

- 27) Phad samrod: (fra gamberi/filetto di pesce) fritto saltato in salsa agropiccante, coriandolo, peperoni, cipolla ed aglio / (opt. Fish fillet/prawns) Stir fried with chilli sauce, garlic, coriander, onion & bell peppers. (€ 17)
- 27A) Phad kung chai: (fra filetto di pesce/gamberi) fritto saltato con salsa di ostriche-soia, zenzero, funghi, cipolla, cipollotti e peperoni / (opt. Fish fillet/prawns) fried with oyster- soy sauce, ginger, mushroom, spring onion, onion & bell peppers. (€ 17)
- 28) Kratiam prikthai: (fra gamberi/calamari) fritti saltati in sala di ostriche-soia, aglio, pepe e coriandolo / Thai garlic peppers (opt. fried prawns/squids) with oyster-soy sauce, garlic, bell peppers & coriander. (€ 17)
- 28A) Kung tod: Gamberi fritti stile thai accompagnati da salsa agrodolce / Fried shrimps in thai style. (€ 16)
- 28B) Kung phad phong kari: Gamberi fritti saltati al curry giallo, latte, peperoni, sedano e cipolla / Fried shrimps with yellow curry, milk, bell peppers, onion & celery. (€ 17)

Tagliatelle thailandesi / Riso fritto e verdure Thai noodles / Fried rice & vegetables

- 29) Phad thai: Tagliatelle di riso con (tra gamberi/pollo), uova strapazzata, germogli di soia, cipollotti, lime e arachidi / Rice noodles (opt. shrimps/chicken) with egg, soy bean sprouts, spring onion, lime & peanut. (€ 14)
- 29A) Phad Singapor: Tagliatelle di riso saltate al curry giallo, uova strapazzata, cipollotti, germogli di soia, sedano, carote e gamberi / Rice noodles with shrimps, egg, celery, spring onion, carrot & soy bean sprouts. (€ 14)
- 29B) Phad poi sian: Spaghetti di soia con i gamberi, funghi neri, carote, sedano e cipollotti in salsa di soia / Grass noodles with prawns, black mushroom, carrot & spring onion in soy sauce. (€ 14)
- 30) Phad see iu: Pappardelle di riso con (fra manzo/maiale/chicken/chicken /gamberi) saltate con uova strapazzata, salsa di ostriche-soia e broccoli / Rice noodles with (opt. beef/chicken/pork/prawns), oyster-soy sauce, egg & broccoli. (€ 13)
- 30A) Phad kee mao: Pappardelle di riso con (fra pollo/maiale/manzo/gamberi o calamari) in salsa di ostriche-soia, peperoncini, aglio, peperoni, carote, broccoli, basilico, kafir, cavolo fiori e fagiolini / Rice noodles (opt. chicken/beef/pork/prawns/squids) in oyster & soy sauce, hot chilli, garlic, carrot, broccoli, bell peppers, basil, kafir, green long beans, cabbage flowers. (€ 16)

- 34) Khao phad: Riso fritto con uova strapazzata, cipollotti, pomodori & carne (pollo/manzo/maiale) / Fried rice with egg, spring onion, tomatoes & meat (opt. chicken/beef/pork). (€ 11)
- 35) Khao phad talé: Riso fritto con gamberi e calamari, uova strapazzata, cipollotti e pomodori / Fried rice with egg, spring onion, tomatoes, prawns & squids. (€ 12)
- 36) Khao phad tualantao: Riso saltato al curry giallo, piselli, uova strapazzata, cipollotti e pomodori / Fried riesce in yellow curry, egg, spring onion, tomatoes & peas. (€ 9)
- 37) Khao phad sapparod: Riso saltato al curry giallo, uova strapazzata, ananas, uva secca, pomodori e cipollotti / Fried rice with yellow curry, egg, spring onion, tomatoes, ananas & pineapple. (€ 10)
- 40) Phad kaprao rad khao: Carne (manzo/pollo/maiale) saltata con peperoncini, aglio, basilico e cipolla sopra riso al vapore e l'uovo fritto / Stir fried with hot chilli, onion, basil & garlic (opt. beef/chicken/pork) on steam rice and fried egg. (€ 14)
- 38) Khao khao: Riso bianco al vapore / Jasmine rice. (€ 2,50)

Verdure / Vegetables

- 31) Phad pak: Verdure miste (carote, cavolo fiori e broccoli) saltate con salsa di ostriche-soia / Fried mixed vegetables (carrot, cabbage flowers & broccoli). (€ 8,50)
- 32) Phad tua ngòk: Germogli di soia saltati in salsa di ostriche-soia, carote, sedano e cipollotti / Bean sprouts sauteed with spring onion, carrot & celery. (€ 7)
- 33) Phad ma kua: Melanzane saltate con aglio, peperoncini e basilico / Eggplant sauteed with basil, hot chilli & garlic. (€ 7,50)

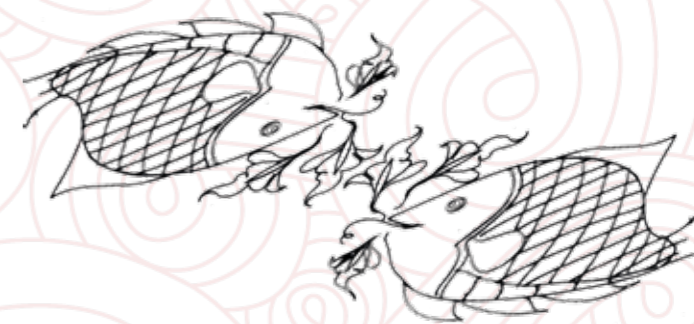
Dolci / Deserts

Chiedete al nostro staff.

Servizio (€ 1,50)

Gentile cliente:

- In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi info al nostro personale al fine di ricevere gli adeguati consigli.
- La fattura va richiesta al momento del conto.
- Pesce e crostacei di prima qualità surgelati all'origine.
- Il simbolo indica che il piatto è "piccante al punto giusto".



SUKHOTTHAI
Thai Restaurant in Rome

Via Quirino Majorana, 197 / 199 Roma

☎ 06 55 26 39 93

📞 337 17 86 374



www.sukhothai.it



@sukhothairoma



sukhothairoma@hotmail.it

Giorno di chiusura:
Lunedì

Antipasti / Starters

- 1) **Sataé kai:** Spiedini di pollo marinato ai ferri accompagnati da salsa di arachidi / *Chicken sataé served with peanut sauce.* (€ 6,50)
- 1A) **Sataé kung:** Spiedini di gamberi marinati ai ferri accompagnati da salsa di arachidi / *Shrimps sataé served with peanut sauce.* (€ 9,50)
- 2) **Kung hom sabai:** Involtini di gamberi fritti accompagnati da salsa agrodolce / *Shrimps spring rolls served with sweet sauce.* (€ 7,50)
- 3) **Popià:** Involtini di verdure (verza, carote, sedano e spaghetti di soia) fritti accompagnati da salsa agrodolce / *Vegetables spring rolls (carrot, celery, cabbage & grass noodles) served with sweet sauce.* (€ 6,50)
- 4) **Tod man kung:** Polpette di gamberi e pollo fritte accompagnate da salsa agrodolce / *Fried shrimps & chicken balls served with sweet sauce.* (€ 9,50)

Zuppe / Soups

- 6) **Tom yam kung:** Zuppa tradizionale con gamberi, funghi, pomodori, galanga, citronella, kafir, cipolla rossa e coriandolo / *Thai traditional soup with shrimps, mushroom, tomatoes, galangal, lemon grass, kafir, red onion & coriander.* (€ 10)
- 6A) **Tom yam potèk:** Zuppa tradizionale con filetto di pesce, calamari, gamberi, funghi, pomodori, galanga, citronella, kafir, cipolla rossa, coriandolo e basilico / *Thai traditional soup with fish fillet, squids, shrimps, mushroom, tomatoes, galangal, lemon grass, kafir, red onion, coriander & basil.* (€ 15)
- 7) **Tom jud:** Zuppa con spaghetti di soia, polpette di maiale, funghi, carote, sedano, cipollotti e lattuga / *Thai soup with grass noodles, pork balls, jelly mushroom, carrot, celery, spring onion & cabbage.* (€ 8)
- 8) **Tom khà kai:** Zuppa di pollo con latte di cocco, funghi, cipolla rossa, coriandolo, galanga, citronella e kefir / *Thai traditional soup with coconut milk, mushroom, red onion, coriander, galangal, lemon grass & kafir.* (€ 10)
- 9) **Suki yaki:** Zuppa con spaghetti di soia, salsa di tofu, uova, funghi, lattuga, cipollotti, sedano e carne (tra pollo/maiale/manzo) / *Thai soup with grass noodles, Tofu sauce, egg, jelly mushroom, cabbage, spring onion, celery and meat (opt. beef/chicken/pork).* (€ 11)
- 10) **Suki yaki:** Zuppa con spaghetti di soia, salsa di tofu, uova, funghi, lattuga, cipollotti, sedano, calamari e gamberi / *Thai soup with grass noodles, Tofu sauce, egg, jelly mushroom, cabbage, spring onion, celery, shrimps & squids.* (€ 15)

Insalate / Salads

- 11) **Yam talé:** Insalata di gamberi e calamari con salsa agropiccante, carote, cipolla, sedano / *Seafoos salad with spicci sauce, carrot, celery & onion.* (€ 16)
- 12) **Yam wun sen:** Insalata di spaghetti di soia con la carne di maiale tritato, funghi, pomodori, carote, cipolla rossa e sadano / *Grass noodles salad with minced pork, jelly mushroom, tomatoes, carrot, red onion & celery.* (€ 11)
- 12A) **Som tam thai kung:** Insalata di papaya con gamberi al vapore, aglio, carote, arachidi, fagiolini, pomodori / *Papaya salad with steamed prawns, garlic, carrot, peanut, long bean & tomatoes.* (€ 12,50)
- 13) **Lab:** Insalata aromatizzata con carne tritata (tra manzo/maiale/pollo) con cipolla rossa, coriandolo, menta, basilico e cipollotti / *Thai aroma salad with minced meat (opt. beef/chicken/pork), red onion, coriander, mint, basil and spring onion.* (€ 14)
- 14) **Namtok:** Insalata aromatizzata con carne (tra manzo/maiale/pollo) con cipolla rossa, coriandolo, menta, basilico e cipollotti / *Thai aroma salad with meat (opt. beef/chicken/pork), red onion, coriander, mint, basil and spring onion.* (€ 14)
- 15) **Yam pla duk fu:** Insalata di pesce croccante con peperoncini, carote, cipolla rossa, sedano e anacardi / *Fried fish salad with chilli, red onion, carrot, celery and chesnut.* (€ 17)
- 15A) **Kung cè nampla:** Insalata di gamberi crudi con verza, peperoncini, aglio, coriandolo, menta e carote / *Raw prawns salad with red onion, cabbage, chilli, garlic, coriander, mint & carrot.* (€ 23,50)

Curry e piatti principali / Curry & main courses

- 16) **Kaeng kiaw wan:** Carne (tra pollo/manzo/maiale) cotta al curry verde e latte di cocco, melanzane, peperoni e basilico / *Green curry with coconut milk & meat (opt. chicken/beef/pork), eggplant, bell peppers & basil.* (€ 13)
- 17) **Panaèng curry:** Carne (tra manzo/pollo/maiale) cotta al curry rosso e latte di cocco, peperoni e kafir / *Red curry with coconut milk & meat (opt. pork/chicken/beef), bell peppers & kefir.* (€ 14)
- 18) **Panaèng curry:** (O filetto di pesce o gamberi) cotti al curry rosso e latte di cocco, peperoni e kafir / *(opt. Fish fillet/Prawns) in red curry & coconut milk, bell peppers & kafir.* (€ 16)
- 18B) **Ciuci curry:** (O filetto di pesce/gamberi/calamari) cotto al curry rosso speziato e latte / *(opt. Fish fillet/prawns/squids) with spicy red curry & milk.* (€ 16)

- 19) **Phad kaprao:** Carne (manzo/pollo/maiale) saltata con peperoncini, aglio, basilico e cipolla / *Stir fried with hot chilli, onion, basil & garlic (opt. beef/chicken/pork).* (€ 12)
- 19A) **Kuà kling:** Carni miste tritate saltate al curry rosso speziato, kefir, fagiolini e peperoni / *Minced mixed meats with spicy red curry, long beans, kefir & bell peppers.* (€ 12)
- 20) **Nuà nam man hoi:** Carne di manzo marinato saltata con salsa di ostriche / soia e broccoli / *Fried marinated beef in oyster & soy sauce & broccoli.* (€ 12)
- 21) **Kai pad mamuang:** Pollo fritto in salsa Nam prik phao - Tomyam, cipollotti, cipolla, peperoni e anacardi / *Fried chicken in Nam prik phao-Tomyam sauce, spring onion, onion, bell peppers & cashew nuts.* (€ 12)
- 21A) **Kai tod:** Pollo fritto stile thai accompagnato da salsa agrodolce / *Fried chicken served with sweet sauce.* (€ 13)
- 21B) **Phad kratiam prikthai:** Carne (tra pollo/manzo/maiale) marinata saltata in salsa di ostriche-soia, aglio, pepe e coriandolo / *Thai garlic pepper (opt. chicken/beef/pork).* (€ 13,50)
- 22) **Phad priawwan:** Carne fritta saltata in salsa agrodolce, cipollotti, cipolla, peperoni ed ananas / *Thai sweet & sour sauce fried with (opt. beef/pork/chicken), spring onion, bell peppers, onion & ananas.* (€ 12)
- 22A) **Phad nam prik phao:** Carne marinata (fra pollo/manzo/maiale) saltata in salsa di Nam prik phao, cipollotti, peperoni e cipolla / *Stir-fried shredded (opt. beef/pork/chicken) with chilli paste, onion & peppers.* (€ 12)
- 23) **Phad king:** Carne (tra pollo/maiale/manzo) marinata saltata con zenzero, cipollotti, funghi e peperoni / *Stir-fried (opt. chicken/beef/pork) with ginger, spring onion, jelly mushroom & bell peppers.* (€ 12)
- 24) **Phad prik sod:** Carne marinata (pollo/manzo/maiale) saltata con cipollotti, cipolla e peperoni / *Freid (opt. pork/chicken/beef) with spring onion & bell peppers.* (€ 12)
- 24A) **Phad prik kaeng:** Carne (fra pollo/maiale/manzo) salta al curry rosso piccante / *Spicy star fried (opt. pork/beef/chicken) with spicy red curry paste.* (€ 12)
- 25) **Phad priaw wan:** (tra gamberi /filetto di pesce) fritti saltati in salsa agrodolce / *Thai sweet & sour sauce fried with (opt. shrimps/fish fillet).* (€ 17)
- 25A) **Phad chà:** (fra filetti di pesce/gamberi) saltato con citronella, basilico, zenzero minore, kafir, peperoncini e peperoni / *(opt. Fish fillet/prawns) spicy star fry with basil, ginger root, lemongrass, kafir, bell peppers & hot chilli.* (€ 17)
- 25B) **Phad med ma muang:** (fra Filetto di pesce/gamberi) saltato con salsa Nam prik phao-Tomyam, cipolla, cipollotti, peperoni ed anacardi / *(opt. Fish filled /prawns) in Nam prik phao-Tomyam sauce, onion, bell peppers & cashews.* (€ 17)
- 26) **Phad kaprao:** (fra gamberi/calamari) saltati in salsa di ostriche-soia, aglio, peperoncini, cipolla, basilico e fagiolini / *(opt. shrimps/squids) Stir fried with hot chilli, garlic, bell peppers, basil & long green bean.* (€ 17)