

MENY



PIMAN

TRADITIONAL & MODERN
THAI FOOD



OPPLEV
AUTENTISK
THAILANDSK MAT

สัมผัสรสไทยแท้ ที่เล่าเรื่อง
ผ่านประสบการณ์



SESONGMENY

เมนูพิเศษตามฤดูกาล

Minimum 2 personer

KOKKENS VALG I DAG

Dagens sesongmeny satt sammen av vår kokk, inspirert av autentiske thailandske smaker og de beste råvarene fra

1095,- per person

Vinpakke per person 700,-

Alkoholfri drikkepakke per person 450,-



GOLDEN TOPAZ SET

KUI CHAI TOD

Sprøstekt gressløk-riskake

SOM TUM

Papayasalat

TOM KHA

Kokossuppe med galangal og kylling

MASSAMAN BEEF CHEEK CURRY

Langtidsbraisert oksekjake i fyldig og aromatisk massaman-karri

MA-KHAM CHEESECAKE

Bakt tamarind-ostekake

(1, 3, 4, 5, 6 - Cashew, 7, 8)

895,-
per person

Vinpakke per person: 650,-

Alkoholfri drikkepakke per person: 450,-



RUBY SIAM SET

SAKU SAI MOO

Dampede Tapioca Dumplings fylt med karamellisert svinekjøtt

PLAH SALMON

Laks-tartar (Piman-stil)

TOM YUM GOONG

Sterk og syrlig rekesuppe

PAD THAI

Pad Thai med reker og elvereke

MA-KHAM CHEESECAKE

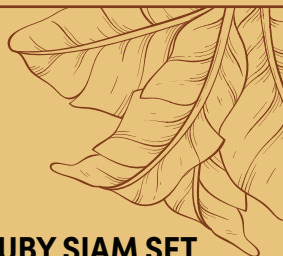
Bakt tamarind-ostekake

(1, 3, 4, 5, 7, 8)

995,-
per person

Vinpakke per person: 650,-

Alkoholfri drikkepakke per person: 450,-



FORRETTER

เมนูเรียกน้ำย่อย

Spor om vårt store vinkart!

ก๊วยช่ายทอด KUI CHAI TOD

Vegansk!

165,-

Spørstekt gressløk-riskake

Dampet gressløk-riskake, kuttet i presise biter og stekt i panne til den er gyllenbrun. Toppet med karamellisert soyasaus. (4)

Anbefalt vin:

La Val Albariño, Spania 180,-/750,-

สาอูไส้หมู SAKU SAI MOO

175,-

Dampede Tapioca Dumplings fylt med karamellisert svinekjøtt

Tradisjonelle thailandske små dumplings laget av tapiokaperler, fylt med søtlig og salt kjøttdeig av svin, søt reddik og peanøtter, dampet til en myk og gjennomiktig tekstur. (5)

Anbefalt vin:

Bruno Kabinett Magnum, Tyskland 150,-/1250,-

ลาบดิบเนื้อ LARB DIB

275,-

Tartar av storfe på grillet beinmarg

Håndhakket tartar av storfe med ristet ris og urter, servert på flammegrillet beinmarg glasert med makhwaen-pepper.

Anbefalt vin:

Cacina Castlét Barbera, Italia 160,-/650,-

พล่าแซลมอน PLAH SALMON

185,-

Laks-tartar (Piman-stil)

Norsk laks med thailandske urter og et hint av wasabi, servert på sprø betelblad med ørretrogn. (1, 2)

Anbefalt vin:

Cune Cava, Spania 155,-/640,-

เนื้อย่างหน้าตก NAM TOK BEEF TATAKI

215,-

Oksetataki

Møre oksekjøttskiver, grillet over kull, vendt i en dressing med ristet ris og krydret smak, friske urter og frisk lime. (1)

Anbefalt vin:

Weingut Dreissigacker, Germany 195,-/900,-

ALLERGEN

- | | | |
|----------|------------|-------------|
| 1. Fisk | 4. Soya | 7. Skalldyr |
| 2. Hvete | 5. Peanøtt | 8. Melk |
| 3. Egg | 6. Nøtter | 9. Bløtdyr |
| | | 10. Selleri |

Alle viner kan inneholde sulfitter.

หมักยักษ์ย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดครีมชีส PLA MUK YANG

195,-

Grillet blekksprut

Saftig blekksprut, grillet over åpen flamme, servert i en fylldig og aromatisk kremet saus med thailandske smaker. Retten har friske innslag av lime og et mildt hint av chili. (3, 7, 8)

Anbefalt vin:

Zind Clos Hauserer, France 215,-/900,-

สะเต๊ะไก่ CHICKEN SATAY

185,-

Sør-Thailandske kyllingspyd

Marinert kylling grillet til perfektjon med kokosmelk, gurkemeie og thailandske urter. (4, 5)

Anbefalt vin:

Cune Cava, Spania 155,-/640,-

66

I vårt kjøkken er maten laget for å deles. Nyt en varm og generøs thailandsk matopplevelse som samler familie og venner.

Nuk Chanyuth

Nuk Chanyuth | Head Chef

SUPPER

เมนูต้ม

ต้มยำกุ้ง TOM YUM GOONG 🌶️

225,-

Sterk og syrlig rekesuppe

Thailands klassiske suppe med sitrongress, galangal, kaffir-limeblader og chilipaste. Servert med jasinmiris. (1, 7)

Anbefalt vin:

Zind Clos Hauserer, Frankrike 215,-/900,-

ต้มข่า TOM KHA

Vegetarisk alternativ!

Kokossuppe med galangal

Thai kokossuppe med galangal, kaffir-limeblader og chililjfe. Servert med jasinmiris.

Velg mellom:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Reke og blekksprut (7, 9) | 355,- |
| • Kylling | 225,- |
| • Sopp og tofu (4) | 295,- |

Anbefalt vin:

Bruno Kabinett Magnum, Tyskland 150,-/1250,-

HOVEDRETTER

เมนูจานหลัก

ซีโคร่งย่างจัมแจ่ว

SI KHRONG YANG JIM JAEW 325,-

Grillede svineribber med klebrig ris og thailandsk grillsaus
Møre svineribber marinert i thailandske krydder, saktekokt og grillet over trekull for en dyp, røkt karakter. Serveres med klebrig ris og jaew pla ra – en kraftig, fermentert chilisaus fra det nordøstlige Thailand. (1, 2, 4, 7)

Anbefalt vin:
Cacina Castlét Barbera, Italia 160,-/650,-

กะเพราเนื้อซีอัสไวน์แดง 🍷

KRA-PRAO NUEA SAUCE WINE DAENG 695,-

Biff kaprao
Indrefilet med stekt ris i oksefett, spicy demi-glace med Thai basilikum og speket eggeplomme. (2, 4, 7)

Anbefalt vin:
Weingut Dreissigacker, Tyskland 195,-/900,-

หมักผัดไข่เค็ม

MUEK PHAT KHAI KHEM 425,-

Blekksprut med saltet eggekrem
Langtidsbraisert blekksprut, saltet eggekrem, eggeplommegelé og sprøstekt sjalottløk. (2, 3, 4, 7, 10)

Anbefalt vin:
Zind Clos Hauserer, France 215,-/900,-

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 🍷

PAD THAI GOONG MAE NAM 395,-

Pad Thai med reker og elvereke
En tidløs thailandsk favoritt – wokstekte risnudler med reker og kullgrillet elvereke i aromatisk tamarindsaus, balansert med tofu, egg og friske urter. (1, 4, 5, 7)

Kan lages vegetarisk 295,-

Anbefalt vin:
Zind Clos Hauserer, Frankrike 215,-/900,-

ข้าวเหนียวไก่ย่าง

GAJ YANG 325,-

Grillet kylling og klebrig ris
Grillet kylling marinert i aromatiske thailandske urter, servert med klebrig ris og chilidip. (4)

Anbefalt vin:
Cacina Castlét Barbera, Italia 160,-/650,-

**Nytes best med
SOM TUM SELECTION**

เต้าหู้ซีอัสมะขาม

TAO-HU SAUCE MA-KHAM 329,-

Vegansk tamarind-tofu & sopp
Gylden tofu og saftig kongesjampinjong servert på sprø svartkål og knasende strimler av søtpotet. Toppet med smakfull vegansk tamarind- og soyasaus, sprøstekt sjalottløk og aromatiske urter. (4)

Anbefalt vin:
La Val Albariño, Spania 180,-/750,-

Vegansk!

NUDLER

เมนูเส้น



ข้าวซอย 🍷

KHAO SOI
Nordthailandsk currynudelsuppe
Eggnudler i kremet kokoskarri toppet med sprø nudler.

Velg mellom:

- Biff (2, 3, 7) 315,-
- Langtidskokt svinebryst (2, 3, 7) 275,-
- Grillet kylling (2, 3, 7) 285,-

Anbefalt vin:
Bruno Kabinett Magnum, Tyskland 150,-/1250,-

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกหมู

GUAY TIEW NAM TOK MOO 295,-

Thailandsk svinenudelsuppe med hjemmelagde kjøttboller
Risnudler i rik og aromatisk svinebuljong med urter, mørt svinekjøtt og hjemmelagde kjøttboller. Toppet med friske urter og ristet chili. (2, 4, 7)

Anbefalt vin:
Weingut Dreissigacker, Tyskland 195,-/900,-

TILBEHØR

เครื่องเคียง

Jasminris 30,-

Klebrig ris 40,-

Søt chilisaus 30,-

Plommesaus..... 35,-

Pla-ra saus..... 39,-

Sidesalat..... 75,-

Peanøttsaus (5)..... 30,-

Som Tum Selection (1,5)..... 167,-
Klassisk thailandsk papayasalat.

DESSERTER

ของหวาน

Glutenfri!

ชีสเค้กมะขาม

MA-KHAM CHEESECAKE

175,-

Bakt tamarind-ostekake med tamarindkaramell. (3, 8)



Glutenfri!

Melkefri!

กล้วยบัวชี

GLUAY BUAD CHEE

175,-

Banan-gelato med tradisjonell thailandsk banankake og skrupalme-kokoskre. Servert med banan og mandel-smuldredeig. (6 - Mandel)

Glutenfri!

Melkefri!

ฟลานมะพร้าวน้ำตาลโตนด

COCONUT FLAN

165,-

Kokos- og palmesukkerpudding servert med kokosmelk-is. (3)

KARRI

แกงไทย

แกงคั่วปูหิมไบชะพลู 🍲

GAENG KUA PU NIM BAI CHA PHLU 325,-

Sprøstekt softshell-krabbe & cha phlu-curry
Sprøstekt softshell-krabbe i spicy kokos-karri, med betelblader og finsnittet kaffirlimeblad. (2, 7)

Anbefalt vin:

Bruno Kabinett Magnum, Tyskland 150,-/1250,-

แกงเขียวหวาน 🍲

EMERALD GREEN CURRY

Thailandsk grønn karri
Fløysmyk thailandsk grønn karri, delikat balansert med fersk grønn chilipasta, kokosfløte, thailandsk aubergine og thailandsk søtbasilikum. Servert med jasminris. *Denne retten er tradisjonelt thailandsk kryddret og kan ikke gjøres mindre kryddret.*

Velg mellom:

- Langtidskokt biff (7) 475,-
- Kylling (7) 375,-
- Reker (7) 375,-

Anbefalt vin:

Bruno Kabinett Magnum, Tyskland 150,-/1250,-

มัสมั่นเนื้อ

MASSAMAN BEEF CHEEK CURRY 325,-

Oksekjake i massaman-karri
Langtidsbraisert oksekjake i fyldig og aromatisk massaman-karri, kokt med kokosmelk, poteter og varme thailandske krydder. Servert med nystekt roti og jasminris. (6 - Cashew, 7)

Anbefalt vin:

Cacina Castlét Barbera, Italia 160,-/650,-

แกงกะหรี่

GAENG KAREE

Grillet kylling i thailandsk karrisaus
Grillet, mør kylling i en kremet kokoskarri balansert med varme krydder og friskhet fra løk og cherrytomater. Servert med aromatisk jasminris.

Velg mellom:

- Kylling (7) 355,-
- Reker (7) 335,-

Anbefalt vin:

Tattinger Brut Reserve, Frankrike 225,-/1095,-

DESSERTVIN

Lions de suduiraut sauterne

155,- / 1300,-

BARNEMENY

เมนูเด็ก

For barn opptil 12 år

หมี่ผัด

MI PHAD

99,-

Nudler med kylling og sopp

Wokstekte ramen-nudler med kylling, sopp og gulrot i en mild thailandsk saus. (2, 3, 4)

กุ้งชุบแป้งทอด

GOONG CHUB PAENG TOD

99,-

Sprøstekt tempura-reker

Lett panerte reker, fritert til gyllen sprøhet, servert med plommesaus til dipping. (2, 7)

ข้าวผัดเด็ก

KHAO PAD DEK

99,-

Stekt ris

Mild thailandsk stekt ris med kylling, egg, søtmais, løk og gulrot. (2, 3, 4)



SKOSTREDET 1 , 5017 BERGEN
POST@PIMAN.NO
www.PIMAN.NO

“

Hos Piman eksisterer tradisjon og modernitet side om side. Vår matlaging er en dialog mellom fortid og nåtid, og vi søker å løfte thailandsk mat uten å fjerne den fra sine røtter.

Hver rett begynner med en tilknytning til stedet: tradisjonsrike teknikker og lokale thailandske råvarer som gjenspeiler håndverket til bønder og fiskere. Med respekt for våre røtter bringer vi thailandsk matkultur frem på den globale scenen med stolthet.

Nuk Chanyuth

Nuk Chanyuth | Kjøkkensjef

PIMAN