | 39/36 |
| Ringi 0,75 | 99/88 |

Kaffe/TE

| | |
|------------|----|
| Presskaffe | 30 |
| Te | 30 |

Øl

| | |
|--------------------------------------|----|
| Estrella non alcoholic boks 0,33 (H) | 39 |
| Damm 00 alkoholfri flaske 0,25 (H) | 39 |
| Chang 0,32 | 74 |
| Singah 0,33 | 84 |
| Bulmers Cider 0,568 | 98 |

Brennevin, 4 cl

| | |
|-----------|----|
| Gin Tonic | 89 |
| Rom Cola | 89 |
| Whisky | 79 |

Vin (SU)

| | Fl(Gl) |
|---|----------|
| Cava - Juvé y Camps Reserva de la Familia | 595 (95) |
| Champagne - Jaquart brut experience | 795 |
| Riesling - Richard Böcking, Bocking | 595(120) |
| Chardonnay - Michelot, Bourgogne | 595(120) |
| Shiraz - Barramundi Shiraz | 495(100) |

Bestiller du Take Away på online finner du alltid noen gode tilbud 😊

<http://takeaway.plah.no/>
www.plahhome.no