

APPETIZERS / ALKUROAT

1. Som Tum Siam 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Shredded green papaya with swede, carrots, tomatoes, radish and peanuts tossed in an exotic Thai spicy lime dressing.

Vihreää papaijaa, kotimaista lanttua, porkkana, retiisiä ja paahdettua maapähkinää eksoottisessa thaimaalaisittain maustetussa limettikastikkeessa.

L, G, M, (P)

9,90€

2. Moo Ma Now 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Steamed pork with fresh garlic, mint, chilies in lime sauce on top with coriander.

Höyrytettyä possua, tuoretta valkosipulia, minttua, chiliä limettikastikkeessa, päällä korianteria.

L, G, M

9,90€

3. Crispy spring rolls

Crispy vegetarian spring rolls served with plum sauce and sweet chili sauce.

Rapeat vegetaariset kevätrullat luumukastikkeen ja makean chilikastikkeen kera.

L, M, V

8,90€

4. Kai Satay

Grilled marinated chicken on skewers served with rich peanut sauce and cucumber relish.

Grillattua kanaa vartaissa täyteläisen maapähkinäkastikkeen ja kurkkurelissin kera.

L, G, M

9,90€

5. Grapefruit salad 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Fresh grapefruit and grilled prawns with original roasted Thai chili paste dressing on top with homemade roasted coconut and fresh coriander.

Tuoretta greippiä, grillattuja katkarapuja perinteisesti paahdetuista thaimaalaista chileistä tehdystä tahnasta valmistetussa kastikkeessa, päällä kotitekoista paahdettu kookosta ja korianteria.

L, G, M

9,90€

MAIN / PÄÄRUOAT

6. Tom yum goong nam khon 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Authentic Thai hot rich cream prawn soup with galangal, coriander, lemongrass and Thai kaffir lime leafs.

Aito thaimaalainen tulinen täyteläisen kermanen katkarapukeitto, galangaljuurta, korianteria, sitruunaruohoa ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

18,90€

7. Tom yum Salmon nam sai 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

This original traditional Thai soup from the time of KING RAMA the 6th of Siam will come with salmon, lime, galangal, coriander and Thai kaffir leafs.

Kuningas RAMA 6 ajoilta lähtöisin oleva alkuperäinen, perinteinen Thaimaalainen mausteinen kirkaslieminen keitto sisältää lohta, limettä, galangaljuurta, sitruunaruohoa ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

18,90€

8. Tom kha Gai 🌶️

Famous Thai soup with chicken, lemongrass Thai kaffir lime leafs, galangal and coconut milk.

Kuuluisa Thaimaalainen kanakookoskeitto, sitruunaruohoa, galangaljuurta ja kafferilimetin lehtiä.

L, G, M

15,90€

9. Pad Pak Ruam Mit

Mixed season's vegetables stir-fired in wok with oyster sauce. Served Jasmine rice.
Wokattuja kauden kasviksia osterikastikkeessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M
13,90€

10. Pad Prieaw Whan

Fried chicken, paprika, cucumber, tomato and pineapple in sweet-and-sour sauce on top with spring onion. Served with Jasmine rice.

Paistettua kanaa hapanimeläkastikkeessa, paprikaa, kurkkua, tomaattia, ananasta, päällä kevätsipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M
15,90€

11. Pad pak choi moo krob

Stir-fried fresh green pak-choi and crispy pork in oyster sauce on top with fried garlic. Served with Jasmine rice.

Paistettua paksoita ja rapeaksi paistettua possua osterikastikkeessa, päällä paahdettua valkosipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M
18,90€

12. Khao pad gai

Thai classic: Stir-fried house mixed rice with chicken, broccoli, carrot, tomato and onion. Served with Jasmine rice.

Thaimaan klassikko: paistettua riisiä, kanaa, parsakaalia, porkkanaa, tomaattia ja sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M
15,90€

13. Khao pad siam sai tai "Siam modern"

Modern version of Khao Pad classic in Siam modern style: stir fried Jasmin rice with prawns, onion, paprika, raisins and pineapple on top with sweet pork.

Moderni versio Khao Pad klassikosta Siam moder'in tyyliin: paistettua jasmiiniriisiä, katkarapua, sipulia, paprikaa, rusinoita ja ananasta, päällä makeaa possua.

L, G, M

19,90€

14. Khao pad tom yum goong 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Stir-fried Jasmine rice, prawns, red chilies, Thai kaffir lime leaves with spicy aromatic sauce of the house.

Paistettua jasmiiniriisiä, katkarapuja, punaisia chilejä ja kafferilimetin lehtiä talon aromaattisessa mausteisessa kastikkeessa.

L, G, M

19,90€

15. Krapao Muu krob 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Thai street food crispy pork belly, paprika, chilies and garlic in oyster sauce on top with crispy basil leaves served with Jasmine rice.

Thaimaalaisen katuruoan klassikko: rapeaksi paistettua possunkuvetta, paprika, chiliä ja valkosipulia osterikastikkeessa, päällä rapeaa basilikaa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

18,90€

16. Salmon Choo chee 🌶️🌶️

Grilled salmon in creamy red curry coconut milk sauce on top with finely chopped kaffir lime leaves. Served with Jasmine rice.

Pannussa kypsennettyä lohta punaisessa curry-kookoskastikkeessa, päällä hienonnettuja kafferilimetin lehtiä. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

20,90€

17. Thai Drunken Spaghetti Pad Kee Mao 🌶️🌶️

Stir-fried black ink spaghetti with prawns, squid, big green mussels, onion and Thai basil in spicy whisky-chili sauce.

Mustaa spagettia, katkarapuja, mustekalaa, vihersimpukoita, sipulia ja thai-basilikaa mausteisessa viski-chilikastikkeessa.

L, M

19,90€

18. Pad thai 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Traditional Thai dish of stir-fried thin rice noodles, bean sprouts, leek, roasted and crushed peanuts, cabbage and egg in exotic tamarind sauce.

Perinteinen thaimaalainen annos: paistettua ohutta riisinuudelia, ituja, paahdettua ja hienonnettua maapähkinää, kaalia ja kanamunaa eksoottisessa tamarindikastikkeessa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

19. Pad mee ka ti

Stir-fried small rice noodles, bean sprouts, leek, onion and egg with homemade coconut milk sauce in Indian style

Wokattua ohutta riisinuudelia, ituja, purjoa, sipulia ja kanamunaa kotitekoisessa kookoskastikkeessa intialaiseen tapaan.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

20. Pad See ew

Stir-fried flat rice noodles, broccoli, carrot, cabbage and egg in dark soya sauce.
Paistettua litteää riisinuudelia, parsakaalia, porkkanaa, kaalia ja kananmunaa tummassa soijakastikkeessa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

21. Green Curry 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🌶️

Eggplants, zucchini, Thai eggplant, paprika and Thai basil in creamy coconut and green chili paste curry. Served with Jasmine rice.

Munakoisoa, kesäkurpitsaa, thai-munakoisoa, paprikaa ja thai-basilikaa kermaisessa vihreästä chilitahnasta tehdyssä kookoksessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

22. Panang curry 🌶️

Paprika, bamboo shoots and kaffir lime leaves in slightly sweet creamy coconut red curry sauce. Served with Jasmine rice.

Paprikaa, bambuversoja ja kaffirilimetin lehtiä hieman makeassa punaisesta currytahnasta valmistetussa kermaisessa kookoskastikkeessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90

23. Red curry 🌶️ 🌶️🌶️ 🌶️🌶️🌶️

Bamboo shoots, thai-basil, eggplant, zucchini and paprika in creamy coconut and red chili paste curry. Served with Jasmine rice.

Bambunversoja, thai-basilikaa, munakoisoa, kesäkurpitsaa ja paprikkaa punaisesta currytahnasta valmistetussa kermaisessa kookoksessa. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

24. Massaman Curry

Classic dish from Southern Thailand: beef, potato and tamarind juice in creamy coconut massaman paste curry on the top with fried crispy onion. Served with Jasmine rice

Etelä-Thaimaan klassikkoannos: Naudanlihaa, perunaa ja tamarindimehua massaman-currytahnasta tehdyssä kookoksessa, päällä rapeaa sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 13,90€

KANA/CHICKEN 15,90€

POSSU/PORK 16,90€

NAUDANLIHA/BEEF 17,90€

KATKARAPU /PRAWN 18,90€

26. Goong Tod Ayuttaya

Deep fried small rice noodles and big tiger prawns glazed with CHEF's special tamarind sauce, crispy onion with fresh coriander and shredded red fresh chilies. Paistettua pientä riisinuudelia ja tiikerirapuja glaseerattuna keittiömestarin omalla tamarindikastikkeella, rapeaa sipulia, korianteria ja silputtua punaista chiliä.

Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, M

24,90€

Kids' Menu

27. Pad thai

Traditional Thai dish of stir-fried thin rice noodles, bean sprouts, roasted and crushed peanuts, cabbage and egg in exotic tamarind sauce.
Perinteinen thaimaalainen annos: paistettua ohutta riisinuudelia, ituja, paahdettua ja hienonnettua maapähkinää, kaalia ja kanamunaa eksoottisessa tamarindikastikkeessa.

L, G, M

TOFU 7,90€

KANA/CHICKEN 8,90€

POSSU/PORK 8,90€

KATKARAPU /PRAWN 10,90€

28. Massaman Curry

Classic dish from Southern Thailand: beef, potato and tamarind juice in creamy coconut massaman paste curry on the top with fried crispy onion. Served with Jasmine rice

Etelä-Thaimaan klassikkoannos: Naudanlihaa, perunaa ja tamarindimehua massaman-currytahnasta tehdyssä kookoksessa, päällä rapeaa sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

TOFU 7,90€

KANA/CHICKEN 8,90€

POSSU/PORK 8,90€

KATKARAPU /PRAWN 10,90€

29. Khao pad gai

Thai classic: Stir-fried house mixed rice with chicken, broccoli, carrot, tomato and onion. Served with Jasmine rice.

Thaimaan klassikko: paistettua riisiä, kanaa, parsakaalia, porkkanaa, tomaattia ja sipulia. Tarjoillaan jasmiiniriisin kanssa.

L, G, M

10,90€

We try to use Finnish ingredients as much as possible.

Yritämme käyttää suomalaisia raaka-aineita aina kun mahdollista.

Our food is quite spicy and hot. If you cannot eat spicy food, please, inform us.

Ruokamme on aika mausteista ja tulista. Ellet pysty syömään mausteista ruokaa, kerrothan meille.

Spiciness scale: No chili

Mild 🌶️

Medium 🌶️🌶️

Spicy 🌶️🌶️🌶️

Tulusasteikko: Ei chiliä

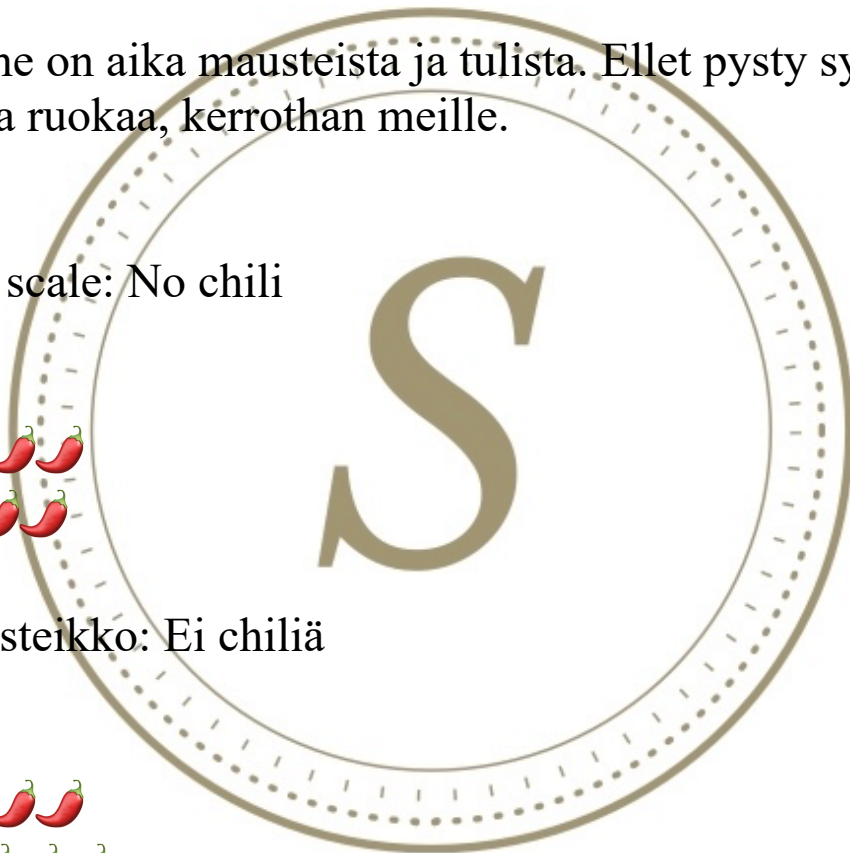
Mieto 🌶️

Medium 🌶️🌶️

Tulinen 🌶️🌶️🌶️

L Lactose-free, G Gluten-free, M Milk-free, V Vegan,
(P) Can be made peanut-free

L Laktoositon, G Gluteeniton, M Maidoton, V Vegaaninen,
(P) Voidaan valmistaa ilman pähkinää



KUOHUVIINIT

Serenello Prosecco Extra Dry (Italia)

Pehmeä ja elegantti maku. Hapokas, viheromenainen, sitruksinen, päärynäinen ja vivahteikas viini.

20cl 12,90€

VALKOVIINIT

Kungfu Girl Riesling (Yhdysvalta) (Pirteä & hedelmäinen)

Puolikuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, päärynäinen, aprikoosinen, kevyen valkopersikkainen, hennon mausteinen.

Medium dry, acidic, ripe citrus notes, pear notes, apricot notes, hint of white peach, slightly spicy.

12cl 9,90€

24cl 18,90€

Pullo 44,90€

Casa Silva Chardonnay Semillon (Chile) (Raikas & Hedelmäinen)

Puolikuiva, raikas ja kypsän hedelmäinen. Miellyttävän hapokas ja tasapainoinen.

12cl 5,90€

24cl 9,50€

Pullo 25,90€

PUNAVIINIT

Casa Silva Cabernet Sauvignon Carmenere (Chile)

Keskitäyteläinen, hennon yrttinen, raikas ja hedelmäinen.

12cl 5,90€

24cl 9,50€

Pullo 25,90€

Luigi Righetti Capitel de Roari Amarone della Valpolicella Classico (Italia)

(mehevä & hilloinen)

Keskitäyteläinen, intensiivinen, marjainen, mausteinen ja tamminen.

Pullo 59,90€

OLUT

Singha beer 6,90€

JUOMAT

Coca Cola 0,5l 3,90€

Coca Cola Zero 0,5l 3,90€

Ginger Beer Soda 0,33cl 3,50€

S.Pellegrino sparkling water 0,5l 4,50€

OISHI Green Tea 0,5l 3,90€



SIAM

THAI MODERN
RESTAURANT