



THAI GARDEN

SPECIAL THAI SUOSITUSMENU
À LA CHEF MANIT POONHIRAN
45.00

SOMTAM MALAKO GAI TOD ส้มตำกับไก่ทอดงา
Miedosti maustettu papaija-kanasalaatti

HOY SHELL YANG YAM MAMUANG หอยเชลล์ย่างยำมะม่วง
Paistettua marinoitua kampsimpukkaa ja mausteinen mangosalaatti

KHANOM JEAB MOO ขนมจีบหมู
Possudumpling ja valkosipuli-chili-hapanimeläkastiketta

TOM YAM GOONG ต้มยำกุ้ง
Kuuluisa mausteinen thaimaalainen tiikerirapukeitto

SHERBET MANAW KAB YAM KHING เชอร์เบทมะนาวราดแยมขิง
Sitruunasorbetti ja kotitekoista inkiväärihilloa

GANG MASSAMAN GAI แกงมัสมั่นไก่
Kanankoipea masaman-currykastikkeessa ja keitettyä perunaa

PLA PIKE PERCH TOD NAMPLA ปลาไปค้เพ็ชรทอดน้ำปลา
Paistettua kuhaa ja valkosipuli-korianteri-kalakastiketta

PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม
Tuoreita kasviksia ja valkosipuli-osteri-soijakastiketta

I SA CREAM TODD ไอศกรีมทอด
Friteerattua kookosjäätelöä ja kookoshiutaleita

Special Thai Set Menu valmistetaan vain koko pöytäseurueelle.
Menu tilattavissa klo 21 asti



THAI GARDEN

ALKURUOAT อาหารว่าง

PO PIAH PHAK ปอเปี๊ยะผัก 12.00

Thai Gardenin suosittu erikoisuus:

Rapeaksi paistettu kasvis-kevätkääryle, makea chili-luumudippi

SOM TAM KAI TOD ส้มตำไก่ทอด 12.50

Lempeästi maustettu kana-papajiasalaatti

STEH GOONG TOD สะเต๊ะกุ้งทอด 14.00

Paistettuja paneroituja tiikerirapuja,

makeaa pähkinä-currykastiketta ja pikkelöityä kurkkua

LABB PLA SALMON ROM KWAN TOD

ลาบปลาแซลมอนรมควันทอด

13.50

Rapeaksi paistettua savulohta,

paahdettua 'riisikristallia' ja minttu-limekastiketta

HOY SHELL YANG YAM MAMUANG หอยเชลล์ย่างข่ามะม่วง 14.00

Paistettua marinoitua kampasimpukkaa ja

lempäesti maustettua mangosalaattia

KHANOM JEAB MOO ขนมจีบหมูไส้ 13.00

Hienonnettua possunfileetä munanuudelikäärössä ja

hapanimelää valkosipuli-chili-soijakastiketta

KEITOT ซุป

TOM YAM GOONG ต้มยำกุ้ง 13.00

Maailmankuulu thaimaalainen sitruunaruoholla maustettu

tiikerirapu-sienikeitto

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่ 12.50

Galangaljuurella ja limella maustettu kookos-kanakeitto



THAI GARDEN

GAENG JYYD TAO HOO แกงจืดเต้าหู้ 12.00

Maukas, kirkas kasvis-tofukeitto

PÄÄRUOAT อาหารหลัก

Kaikki pääruuat tarjoillaan jasmiiniriisin, saframiriisin ja thaimaalaisen ruskean riisin kanssa

BROILERIRUOAT อาหารประเภท เนื้อไก่

GAI PHAD MED MAMUANG HIMMAPAN

ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์

23.00

Thai Gardenin klassikkovokki:

Marinoitua suikaloitua broilerifileetä, kasviksia, cashewpähkinää ja valkosipuli-chili-osterikastiketta

GAI PHAD PRIK TAI CHOMPUU ไก่ผัดพริกไทยชมพู

22.50

Suikaloitua broilerinrintaa rosepippurikastiketta, sekä höyrytettyä parsakaalia ja porkkanaa

GAI YANG TRAKRAI SOS MAKHAM

ไก่ย่างตะไคร้ซอสมะขาม

23.00

Grillattua marinoitua broilerin reisipaistia, kasvisvokkia ja mausteinen makea tamarindikastike

POSSUNLIHARUOAT อาหารประเภท เนื้อหมู

MOO TUNH GRATIAM หมูตุ๋นกระเทียม

23.00

Haudutettua porsaanfileetä, valkosipuli-korianterikastiketta ja paistettuja kasviksia

MOO PHAD NOMAI FARANG หมูผัดหน่อไม้ฝรั่ง

23.00

Suikaloitua porsaanfileetä, paistettuja nuudeleita ja vihreää parsaa osterikastikkeessa



THAI GARDEN

HÄRÄNLIHARUOAT อาหารประเภท เนื้อวัว

NUA PRIK TAI DAM เนื้อสัตว์ปีกทอด 27.00

Suikaloitua häränfileetä, vihreää parsaa ja pavunversoja mustapippuri-soijakastikkeessa

NUA LAOH DAENG เนื้อเห็ดแดง 27.00

Thai Gardenin klassikko:

Härän sisäfileetä valkosipuli-tomaatti-konjakkikastikkeessa ja vokattuja kasviksia osterikastikkeessa

CURRYRUOAT แกงต่างๆ

GAENG PHED PED YANG แกงเผ็ดเป็ดข่าง 24.00

Bbq-ankanrintaa, tuoretta ananasta, kirsikkatomaattia, viinirypäleitä ja tuoretta basilikaa punaisessa currykastikkeessa

GAENG KHIEW WAN GAI แกงเขียวหวานไก่ 22.00

Perinteinen vihreä klassikkocurry:

Suikaloitua broilerinfileetä, pikkumaissia, paprikaa ja tuoretta basilikaa

MASSAMAN GAI แกงมัสมั่นไก่ 22.00

Autenttinen massaman-broilericurry, keitettyä perunaa ja pähkinöitä

CHUU CHII GOONG MAENAM ชูฉิ่งกุ้งแม่น้ำ. 25.00

Grillattuja thaimaalaisia jokirapuja, palkohernettä ja limen lehtiä punaisessa currykastikkeessa

GAENG PHAK KAB TAOHUU แกงผักกึบเต้าหู้ 21.00

Tuoreita kasviksia ja paistettua tofua punaisessa currykastikkeessa



THAI GARDEN

MEREN ANTIMIA อาหารทะเล

GOONG PIEW WAN กุ้งปรี๊ยวหวาน 24.00

Thai Gardenin erikoisuus:

Rapeaksi paistettuja tiikerirapuja, tuoretta ananasta, kurkkua, tomaattia ja kevätsipulia hapanimeläkastikkeessa

SEAFOOD YANG อาหารทะเลย่าง 30.00

Paistettua siikaa, kuhaa, lohta, tiikerirapuja ja kampasimpukkaa, sekä valkosipuli-korianterikastiketta, että tulista limekastiketta

HOY SHELL PHAD PHONG KARI หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่ 26.00

Keltainen, kermanen kampasimpukka- kasviscurry

GOONG PHAD KRAPRAO กุ้งผัดกะเพรา 24.00

Valkosipulinen tiikerirapu-palkohernevokki, chiliä ja tuoretta basilikaa

RIISI- JA NUDELIRUOAT ข้าว และก๋วยเตี๋ยว

KHAW PHAD RUAM ข้าวผัดรวมมิตร 23.50

Paistettua riisiä, katkarapuja, suikaloitua broileria, härkää ja possua, sekä paistettua kananmunaa

PHAD THAI GOONG ผัดไทยกุ้ง 23.00

Paistettua riisinuudelia, tamarindi-tiikerirapuja, pavun versoja, purjoa ja maukasta kalakastiketta

BAMI PHAD GAI บะหมี่ผัดไก่ 21.50

Munanuudeli-broilerivokki, kasviksia ja osterikastiketta

KUAY TIEW PHAD ก๋วยเตี๋ยวผัดหมู *Gluteeniton 22.50

Riisinuudeli-possunfileevokki, kasviksia ja tummaa soijakastiketta



THAI GARDEN

JÄLKIRUOAT ขนมหวาน

PHON LA MAI SOD ผลไม้สด	10.00
Tuoreita, viipaloituja hedelmiä, kookosjäätelöä ja kookos-mangokastiketta	
PHON LA MAI TOD ผลไม้ทอด	10.00
Rapeaksi paistettuja hedelmiä vartaassa, mangojäätelöä ja makeaa kookoskastiketta	
I SA CREAM TODD ไอศกรีมทอด	10.00
Friteerattu ohukainen, mangojäätelöä ja makeaa kookoskastiketta	
PAN CAKE MAPRAW FRUIT SALAD	
แพนเค้กมะพร้าว ฟรุตสลัด	12.00
Kotitekoinen kookosohukainen, hedelmäsalaattia ja mangokastiketta	
ICE CREAM OR SHERBET ไอศกรีม หรือ เซอร์เบต	3.50 / pallo
Vanilja-, mansikka- ja suklaajäätelö Sorbetti	
COCONUT OR MANGO ICE CREAM	
ไอศกรีมกระทิ หรือ มะม่วง	4.00 / pallo
Kookosjäätelö Mangojäätelö	



THAI GARDEN

Coffee Drinks

Regular Coffee	3.10	Espresso	2.90
Cappuccino	3.60	Double Espresso	3.60
Mochaccino	3.80	Latte	3.80

Forsman selections:

5.00 per pot

Green Jasmine
Rooibos Blood Orange
Indian Chai Latte
Paradise Sencha
Honeybush Naturel

Cognac & Brandy (4 cl)

Torres Brandy	8.40	Jaloviina *	6.90
Martell VS	9.60	Martell VSOP	11.90
Martell XO	26.00	Martell Cordon Bleu	25.50
Renault CNE	12.00		

Calvados (4 cl)

Calvados Fermière du Domfrontais***	9.60
Calvados Fermière du Domfrontais 20 ans	14.00

Whisky (4 cl)

Laphroaig 10 y.o.	12.90
Founders Reserve	9.90
Glenlivet 15 y.o.	11.90
Glenlivet 18 y.o.	18.00
Jack Daniels	9.90
Jameson	7.80
Jameson Black Barrel	9.90



THAI GARDEN

Ballantines	8.40
Four Roses	8.90

Port (8 cl)

Ferreira LBVPort	7.50
Burmester Extra Dry White	6.50
Burmester 10 y.o. old Tawny	10.60

Madeira (8 cl)

Barbeito "Rainwater" 5 y.o.	7.80
-----------------------------	------

Grappa (4 cl)

Grappa Lo Chardonnay di Nonino	8.60
Grappa il Moscato di Nonino	8.60

Liquer (4cl)

Lapponia Cloudberry	7.20	Lapponia Blueberry	7.60
Drambuie	9.60	Galliano	8.90
DOM	9.60	Grand Marnier	9.20
Kahlua	8.20	Xante	8.90
Baileys Irish Cream	7.60	Pernod	8.40
Chartreuse	9.60	Sambuca	8.00