



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 sesongen. Spør din servitøren om dagens sesongmeny.

995,- per person

Vinpakke per person 700,-
Alkoholfri drikkepakke per person 450,-



GOLDEN TOPAZ SET

795,-
per person

KUI CHAI TOD

Sprøstekt gressløk-riskake

SOM TUM

Papayasalat

TOM JIEW NEUA

Kongelig siamesisk storfesuppe

MASSAMAN GAE

Massaman-curry med lam

MA-KHAM CHEESECAKE

Bakt tamarind-cheesecake

Allergen: 1, 2, 3, 4, 6, 8

Vinpakke per person 650,-
Alkoholfri drikkepakke per person 450,-

RUBY SIAM SET

895,-
per person

SAKU SAI MOO

4 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-cheesecake

Allergen: 1, 2, 3, 5, 7, 8

Vinpakke per person 650,-
Alkoholfri drikkepakke per person 450,-

FORRETTER

เมนูเรียกน้ำย่อย

ก๋วยเตี๋ยวทอด
KUI CHAI TOD 169,-

Sprøstekt gressløk-riskake
Dampet gressløk-riskake, kuttet i presise biter og stekt i panne til den er gyldenbrun. Toppet med karamellisert soyasaus.

Allergen: 2, 4

Vegetar!

สาอูไส้หมู
SAKU SAI MOO 195,-

4 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.

Allergen: 5

Vinabefaling

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

ลาบดิบเห็ด
LARB DIB 289,-

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

Allergen: 2, 4

ปลาแซลมอน
PLAH SALMON 185,-

Laks-tartar (Piman-stil)
Norsk laks med thailandske urter og et hint av wasabi, servert på sprø betelblad med ørretrogn.

Allergen: 1, 2

Vinabefaling

Cune Cava, Spania
155,-/640,-

ยำเนื้อย่างแตงกวา
YAM NEUA YANG TAENG KWA 195,-

Tataki av storfe (60g) med agurksalat
Lett stekt tataki av storfe med agurk og syltede grønnsaker, toppet med chili-limedressing.

Allergen: 1

ผักทอดรวม
PAK THOD RUAM 175,-

Blandede tempurastekte grønnsaker
Et utvalg av sesongens grønnsaker i luftig tempura-deig, sammen med en søt chilidip for balanse og varme.

Allergen: 2

Vegetar!

สะเต๊ะไก่
CHICKEN SATAY 175,-

Sør-Thailandske kyllingspyd
Marinert kylling grillet til perfektjon med kokosmelk, gurkemeie og thailandske urter.

Allergen: 2, 4, 5

Vinabefaling

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



SUPPER

เมนูเต็ม

Nytest best med jasminris!

ต้มยำกุ้ง
TOM YUM GOONG 225,-

Sterk og syrlig rekesuppe
Thailands klassiske suppe med sitrongress, galangal, kaffir-limeblader og chilipaste.

Allergen: 1, 7, 8

ต้มข่า
TOM KHA

Kokossuppe med galangal
Thai kokossuppe med galangal, kaffir-limeblader og chiliolje.

Velg mellom:

- Saltet gouramifisk 245,-
- Kylling 225,-

Allergen: 1

ต้มจืดเห็ด
TOM JIEW NEUA 225,-

Kongelig siamesisk storfesuppe
Oksekjøtt kokt i klar, pepperaktig kraft med søtpotet, hellig basilikum og urter.

Allergen: 1

HOVEDRETTER

เมนูจานหลัก

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.

Allergen: 1, 4, 5, 7

Vinabefaling

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

ส้มตำกับไก่ย่างและข้าวเหนียว

SOM TUM & GAI YANG 🍤 295,-

Papayasalat med grillet kylling og klebrig ris

Grønn papaya med chili, lime og palmesukker, servert med grillet kylling og klebrig ris. Valgfritt med eller uten fermentert fiskesaus.

Allergen: 1, 2, 7, 8

Vinabefaling

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

ซี่โครงย่างจิ้มแจ่ว

SI KHRONG YANG JIM JAEW 295,-

Grillet svinekjøtt med klebrig ris og fermentert jaew

Mørt svinekjøtt 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 chilisau fra det nordøstlige Thailand.

Allergen: 1, 2

เกาเหลาเนื้อย่าง

GAO-LAO NUEA YANG 495,-

Kullgrillet ribeye (250g) med brasert oksekraft og thai-urter

Saftig og marmorerte ribeye, grillet over åpen flamme, servert med silkemyk reduksjon av langtidskokt thailandsk oksekraft og wokstekt jasminris vendt i oksefett.

Allergen: 2

แกงกะหรี่ไก่ย่าง

GAENG KAREE GAI YANG 325,-

Grillet kylling i thailandsk karrisaus

Grillet mør kylling i en kremet kokoskarri balansert med varme krydder og friskhet fra løk og cherrytomater. Serveres med aromatisk jasminris.

Allergen: 2

ข้าวผัดมันกุ้ง

KHAO PAD MUN GOONG 285,-

Stekt ris med rekesmør

Jasminris smaksatt med rekesmør (tomalley), wok-aroma og sprø hvitløk.

Allergen: 2, 3, 4, 7

แกงมัสมั่นแกะ

MASSAMAN GAE 295,-

Massaman-curry med lam

Langtidskokt lam i kokosmelk og varme krydder, servert med sprø thailandsk pannekake og ris.

Allergen: 2, 6 (Cashew)

NUDLER

เมนูเส้น

ข้าวซอย

KHAO SOI 🍤

Nordthailandsk currynudelsuppe

Eggenudler i kremet kokoskarri toppet med sprø nudler.

Velg mellom:

- Biff **295,-**
Allergen: 1, 2, 3
- Langtidskokt svinebryst **285,-**
Allergen: 1, 2, 3
- Grillet kylling **275,-**
Allergen: 1, 2, 3, 8

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.

Allergen: 2, 4



TILBEHØR

เครื่องเคียง

Jasminris.....	30,-
Klebrig ris.....	40,-
Søt chilisau	30,-
Plommesaus	35,-
Pla-ra saus.....	39,-
Sidesalat	75,-
Peanøttsaus.....	30,-

Allergen: 5

DESSERTER

ของหวาน



Glutenfri!

ชีสเค้กมะขาม

MA-KHAM CHEESECAKE 175,-

Bakt tamarind-cheesecake med tamarindkaramell.

Allergen: 3, 8

Glutenfri!

Laktosefri!

กล้วยบัวชี

GLUAY BUAD CHEE 175,-

Banan-gelato med tradisjonell thailandsk banankake, skrupalme-kokosskum og mandel-smuldredeig.

Allergen: 6 (Mandel)

Glutenfri!

Laktosefri!

ฟลานมะพร้าวน้ำตาลโตนด
COCONUT FLAN 165,-

Kokos- og palmesukkerpudding med kokos-limeskum.

Allergen: 3

DESSERTVIN

Lions de suduiraut sauterne
155,- / 1300,-

BARNEMENY

เมนูเด็ก

Opp til 12 år

สะเต๊ะไก่

CHICKEN SATAY 99,-

Sørstatsinspirerte grillede kyllingspyd

Saftig, marinert kylling grillet med kokosmelk, gurkemeie og aromatiske thailandske urter. Serveres med ris.

Allergen: 2, 4, 5

กุ้งชุบแป้งทอด

GOONG CHUB PAENG TOD 99,-

Sprøstekt tempura-reker

Lett panerte reker, fritert til gyllen sprøhet, servert med plommesaus til dipping.

Allergen: 2, 7

ข้าวผัดเด็ก

KHAO PAD DEK 99,-

Stekt ris

Mild thailandsk stekt ris med kylling, egg, søtmais, løk og gulrot.

Allergen: 2, 3



“

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

ALLERGEN

1. Fisk
2. Hvete
3. Egg
4. Soya
5. Peanøtt
6. Nøtter
7. Skalldyr
8. Melk

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