



ZAAP ISAN THAI STREET FOOD

SNACKS ROLLS & BAO

ເມັນຂອງວ່າງຍ້ວ່າ

1. POPIA THOD - ປອເປີຍະທອດ

(2kpl-2pcs)

Rapeita kevätrullia vermicelli nuudeleilla, porkkanalla, kaalilla, purjolla ja valitsemallasi täytteellä & talon makea tamarindi chilikastikkeella.

Crispy spring rolls with vermicelli noodles, carrot, cabbage, leek and the filling of your choice & the house tamarind sweet chili sauce.

Vegetable - Kasvis & (VEG) 7.90€

Chicken - Kana 7.90€

(V-M-C)



2. POPIA SOD - ປອເປີຍະສດ

(2kpl-2pcs)

Tuoreet käsinkäärityt riisipaperirullat thai yrteillä, riisinuudeleilla ja valitsemallasi täytteellä & hoisin maapähkinä kastike ja talon makea chilikastikkeella.

Fresh hand wrapped rice paper rolls with thai herbs, ricenoodles and the filling of your choice & hoisin peanuts sauce and house sweet chili sauce.

Grilled Tofu - Grillattu Tofu (VEG) 7.90€

Grilled Chicken - Grillattu Kana 7.90€

Shrimp - Katkarapu (ÄY) 8.90€

Grilled Salmon - Grillattu Lohi (KAL) 8.90€

(G-M-KAL-P)



3. SA LA BAO THAI - ຜໍາລາເປົາໄທ

(1kpl-1pcs)

Bao - Thai tyyllä höyrytetty sämpylä, salaatilla, siramajoneesilla & hoisin kastikkeella, valitsemallasi täytteellä.

Bao - Thai style steamed bun, with salad, sour cream mayonnaise & hoisin sauce, with your choice of filling.

Grilled Tofu & Avokado -

Grillattu Tofu & Avokado (VEG) 7.90€

Grilled Chicken - Grillattu Kana 7.90€

Pork belly - Porsaankylkeä 7.90€

Crispy Duck - Rapea Ankkaa 8.90€

(V-M-KA)



4. ROTI JAD SAI - ໂຮຕີຢັດໄລ

Rapeaa roti leipää salaatilla, teriyakilla, majoneesilla, pähkinäkastikkeella, valitsemallasi täytteellä.

Crispy roti bread with salad, teriyaki, mayonnaise, nut sauce, filling of your choice.

Grilled Tofu & Avokado -

Grillattu Tofua & Avokado (VEG) 7.90€

Grilled Chicken - Grillattu Kana 7.90€

Pork belly - Porsaankylkeä 7.90€

Crispy Duck - Rapea Ankkaa 8.90€

(V-M-P)



5. LARB TAUHU THOD

ລາບເຕາຫຼວດ (VEG-M-S-C) 7.90€

(4kpl-4pcs)

Paistetut rapeat kasvis tofu larb mausteella sekä kasviksiä.

Fried crispy vegetable tofu with larb spice and vegetables.



6. PEEK GAI THOD KYA

ປຶກໄກທອດເກລືອ & ນ້ຳຈີ່ມແຈວມະໝາມ (V-M-S-C) 8.90€

(4kpl-4pcs)

Paistetut talon itse marinoitua rapeat kanansivet & Nam Jim gai makean chilikastikkeella ja Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Fried house marinated crispy chicken wings & Nam Jim gai sweet chili sauce and Nam Jim Jaew tamarind chili sauce.



7. MOO PUANG DAAD DIEU

ໜູ່ພວງແດດເຕີຍວ & ນ້ຳຈີ່ມແຈວມະໝາມ (V) 8.90€

(G-M-S-C-KAL)

Paistettua talon itse marinoitua kuivatettua porsaan kassleria & Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Fried in-house marinated dried pork neck & Nam Jim Jaew tamarind chili sauce.



8. COO MOO YANG

ຄວ່າໜູ່ຍາງ & ນ້ຳຈີ່ມແຈວມະໝາມ (V) 8.90€

(G-M-S-C-KAL)

Grillattua talon itse marinoitua murea porsaanniskaa & Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Grilled in-house marinated pork neck & Nam Jim Jaew tamarind chili sauce.



9. MOO PING BOH RANH

ໜູ່ປຶ່ງໂບຮານ & ນ້ຳຈີ່ມແຈວມະໝາມ (G-M-S-KAL-C) 8.90€

(2kpl-2pcs)

Grillatut vanhan ajan possu vartaat & Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Grilled old fashioned pork skewers & Nam Jim Jaew tamarind chili sauce.



10. SYA RONG HAI

ເສື່ອຮ່ອງໄທ & ນ້ຳຈີ່ມແຈວມະໝາມ (G-M-S-KAL-C) 10.90€

(2kpl-2pcs)

Grillatut Naudan kylkki & Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Grilled side of beef & Nam Jim Jaew tamarind chili sauce.



11. SAI KROK MOO ISAAN

ໄສກຣອກໜູ່ອື່ສານ (G-S-KAL-C) 8.90€

Grillattua thaimaan koillis tyylinen possu riisi makkara & inkiväärin, paahdettu chilin & vihannesten kera.

Grilled Thai-style pork rice with sausage & ginger, roasted chili & vegetables.



12. SAI OAN MOO THOD KRATIM

ໄສວອນໜູ່ທອດກະທິຍມ (G-M-S-KAL-C) 8.90€

(4kpl-4pcs)

Paistettua thaimaan koillis tyylinen rapea sian ohutsuolia & valkosipuli ja pippurinkera sekä Nam Jim Jaew tamarindi chilikastikkeella.

Fried Northeast Thai style crispy pork small intestines & garlic and pepper ball and Nam Jim Jaew with tamarind chili sauce.



13. THOD MAN PLA

ທອດມັນປລາ (G-M-S-KAL-C) 9.90€

(4kpl-4pcs)

Talon itse tehtyä thaimaalainen yrty kalakakut sekä makean maapähkinä chilikastikkeessa ja viinietikka kurku dressing.

Homemade Thai herb fishcakes with sweet peanut chili sauce and wine vinegar gourd dressing.



ສັ່ງເພີມ - Tilaa lisää - Order more

ຂາວເໜື່ງຢັ້ງ - Tahmea riisiä - Sticky rice 4.90€



ຂ້າວຈີ່ - Grillattua tahmea riisiä - Grilled sticky rice 5.90€

SOUP HON HON ZAP ZAAP

ឃុំសោន្តា ឆេបា

Valitse täyte valintasi mukaan. Myös kasvisversio tofulla saatavilla!

Select the filling of your choice. Also vegetarian version with tofu available!

14. TOM KHA

ធម្មារ (G-M-KAL-C)

Aromikas kookosmaitokeitto, jossa sieniä, sipulia, galangajuurta, sitruunaruohoja, tomaattia, kaffir limetinlehtiä ja korianteria.

Aromatic coconut milk soup with mushrooms, onions, galangal root, lemongrass, tomato, kaffir lime leaves and coriander.



Iso - Tofu | Chicken - Tofu | Kana 15.90€
Prawn - Katkarapu 18.90€

15. TOM YUM

ធម្មា (G-M-KAL-C)

(4kpl-4pcs)

Klassinen Tom Yam tulinen ja hapan, keitto, jossa sieniä, sipulia, tomaattia, limetinlehtiä ja korianteria.

Classic Tom Yam fiery and sour, soup with mushrooms, onions, tomatoes, kaffir lime leaf and coriander.



Iso - Tofu | Chicken - Tofu | Kana 15.90€
Prawn - Katkarapu 18.90€

16. TOM ZAAP COOT MOO

ធម្មបែកតាមុ (G-M-KAL-C)

16.90€

Perinteinen Isan seudun - kaakkois thaimaan krapula keitto! erittäin tulinen ja hapan keitto, jossa käytetty sian niskaa, sian ribset, sian ohutsuolia.

Traditional hangover soup from the Isan region - southeast Thailand! very hot and sour soup using beef meat, beef Achilles tendon, beef tail.



17. TOM ZAAP COOT VUA

ធម្មបែកតាមវា (G-M-KAL-C)

17.90€

Perinteinen Isan seudun – kaakkois thaimaan krapula keitto! erittäin tulinen ja hapan keitto, jossa käytetty naudan lihaa, naudan akilles jänne, naudan maksaa.

Traditional hangover soup from the Isan region - southeast Thailand! very hot and sour soup, using pork neck, pork ribs, pork small intestines.



THAI NOODLE SOUP ISAN STYLE

កាយពីរិយាជីវិត្សាលីសាន

18. KHAO SOI TAUHU

ខាងមួយពោធិ៍ (VEG-M-S-V-C)

15.90€

Khao Soi Tofu on kookoscurry-nuudelikeitto, joka on kotoisin Pohjois-Thaimaasta. Se koostuu rapeasta vehnä nuudelista paksussa, täyteläisessä kookosmaito yrtsisessä kastikkeessa.

Khao Soi is a coconut curry noodle soup that originates from Northern Thailand. It consists of crispy wheat noodles in a thick, rich coconutmilk herbal sauce.



19. KHAO SOI GAI KORP

ខាងមួយក្រុងរំបែប (M-V-KAL-C)

15.90€

Khao Soi rapea kanaa, on kookoscurry-nuudelikeitto, joka on kotoisin Pohjois-Thaimaasta, Se koostuu rapeasta vehnä nuudelista paksussa, täyteläisessä kookosmaito yrtsisessä kastikkeessa.

Khao Soi crispy chicken, is a coconut curry noodle soup that originates from Northern Thailand, It consists of crispy wheat noodles in a thick, rich coconutmilk herbal sauce.



20. GUAY TIEW NAM TOK CORT MOO

កាយពីរិយាជីវិត្សាលីសាន (G-M-KAL-S-C)

15.90€

Maukkaita riisinuudeleita yrtsisessä liemessä sekä sian kassleria, sian ohutsuolia, sianlihapullia, valkosipulia, chiliä, ituja ja basilikaa.

Tasty rice noodles in a dark herbal broth and pork cassler; pork intestines, pork meatballs, garlic, chili, sprouts and basil.



21. GUAY TIEW NAM TOK CORT NYA

กวยเตี๊ยวน้ำตกโคลต์เนื้อ (G-M-KAL-S-C) 16.90€

Maukkaita riisiniudeleita yrtilissessä liemessä sekä naudan lihaa, naudan maksaa naudan lihapullia, valkosipulia, chiliä, ituja ja basilikaa.

Tasty rice noodles in a herbal broth and beef, beef liver, beef meatball, with garlic, chili, sprouts and basil.



22. GUAY TIEW TOM YUM TALAY

กวยเตี๊ยวน้ำตกเผ็ด (G-M-KAL-P-C-ÄY) 20.90€

Maukkaita riisiniudeleita aromikkaassa tulisessa Tom Yum -liemessä sekä äyriäisiä, ituja, korianteria ja pähkinärouhetta.

Tasty rice noodles in an aromatic fiery Tom Yum broth, as well as shellfish, sprouts, coriander and ground nuts.



TAM ZAAP MAK LAI

ตำแซบ มักลาบ

23. SOM TAM THAI

สมตำไทย (G-M-KAL-C) 17.90€

(saatavilla myös vegaanisenä)

Perinteinen thaimaalainen mausteinen papaijasalaattia, pyöreäpapua, maapähkinää, sekä riisiniudelia.

Traditional Thai spicy papaya salad, roundbean, peanuts, and rice noodles.



24. SOM TAM POU & PLA RAH

สมตำปูปลารา (G-M-KAL-C-ÄY) 18.90€

Erittäinen tulinen papaijasalaattia Isanin tyylillä maustettua suolatuilla taskuravuilla, pyöreäpapua, sekä "Pla Rah" hapetetulla kalakastikkeella ja riisiniudelia.

Very spicy papaya salad seasoned in Isan style with salted pocket crabs, roundbean, and "Pla Rah" with oxidized fish sauce and rice noodles.



25. TAM MUA

ตำม้า (G-M-KAL-C) 18.90€

Erittäin tulinen papaijasalaattia sekä suolatuilla taskuravuilla, rapea siannahkaa, vietnamilaista possumakkaraa, maissia ja "Pla Rah" hapetettua kalakastiketta.

Very spicy papaya salad with salted pocket crabs, crispy pork skin, Vietnamese pork sausage, corn and "Pla Rah" oxidized fish sauce.



26. TAM TARD COOT ZAAP

ตำถ้าด โคลต์แซบ (G-M-KAL-C-ÄY) 27.90€

Papaijasalaatti ZAAP tyylisiin & lisukkeineen XL tarjottimessa.

Papaya salad ZAAP style & side dish XL in full tray.



สั่งเพิ่ม - Tilaa lisää - Order more

ข้าวเหนียว - Tahmea riisiä - Sticky rice 4.90€



ข้าวจี - Grillattua tahmea riisiä - Grilled sticky rice 5.90€



ÄY - SHELLFISH - SIS. ÄYRIÄISTÄ

M - MILK-FREE - MAIDOTON INCL

V - WHEAT SIS. - VEHNÄÄ

G - GLUTEN-FREE GLUTEENITON

P - INCL. NUT SIS. PÄHKINÄÄ C - CHILI - CHILI

VEG - VEGETARIAN - KASVISSYÖJÄ

Hieman tulinen () Keskitulinen () Erittäin tulinen ()

YUM & LARB ISAN STYLE

ຢຳ & ລາບ ສ່າງລວມສັນບານເຫົາ

Valitse täyte valintasi mukaan. Myös kasvisversio tofulla saatavilla!
Select the filling of your choice. Also vegetarian version with tofu available!

27. LARB

ລາບ (G-M-KAL-C)

Perinteinen thaimaalainen hienonnettua liha yrty salaattia, maustettuna, chillillä, limellä, punasipulia, korianteria, villi korianteria, mintun lehtiä, sekä riisijauhetta.

Traditional Thai minced meat herb salad, seasoned with chili, lime, red onion, coriander, wild coriander, mint leaf and rice powder.

Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Duck | Ankka 18.90€



28. LARB KOY DIP

ລາບກອຍເນື້ອດີບ (G-M-KAL-C)

Thaimaan Tartar! Perinteinen Isan seudun perinne ruokalaji, hienonnettua tuorettaa raakaa naudan lihaa, naudan vertaa yrty salaattia, maustettuna, chillillä, limellä, punasipulia, korianteria, villi korianteria, mintun lehtiä, sekä riisijauhetta.

Thai Tartar! Traditional Isan region, beef blood tradition dish, chopped raw fresh beef herb salad, seasoned with chili, lime, red onion, coriander, wild coriander, mint leaf and rice powder.

29. NAM TOK CO MOO YANG

ນຳຕົກຄອໜູ້ຍາງ (G-M-KAL-C)

16.90€

Thaimaalainen grillattu sian kassleria & thai yrty salaatti, jossa, chiliä, limeä, punasipulia, mintun lehtiä, korianteria sekä riisijauhetta.

Thai grilled pork kassleria & Thai herb salad with chili, lime, red onion, mint leaf, coriander and rice powder.

30. TAP WANH NYA

ຕັບຫວານເນື້ອ (G-M-KAL-P-C)

16.90€

Keitettyä puoli kypsää naudan maksaa maustettuna, limellä, paahdettua chilijauheella, punasipulia, korianteria, villi korianteria sekä mintun lehtiä.

Boiled half-cooked beef liver seasoned with lime, roasted with chili powder, red onion, coriander, wild coriander and mint leaves.

31. KHAO THOD NAEM CLUK

ຂາວທອດແຫນມຄລຸກ (G-M-KA-KAL-C)

16.90€

Sian nahka salaatti, paahdettua rapeaa riisiä, Cha plu -lehteä, chiliä, limeä, punasipulia, mintun lehtiä, inkivääriä ja pähkinää.

Pork skin salad with roasted crispy rice, Cha plu leaf, chili, lime, red onion, mint leaf, ginger and peanut.

32. GOONG CHAE NAM PLA

ກຸງແຊ່ນໍາປາ (G-M-KAL-P-C-ÄY)

18.90€

(6kpl-6pcs)

Sooda vedessä uitettua tuoreita raakoja jättikatkarapua, tarjoillaan erittäin tulisessa talon chili kastikkeessa.

Fresh raw king prawns swimming in soda water, served with a very hot house chili sauce.

33. YUM WOON SEN TA LAY

ຢຳທະເລວມມືຕຣ (G-M-KAL-P-C-ÄY)

20.90€

Erittäin tulista! Sekä äyriäis thai yrty salaattia, maustettuna chillillä, limellä, punasipulia, mintun lehtiä, maapähkinää ja tomaattia.

Very spicy! Mixed seafood thai herb salad, seasoned with chili, lime, red onion, mint leaves, peanut and tomato.

ສັ່ງເພີ່ມ - Tilaa lisää - Order more

ຂາວເຫັນ້ວຍ - Tahmea riisiä – Sticky rice 4.90€

ຂາວຈື້ - Grillattua tahmea riisiä - Grilled sticky rice 5.90€

FRIED RICE & FRIED NOODLE

ข้าวผัด & ผัดเส้น

Valitse täyte valintasi mukaan. Myös kasvisversio tofulla saatavilla!

Select the filling of your choice. Also vegetarian version with tofu available!

34. KHAO PAD TOM YUM GAI KORP

ข้าวผัดตามยำไก่กรอบ (M-S-KAL-KA) 16.90€

Friteerattua rapea kanaa & paistettua riisiä tom yum tahnalla, kananmunaa, chiliä, tomaattia, sipulia, sitruunaruohoa, limenlehteä sekä Prik Nam Pla & makea chilikastiketta.

Deep-fried crispy chicken & fried rice with tom yum paste, egg chili, tomato, onion, lemongrass, lime leaf and Prik Nam Pla & sweet chili sauce.



35. KHAO PAD

ข้าวผัด (G-M-S-KAL-KA)

Thaimaan klassikko - Paistettua riisiä, kananmunaa, sekä tomaattia, sipulia, purjoa ja lehtikaalia, limeä, kurkkua & Prik Nam Pla.

Thai classic - Fried rice with egg, tomato, onion, leek and kale, lime, cucumber & Prik Nam Pla.



36. KHAO PAD KEE MAO

ข้าวผัดซีอิ้วแม (G-M-S-KAL-KA-C) 🌶

Talon klassikko - Paistettua riisiä, kananmunaa, sekä chiliä, pyhäbasilikaa, tomaattia, sipulia, purjoa ja lehtikaalia, limeä, kurkkua & Prik Nam Pla.

The house classic - Fried rice with egg, chili, holy basil, tomato, onion, leek and kale, lime, cucumber & Prik nam Pla.



37. PAD THAI BOH RANH

ผัดไทยโบราณ (G-M-KA-S-P)

Wokattuja perinteistä thai riisinuudeleita & tamarind-kastikeella, kananmunaa, ituja, kevätsipulia, limeä, ja maapähkinötä.

Stir-fried traditional Thai rice noodles & with tamarind sauce, egg, sprouts, spring onion, lime and peanuts.



38. PAD SEE EW SEN YAI

ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่ (G-M-KA-S)

Wokattuja litteitä riisinuudeleita sekä soijakastiketta, kananmunaa, ituja, lehti kaalia.

Stir-fried flat rice noodles with soy sauce, egg, sprouts, cabbage leaf.



39. PAD SEN UDON KEE MAO

ผัดเส้นอุดงซีอิ้วแม (V-M-KA-S-C) 🌶

Wokattuja tulisia "Drunken Udon" -vehnänuudeleita sekä kanamunaa, ituja, chiliä, pyhäbasilikaa, soijakastiketta.

Woked spicy drunken udon wheat noodles with egg, sprouts chili, holybasi and, soy sauce.



AHAAN PAD JAAN DEO

อาหารผัดajan deo

Valitse täyte valintasi mukaan. Myös kasvisversio tofulla saatavilla!

Select the filling of your choice. Also vegetarian version with tofu available!

40. PAD MED MAMUANG

ผัดเม็ดมะม่วง (G-M-S-P-KAL)

Wokattua paprikaa, porkkanaa, sipulia, kevätsipulia, palmusokeria, osterikastiketta ja cashewpähkinöitä.

Woked peppers, carrots, onions, spring onions, datefruit, palm sugar, soy, oyster sauce and cashews.

Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€



41. PAD NAM MAN HOY

ผัดนำมันหอย (G-M-S-KAL-ÄY)

Wokattua Pak Choita, sipulia, herkkusieniä, minimaissia soija-osterikastikkeessa.

Woked pak choi, onion, edible mushrooms, mini corn in soy oyster sauce.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

42. PAD TAKRAI

ผัดตะไคร (G-M-S-KAL) 🌶

Wokattua chilipaprikaa, sitruunaruoho, sipulia, kevätsipulia ja kaffirlimetinlehtiä soija-osterikastikkeessa.

Woked chili peppers, lemon grass, onions, spring onions and kaffir leaf in soy oyster Sauce.



43. PAD PRIK GAENG

ผัดพริกแกง (G-M-S-KAL) 🌶

Wokattua punacurry tahnaa, chilipaprikaa, chiliä, pitkäpyöreäpapua, limetin lehteä, kalakastike, soija, osterikastikkeessa.

Stir-fried red curry paste, chili pepper, chili, long round bean, lime leaf, fish sauce, soy, in oyster sauce.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€



SIGNATURE STREET FOOD MENU

อาหารจานเด็ดกระทั่รอน

Menu tarjoillaan erittäin kuumassa valurauta lautasessa. Annokset ei ole vahidettavissa tai saatavilla vegaanisenä.

The menu is served on a very hot cast iron plate. The portions are not customizable or available as vegan.

44. PAD GA PRAO & KHAI DAO

ผัดกะเพราไข่ดาว (ราดขาว) 17.90€

(M-S-C-KAL-KA)

Valitse liha vaihtoehto - Choose the meat option

Wokattua chiliaprikkaa, thaimaalaisista pyöreäpapua, sipulia ja pyhäbasilikaa soija-osterikastikkeessa sekä paistettua kananmunaa.

Woked chili peppers, Thai round beans, onion and holy basil in soy oyster Sauce with fried egg.

Minced Chicken | Mincen Pork - Jauhelihaka | Jauhelihaporsas



45. PAD GA PRAO MOO KORB & KHAI DAO

ผัดกระเพราหมูกรอบไข่ดาว (ราดขาว) 19.90€

(M-S-C-KAL-KA)

Wokattua rapeaa porsaan kylkeä sekä chiliä, pyhäbasilikaa, ja paistettua kananmunaa.

Woked crispy pork belly with chili holy basil and fried egg.



46. PAD KA NAH MOO KORB & KHAI DAO

ผัดคนนาหมูกรอบไข่ดาว (ราดขาว) 19.90€

(M-S-C-KAL-KA)

Wokattua rapeaa porsaan kylkeä sekä thai lehtikaalia ja paistettua kananmunaa.

Woked crispy pork belly with thai kale and fried egg.



47. PAD KRA PAO TALAY & KHAI DAO

ผัดกระเพราทะเล (ราดขาว) 23.90€

(M-S-KAL-C-KA-ÄY)

Wokattuja äyriäisiä sekä chiliä ja pyhäbasilikaa soija-osterikastikkeessa.

Woked mixed seafood with chili and holybasi in soy oyster sauce.



GAENG THAI

แกงไทย

Valitse täyte valintasi mukaan. Myös kasvisversio tofulla saatavilla!

Select the filling of your choice. Also vegetarian version with tofu available!

48. GAENG MASSAMAN & ROTI BREAD

แกงมัสมั่น & ข้าวมันปีงโรตี (G-M-KAL-P)

ROTI LEIPÄ (V)

Massaman curry & kookosmaitoa, perunaa, sipulia ja paahdettuja maapähkinöitä.

Massaman curry & coconut milk, potatoes, onions and roasted peanuts.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

49. GAENG KARI & ROTI BREAD

แกงกะหรี่ & ข้าวมันปีงโรตี (G-M-KAL-C)

ROTI LEIPÄ (V)

Keltainen curry & kookosmaitoa, chiliaprikkaa, perunaa, sipulia ja sitruunaruohoa.

Yellow curry, & coconut milk, chilipepper, potatoes, onion, and lemongrass.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

50. GAENG KEOW WAN

แกงเขียวหวาน (G-M-KAL-C)

Vihreä curry & kookosmaitoa, chili paprikkaa, munakoisoa, basilikaa, limetinlehteä.
Green curry & coconut milk, chili peppers, aubergine, basil, kaffir lime leaf.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

51. PANAENG

พะแนง (G-M-KAL-C)

Pananeg curry & kookosmaitoa, chili paprikkaa, pyöreäpapua, munakoisoa, basilikaa ja limetinlehteä.
Panang curry & coconut milk, chili pepper, round bean, aubergine, basil & lime leaf.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

52. GAENG PHET

แกงเผ็ด (G-M-KAL-C)

Punainen curry & kookosmaitoa, chili paprikkaa, munakoisoa, basilikaa, limetinlehteä.
Red curry & coconut milk, chili peppers, aubergine, basil, kaffir lime leaf.



Tofu | Chicken | Pork - Tofu | Kana | Porsas 15.90€

Beef | Nauta 16.90€

Shrimp | Katkarapua 18.90€

THE HOUSE SPECIAL

เมนูพิเศษของร้าน

Kasvisversiota ei saatavilla!

Vegetarian version with tofu not available!



53. SII KHONG MOO THOD KRATIAM

ซีโครงหมูทอดกรอบเที่ยม (G-M-S-KAL-C) 17.90€

Paistettua rapea porsaan ribset valkosipuli ja pippurin kera.

Fried crispy pork ribs with garlic and pepper.



54. SII KHONG MOO PAD PHET

ซีโครงหมูผัดเผ็ด (G-M-S-KAL-C) 17.90€

Paistettua porsaan ribsit chili kastikkeella sekä tuoreita pipuria, thai munakoisoa, limetin lehteä, hieman kookos maitoa.

Fried pork ribs with chili sauce and fresh pepper, Thai eggplant, lime leaf, a little coconut.



55. PED PAD TERIYAKI

เป็ดตุ๋นผัดซอสเทอริยากิ (M-S-KAL) 18.90€

Rapeaksi paistettua ankanrintaa wokattuna paprikan, sipulin, kevätsipulin pak choi, teriyaki kastikkeessa.

Crispy fried duck breast stir-fried with paprika, onion, spring onion pak choi, teriyaki in sauce.



56. PED RAAD PRIK

เป็ดราดพริก (G-M-S-KAL-C) 18.90€

Rapeaksi paistettua rapea ankanrintaa tulisessa chilikastikkeessa.

Crispy fried duck breast and with spicy chili sauce.

ÄY - SHELLFISH - SIS. ÄYRIÄISTÄ

M - MILK-FREE - MAIDOTON INCL

V - WHEAT SIS. - VEHNÄÄ

G - GLUTEN-FREE GLUTEENITON

P - INCL. NUT SIS. PÄHKINÄÄ C - CHILI - CHILI

VEG - VEGETARIAN - KASVISSYÖJÄ

Hieman tulinen Keskitulinen Erittäin tulinen

57. SALMON YANG TERIYAKI

ปลาแซลมอนย่างเทอริยากิ (M-S-KAL-ÄY) 18.90€

Grillattua lohta Teriyaki-kastikkeesa & pak choi, korianteria, seesamia.

Grilled salmon in Teriyaki sauce & pak choi, coriander, sesame.



58. SALMON YANG PANAENG

ปลาแซลมอนย่างซอสพะแนง (G-M-S-KAL-ÄY) 18.90€

Grillattua lohta Panaeng curry -kastikkeessa, chiliä, basilika, munakoisoa.

Grilled salmon in panaeng curry sauce, chili, basil, eegplant.



59. HOY LAI PAD PRIK PAO

หอยลายผัดพริกเผา (G-M-S-KAL-C-ÄY) 19.90€

Wokattuja thaimaalaisista merisimpukoita sekä chilitahnaa, chiliä, basilika ja kookosmaitoa.

Woked Thai mussels and chili paste, chili, basil and coconut milk.



60. PLA TAP THIM RAD PRIK

ปลาทับทิมทอดราดพริก 28.90€

(G-M-KAL-C-ÄY)

Uppopaistettu rapea kokonainen Puna Tilapia makealla Tamarind-chilikastikkeella.

Deep fried crispy whole Red Tilapia with sweet tamarind chili sauce.



61. PLA TAP THIM THOD NAM PLA

ปลาทับทิมทอดน้ำปลา 28.90€

(G-M-KAL-C-ÄY)

Uppopaistettu rapea kokonainen Puna Tilapia makeassa kalakastikkeessa.

sekä thaimaalainen kirpea mango salaatti.

Deep-fried crispy whole Red Tilapia in sweet fish sauce

and Thai tangy mango salad.



62. PLA TAP THIM & YUM MAMUANG

ปลาทับทิมทอด กับยำมะม่วงพริกเผา 28.90€

(G-M-KAL-C-ÄY)

Uppopaistettu rapea kokonainen Puna Tilapia raikkaan sekä kirpeän tulisen Thai-mangosalaatin chili tahnhan

kera.

Deep fried crispy whole Red Tilapia with fresh and tart spicy Thai mango chili paste salad.



63. PLA KRA PONG NYNG MANAO

ปลากระพงเนื้อมะนาว 32.90€

(G-M-KAL-C-ÄY)

(valmistusaika 30 min - cooking time 30 min)

Höyrystettyä sea bass – thai meri ahveniä, aromaattisessä thai yrty chili lime kastikkeessa.

Steamed sea bass - Thai sea bass in aromatic Thai herb chili lime sauce.



64. TOM YUM TALAY MOH FAI

ต้มยำทะเลหม้อไฟ 34.90€

(G-M-KAL-C-ÄY)

Tom yum äyriäistä Moh fai – tuli kuuma liekittävissä hot pot panussa.

Tom yum seafood Moh fai - hot flaming hot pot in a big pan.

DEZZERT AROY AROY MENU

ຂອງຫວານօຮອຍ໌

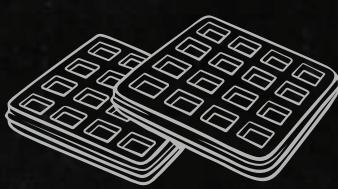


65. GLOUY THOD ITIM

ກລວຍທອດໄວສຄຣີມ (V-M-L) 9.90€

Uppopaisettuja banaaneita, vaniljajäätelöä, hunajaa sekä suklaakastiketta.

Deep fried bananas, vanilla ice cream, honey and chocolate sauce.



66. RUAM MIT KRA TIH SOT

ຮວມມືຕກະທິສດໄປເຕີຍ (G-M-L) 9.90€

Thaimaalainen Boraan jälkiruoka - erilaisia riisijauhonyttejä makeassa ja virkistävässä kookosmaidossa sekä jäätelöä.

Thai Boraan dessert - various rice flour dumplings in sweet and refreshing coconut milk and ice cubes.



67. BUA LOI & ITIM

ບັວລອຍໄວສຄຣີມ (G-L) 9.90€

Perinteinen thaimaalainen makea kookosmaito jälkkiruoka, jossa on riisipallo nyytteja, sekä vanilja jäätelöä.

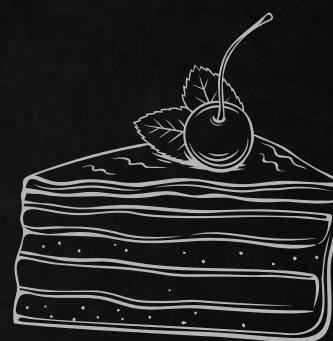
Traditional Thai sweet coconut milk dessert with rice ball dumplings and vanilla ice cream.

68. ITIM KHA NOM PANG KHAO NIEW

ໄວຕິມຂນມປຶ້ງຂາແໜ້ນຢາ (V-M) 9.90€

Thaimaan klassikko jälkkäri, pehmeälipää & jäätelöä sekä tahmea riisiä, jack hedelmää ja palmu siemeniä.

Thai classic dessert, soft bread and ice cream with sticky rice, jack fruit and palm seeds.



Zaap Isan Thai Street Food on uusi thairavintola Helsingin keskustassa. Valmistamme perinteistä koillis-thaimaalalaista street foodia tuoreista ja monipuolisista raaka-aineista.

