



# HOME

**We make our food with love, and we care about our environment. The chickens we use, have had a great life at Holte Gaard in Telemark, the pigs has been taken good care of by Heinrich Jung and Stølsvidda. We use organic eggs, flour , sugar, nuts, seeds. we ferment, we pound our currypastes, we cook them for hours, and we love what we re doing. All our take away containers are made of sugercane and PLA, and are all organic.**

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=Sulfit, 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=Sulfit, L=Lupin, M=molusks

# Dagens meny

*(Spise inne)*

**Meny 3 retter 295,-**

**Meny 3 retter med 2 glass vin 495,-**

*Se tavle for dagens meny, eller spør meg 😊*

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 Privat

På Plah Home i Briskebyveien har vi innredet et lite «hjem» - Plah Privat, som består av et topp moderne hjemme kjøkken fra unoform, en eksklusiv spisestue, samt eget toalett og garderobe for deg og dine gjester.

Her kan du enten bli vartet opp av din egen kokk og servitør eller lære hvordan man skal lage god hjemmelaget thaimat.

### Familiemiddag

Tom Kha gai, kylling og galangalsuppe med kokos, sopp og koriander  
Kyllingsatay med peanøttsaus og agurkrelish  
Papayasalat med reker  
Grønn curry med grønne bønner, Thai aubergine og basilikum, Grillet kylling  
Langtidsbraisert svinenakke med grønnsaker, krydderplante  
Massaman curry med oksebryst, langbønner, søtpotet, basilikum  
Mango stickyrice

3 serveringer og 7 retter 495,- per person

Inkludert eget chambre uten kokke/servitør  
Antall: 10-12 personer (minimum 8)

### Guttas bord

Hel pattegris 595,- per person

Med tilbehør, steamed buns, salat, grønnsaker, jasminris  
Mango stickyrice

Inkludert eget chambre uten kokke/servitør  
Antall: 8-12 personer (minimum 8)

*Ta kontakt for Plah Privat – må bookes på forhånd!*

**SNACKS**

	IN / OUT
Rekechips med nahm prik plah (SK,F) <i>Prawn crackers with nahm prik plah (SH,F)</i>	35 / 32
Peanøtt blanding med limeblader og chili (P,SU) <i>Peanut mix with lime leaves and chili (P,SU)</i>	35 / 32

**HAWKERBITS**

2 stk - Vårrull med oksekjøtt, grønnsaker og glassnudler, søt chilisaus (ML,SO,H) <i>2 pcs - Springroll with beef, vegetables and ricevermecelli, chilisauce (ML,SO,WH)</i>	83 / 75
2 stk - Kyllingsatay med peanøttsaus og agurkrelish (P,F) <i>2 pcs - Chicken satay with peanut sauce and cucumber relish (P,F)</i>	98 / 85
2 stk - Spareribs med syltet chili og sterk chilisaus (SES,SO,H) <i>2 pcs - Spareribs with pickled chili and hot chili sauce (SES,SO,WH)</i>	98 / 85
6 x Chaa pluu blad med reker og søt/salt galangalsaus (P,SK,F,SU) <i>6 x Chaa pluu leaf with shrimp and galangal sauce (P,SH,F,SU)</i>	143 / 125
6 x Fiskekaker med agurksalat (F,P,E,H) 6 x Thai fish cakes and cucumber. (F,P,E,WH)	138 / 125

**SALADS & SUPS**

Papayasalat med reker (P,SK,F,SU) ) <i>Papaya salad with shrimps (P,SH,F,SU)</i>	133 / 125
Biffsalat med grillet entrecote (F,SU) ) <i>Beef salad, with grilled entrecote (F,SU)</i>	158 / 145
Tom Kha gai, kylling og galangalsuppe med kokos, sopp og koriander (F,SU) <i>Tom Kha gai, chicken and galangalsoup with coconut, mushrooms and cilantro</i>	113 / 95

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=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

**STIR FRY & CURRIES**

IN / OUT

<b>Phad Thai, stekte risnudler med egg, peanøtter, bønnespirer og vårløk (P, F, E)</b>	
<i>Pad Thai, Fried ricenoodles with egg peanuts, beansprouts and scallions (P,F,E)</i>	
Grillet kylling/ Grilled chicken	213 / 195
Reker/ shrimps	213 / 195
<b>Khao pad, stekt ris med egg, løk, hvitløk og chili (E,F,SO,H)</b>	
<i>Khao pad, fried rice with egg, garlic and chili (E,F,SO,WH)</i>	
Grillet kylling/ Grilled chicken	213 / 195
Reker/ shrimps	213 / 195
<b>Langtidsbraisert svinenakke med grønnsaker, krydderglace (SO,H,SES)</b>	223 / 195
<i>Braised pork with vegetables, jus, and pickled young papaya (SO,WH,SES)</i>	
<i>Dampet torsk med daikon og syrlig chili saus (F,SU)</i>	223 / 195
<i>Steamed cod with daikon and sour chili sauce (F,SU)</i>	
<b>Hanglaycurry med braisert svinekjøtt og ingefær (SO,H,NK,P,F,SK)</b>	223 / 195
<i>Hanglaycurry med braised porkbelly and ginger (P,F,SO,SH,NC,WH)</i>	
<b>Chiang Mai curry med hjemmelagde eggnudler og gårdskylling (H, E, SO)</b>	223 / 195
<i>Chiang Mai curry with homemade egg noodles and chicken (WH, E, SO)</i>	
<b>Rød curry med grønne bønner søt basilikum (F)</b>	
<i>Red curry with green beans and sweet basil (F)</i>	
Grillet entrecote / <i>grilled ribeyefillet</i>	258 / 235
Grillet kylling / <i>grilled chicken</i>	223 / 195
<b>Grønn curry med grønne bønner, Thai aubergine og basilikum (F)</b>	
<i>Green curry with green beans, Thai eggplant and sweet basil (F)</i>	
Grillet entrecote / <i>grilled ribeyefillet</i>	258 / 235
Grillet kylling / <i>grilled chicken</i>	223 / 195

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

**VEGETARIAN**  
All can be made vegan

	IN / OUT
Sprøstekt vårrull med grønnsaker og glassnudler, søt chilisaus (ML,H,SO) <i>Crispy springroll with vegetables and ricevermecelli. Sweet chilisauce (ML,WH,SO)</i>	83 / 75
Asiatisk gressløk kake med rismel, og soyadipp (SO,H) <i>Asian chivecake with riceflour, and soy dip (Soy, WH)</i>	98 / 85
Papayasalat med tomat og peanøtter (P,SU,SO) <span style="color: red;">)</span> <i>Papaya salad with tomato and peanuts (P,SU,SO)</i>	133 / 125
Rød curry med grønne bønner, erteaubergine, tofu og søt basilikum (SO) <i>Red curry with green beans, peaeggplant, tofu and sweet basil (SO)</i>	188 / 170
Phad Thai, stekte risnudler med egg, tofu og peanøtter(E,P,SO) <i>Pad Thai, fried ricenoodles with egg, tofu and peanuts, (E,P,SO)</i>	178 / 165
Khao pad, stekt ris med egg, løk,hvitløk og chili (E,F,SO,H) <i>Khao pad, fried rice with egg, garlic and chili (E,F,SO,WH)</i>	178 / 165

**EXTRAS**

Jasminris <i>Jasmin rice</i>	30 / 28
---------------------------------	---------

**SWEETS**

Mangopudding med mangosaus (ML) <i>Mangopudding with mangosauce(ML)</i>	88 / 75
Kokospannacotta med pasjonsfrukt() <i>Coconut pannacotta with passionfruit</i>	88 / 75

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=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

**Soft Drinks**

IN / OUT

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,50l	39 / 36
Fentiman´s Gingerbeer, 0,275l	39 / 36
San Pellegrino 0,5l	39 / 36
Alde Elplemost, Gravenstein 0,75	99 / 88
Alde Elplemost, Gravenstein 0,35	49 / 46

**Coffee and Tea**

Presskannekaffe / French Press	30
Te / Tea	30

**Beer & Cider**

Singha, Thailand, bottle 0,33l (H/WH)	84
Damm 00, non alcoholic, Spain, bottle 0,25l (H/WH)	39

**Wine (SU)*****House Wine***

Cava - Juvé y Camps, Cava Brut Nature		495
White wine - Dr. L Riesling Trocken		395
White wine - Richard Böcking, Rielsing Böcking	GL 120	495
White wine - Grans-Fassian, Riesling		495
White wine - Michelot, Bourgogne	GL 140	565
Red wine - Shiraz - Barramundi Shiraz		395
Red wine - Bogle Old Vine Zinfandel		395
Red wine - Giovanni Rosso Barbera d'Alba	GL 115	475

***From The Cellar***

Champagne - Jaquart brut experience		905
Champagne - Billecart Salmon Blanc de Blancs Brut		1475
White wine - André et Mireille Tissot, Patchwork Chardonnay 2016		880
White wine - Jean-Pierre Grossot, Chablis Premier Cru Fourchaume 2014		980
Red wine - Jean Foillard, Morgon 2016		810
Red wine - Jean Foillard, Morgon "Côte du Py" 2016		930
Red wine - Ridge East Bench Zinfandel 2012		1050
Red wine - Ridge Cabernet Sauvignon estate 2011		1450

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](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)

**For henvendelser**

**Send oss en mail på [post@plah.no](mailto:post@plah.no)**

**Telefon: 22 56 43 00**