

# SEA FOOD

<b>34. HOOMOH THALEE *** M,G,A</b>	<b>27,90</b>
ท่อหม้อทะเลเผาอ่อน	
Höyrytettävä äyriäisiä, punaista chilitahnaa, kookosta, kookosmaitoa, basilikaan, thaiyittää	
Steamed seafood, red chili paste, coconut, coconut milk, basil, thai herbs	
<b>35. PLAA NYNG MA NAEW *** M,G,A</b>	<b>34,90</b>
ปลาดิบปีศาจเผา	
Höyrytettävä kokonainen kultaotsa-ahven kirpeässä lime-chilikastikkeessa, grillattua sitruunaa	
Steamed whole gilthead seabream in sour lime-chili sauce, with grilled lemon	
<b>36. HUNG YANG PANANG * M,G,A</b>	<b>27,90</b>
ผัดเผาเนื้อหอยสับเผา	
Isoja tüberirapuja, varsiparsakaalia, pitkäpapua ja kaffirli-menlehteä aromaattisen tulisessä kookoscurryssa	
Big tiger prawns, broccoli, cow peas and kaffir lime leaves in aromatic spicy coconut curry	
<b>37. PAD THAI HUNG MAA NAM M,G,A</b>	<b>29,90</b>
ผัดไทยกุ้งเผา	
Paistettuja riisinuudeleita, isoja tüberirapuja, tamarindia, kananmunaa, ruohosipulia, punasipulia, ituja, rouhittua maapähkinää	
Fried rice noodles with big tiger prawns, tamarind, egg, chives, red onion, sprouts and ground peanut	

## HOME MADE CURRY

Grillattua yrtilmarinoitua kanaa	18,90
Grilled herb marinated chicken	
Rapeaa tofuua	17,90
Crispy tofu	
Grillattua yrtilmarinoitua jättikatkarapua	21,90
Grilled herb marinated prawns	
Grillattu kotimainen entrecote	23,90
Grilled Finnish entrecote	
<b>41. GREEN CURRY *** M,G,A</b>	
แกงเขียวหวาน	
Tulinen kookoscurry, tuoreta vihreää chiliä, thaibasilikaa, thaimunakoisoa, bambua	
Hot coconut curry with fresh green chili, Thai basil, Thai eggplant and bamboo	

## NOODLES

<b>45. MAMA OHHO *** A</b>	
นานา ก้าว โอ ห้อ หนูกรอบ หนูเด้ง / ทะล	
Rapea possu Crispy pork 20,90 / Äyriäiset Seafood 27,90	
Mausteisen tulinen nuudelikeitto, jossa porsaanlihapyykökitä, rapeaa possua, galangalia, sitruunaruohoja, korianteria, chiliä, limenlehteä, kananmuna. Voit valita annoksen myös äyriäisläillä.	
Spicy hot noodle soup with pork meat balls, crispy pork, galangal, lemon grass, coriander, chili, lime leaves and egg. You can choose with seafood option also.	

<b>46. MAMA KILIMAU ** M,A</b>	
นานา ก้าว เมนูกรอบ / เนื้อป่า	
Rapea possu Crispy pork 20,90 / Entrecote 23,90	
Paistettuja nuudelaita, pakchoita, varsiparsakaalia, chiliä, valkosipulia, basilikaan, osterikastiketta	

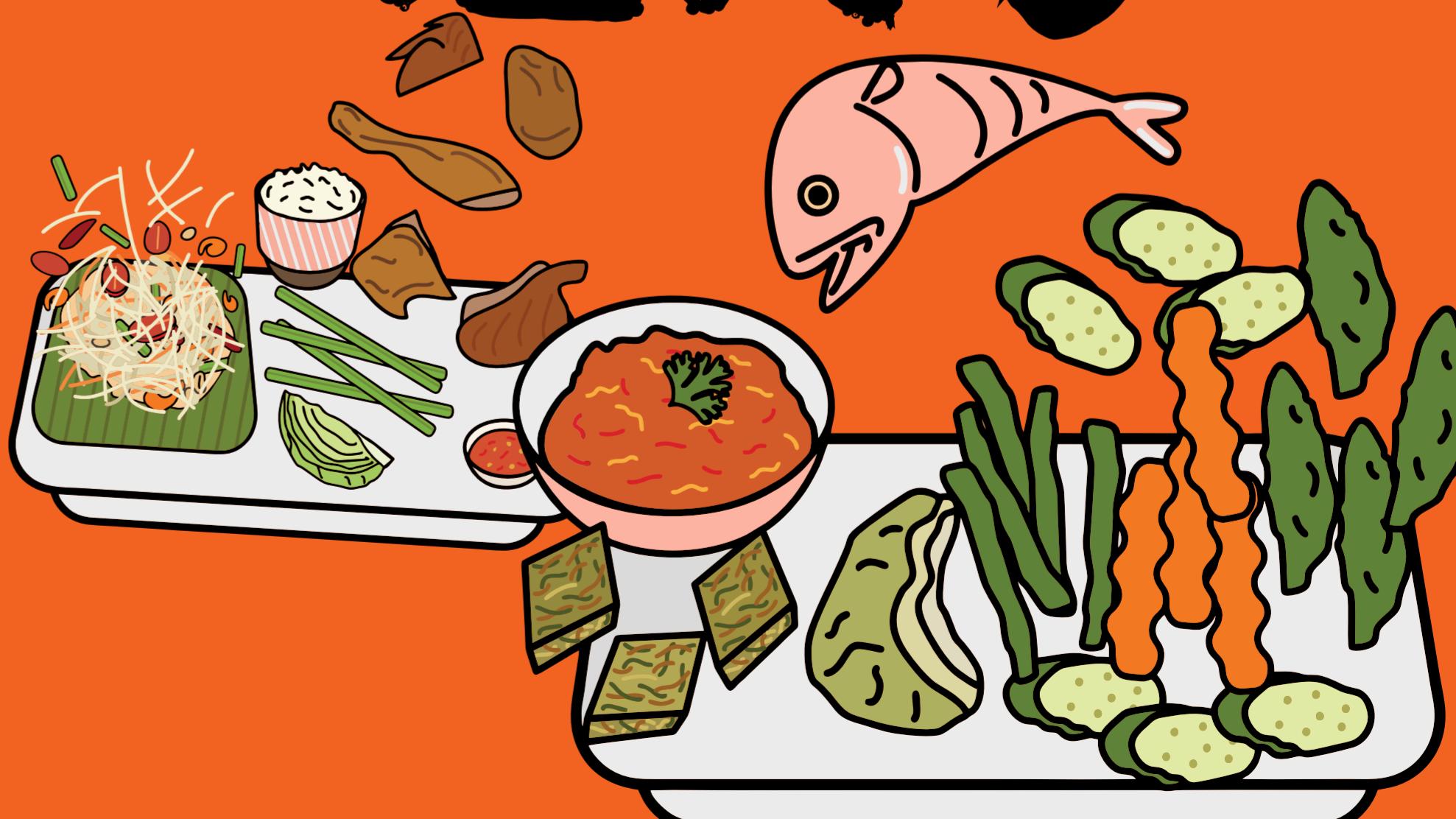
Fried noodles, pakchoi, broccoli, chili, garlic, basil and oyster sauce

<b>38. YUM-PUUNIM * M,G,A,VS</b>	<b>26,90</b>
ยำมังคู	
Pehmeäkuorista taskurapua mausteisen kirpeällä salaatilla, jossa vihreää mangoa, papaijaa, omenaa, pitkäpapua, sydänsalaattia, palmusokeria, valko-sipulia ja paahdetta maapähkinää	
Softshell crab with spicy sour salad of green mango, papaya, apple, cow peas, little gem lettuce, palm sugar, garlic and toasted peanut	
<b>39. THE OTHER ONE MIX SEAFOOD *** G,A</b>	<b>32,90</b>
ชาเลเย่าง	
Voissa grillattua jättikatkarapua, mustekalaa, vihersimpukoita, sydänsimpukoita ja kampasimpukkaa, tarjoillaan kolmen eri chilikastikkeen kanssa	
Grilled prawns, octopus, greenshell mussels, cockles and scallop served with three different chili sauces	
<b>40. PLAA TOD &amp; SOMTAM * M,G,A,VS</b>	<b>34,90</b>
ปลาทอดส้มตำ	
Rapea kokonainen kultaotsa-ahven mausteella salaatilla, jossa vihreää papaijaa, chiliä, palmusokeria, valkosipulia, limeä, kirsikkatomaattia, kalakastiketta ja paahdetta maapähkinää, talon chilikastike	
Crispy whole gilthead seabream served with spicy salad of green papaya, chili, palm sugar, garlic, lime, cherry tomato and toasted peanut, with house chili sauce	



# THE OTHER ONE THAI KITCHEN

# MENU



## ANNOKSIIKUULUU JASMIINIRIISI JASMINE RICE IS INCLUDED

### RIISIAHTOEHODIT RICE OPTIONS:

STICKY RICE 4  
ข้าวเหนียว

STEAMED BLUE RICE 4  
ข้าวเคนยา

RIISI saa sinisen värisiä sinilherneen kuivattavista kukista / Rice is coloured naturally with butterfly pea flowers

### EXTRA

3 TALON CHILIKASTIKETTA 5  
Hieman tulinen Mildly spicy \* Tulinen Spicy \*\*

3 HOUSE CHILI DRESSINGS 5

## SNACKS AND STARTERS

- 1. HOIJOR m.a** 9,90  
หอยจืด  
Kanarulla, jossa korianterinjuurta, pipuria ja valkosipulia, talon seesamikastiketta  
*Chicken roll with coriander root, pepper and garlic with house sesame sauce*
- 2. NYA YANG \* m,g,a** 10,90  
ISO / MAIN COURSE 27,90  
เนื้อถ่านเผ็ด  
Grillattu kotimainen entrecote, talon kaksi eri chilikastiketta  
*Grilled Finnish entrecote with two house chili sauces*
- 3. KUHA LUERHJIM m,a** 10,90  
เนื้อปลาดุกเผา  
Yrtihöyrytetyä kuhaa ja papu-inkiväärikastiketta  
*Herb-steamed pike perch with bean and ginger sauce*
- 4. MUUYANG \* m,a** 2kpl 8,90 / 5 kpl 21,90  
หมูย่าง  
Grillattuja porsaanniskavartaita, korianterinjuurta, palmusokeria, mustapipuria, valkosipulia, paahdettu riisi-tamarindkastike  
*Grilled pork neck skewers, coriander root, palm sugar, black pepper, garlic, toasted rice-tamarind sauce*
- 5. THE OTHER ONE BUN m,a** 9,90  
ปัง<sup>+</sup>  
Beyond Meat / Pehmeäkuorinen taskurapu / Tempurajätkitkarapu  
Höyrytetty bao-sämpylä, pikkeliötä punasipulia, kurkkua, sydän salaattia, chilimajoneesa  
*Steamed bao bun with pickled red onion, cucumber, little gem lettuce, chili mayo. Choose with Beyond Meat, Softshell Crab or Tempura Prawns.*
- 6. LARB TOD \* m,g,a** 8,90  
ลาบหอย  
Rapeita tulisia kanapyöryköitä, thaiyrtejä, jimjau -majoneesi  
*Hot crispy chicken balls with Thai herbs and Jimjau mayo*
- 7. HERB SUMMER ROLL m,g,a** 9,90  
ฟานซี่มีชีสส์  
Tofu VE / Lohi Salmon  
Tuore riisipaperinulla sisältään yrtejä, salaattia ja riisinuudelia, maapähkinäkastike  
*Fresh rice paper roll with herbs, salad and rice noodles. With peanut dressing.*

## SOUPS

- 14. TOM KHA \* m,g,a** PIENI 9,90 / ISO 23,90  
ต้มข่า  
Aromaattinen keitto kookosmaidolla, kotimaista kanaa, kuningasosteriseniä, tryffeliä, galangalia  
*Aromatic soup with coconut milk, Finnish chicken, king oyster mushrooms, truffle and galangal*
- 15. TOM YAM KUNG NAM KHON \*\* g,a** PIENI 9,90 / ISO 27,90  
ต้มยำกุ้งน้ำข้นเผาไว  
Tulin linkeitto, jossa jätkitkarapuja, kuningasosteriseniä, lohen mätäjä, galangalia, sitruunaruohoja, korianteria, chiliä, limenlehteä  
*Spicy soup with prawns, king oyster mushrooms, salmon roe, galangal, lemon grass, coriander, chili, lime leaves*
- 16. NYATHUN \* m,a** 27,90  
น้ำดูดหนูเผาไฟ  
Aromaattinen keitto, jossa haudutettua naudan etuselkää, sūtakiseniä, morning glory, ituja, rapeaa valkosipulia, korianteria  
*Aromatic soup with braised beef chuck roll, shiitake mushrooms, morning glory, sprouts, crispy garlic, coriander*
- 17. PO TAEK THALEE \*\*\* m,g,a** 28,90  
ต้มขี้เด็กไทยเผาไว  
Tulin linkeitto äyriäisillä, basilikaa, galangalia, sitruunaruohoja, korianteria, chiliä, limenlehteä  
*Hot and spicy clear soup with seafood, basil, galangal, lemon grass, coriander, chili and lime leaves*

## VEGE

- 18. PAD KRAPAO VEGE \*\* m,a** 17,90  
กระเพราปอเต็นเกะดคร  
Tulista soijamurua, basilikaa, chiliä, valkosipulia, talon chilikastiketta  
*Spicy minced soy, basil, chili and garlic with house chili dressing*
- 19. YAM MAMUANG \* m,g,a, vs** 18,90  
ยำมะม่วงต้าห์กอรอน  
Tulin salaatti, jossa rapeaa tofuua, vihreää mangoa, omenaa, papaijaa, romainesalaattia, paahdettua maapähkinää, palmusokeria, chiliä, valkosipulia  
*Spicy salad with crispy tofu, green mango, apple, papaya, romaine lettuce, toasted peanut, palm sugar, chili and garlic*
- 20. HEDKRAPAU \*\*\* m,a** 18,90  
เห็ดกระเพรา  
Rapeaksi paistettua tofuua, kuningasosteriseniä, enokiseniä, sūtakiseniä, chiliä, thaibasilikaa  
*Crispy tofu, king oyster mushrooms, enoki mushrooms, shiitake mushrooms, chili, Thai Basil*



## STREET FOOD

- 24. PAD PRIKHANG NYA YANG \*\*\* m,g,a** 23,90  
ผัดพริกแกงเนื้อย่าง  
Mausteisen tulinen kookoscurry, grillattu kotimainen entrecote, munakoisoa, pitkäpapua, kukkakaalia, kaffirlimen lehteä, basilikaa  
*Spicy coconut curry with grilled Finnish entrecote, eggplant, cow peas, cauliflower, kaffir lime leaves, basil*
- 25. NYA KRAPAO \*\*\* m,a** 21,90  
กระเพราเนื้อสัน  
Suikaloitu kotimainen entrecote, basilikaa, chiliä, valkosipulia, talon chilikastiketta  
*Sliced Finnish entrecote, basil, chili, garlic and house chili dressing*
- 26. NYA THUN PAKCHOI \* m,a** 19,90  
เนื้อตุ๋นผัดกับผัก  
Pitkään haudutettua naudan etuselkää, pakchoita, chiliä, valkosipulia  
*Long braised beef chuck roll, pakchoi, chili and garlic*
- 27. KHAENG PED \*\*\* m,g,a** 24,90  
แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Ankka / Pehmeäkuorinen taskurapu  
Punaisessa currykastikkeessa thaiyrtejä, litsiä, ananasta, kirsikkatomaattia  
*Duck or Softshell Crab in red curry sauce with Thai herbs, lychee, pineapple and cherry tomatoes*
- 28. KRAPAO KHAIDOW \*\*\* m,a** 24,90  
กระเพราไก่ดาว  
Kana Chicken 18,90 / Äyriäiset Seafood 24,90  
Paistettua kanan jauhelihaa tai äyriäisiä, chiliä, pyhäbasilikaa, valkosipulia, pitkäpapua, paistettu kananmuna  
*Fried minced chicken or seafood with chili, holy basil, garlic and cow peas, fried egg on top*
- 29. KANAR MOO KROB & HAIDOW \*\*\* m,a** 19,90  
หมูกรอบผัดกับไข่เจียว  
Rapeaa possun kylkeä, pakchoita, valkosipulia, chiliä, paistettu kananmuna  
*Crispy pork belly, pakchoi, garlic, chili, fried egg on top*
- 30. KHAO PAD SALMON m,a** 21,90  
ข้าวผัดกระเทียมและไข่เจียว  
Paistettua riisiä ja grillattua lohta, kananmuna, valkosipulia ja kirsikkatomaattia, talon chilikastiketta  
*Fried rice with grilled salmon, egg, garlic, chives and cherry tomato and house chili sauce*
- 31. PED YANG \* m,a** 28,90  
เบดย่าง  
Grillattua ankkaa kolmella eri chilikastikkeella  
*Grilled duck with three different chili sauces*
- 32. PAD PAH BUNG KUNG SOD \*\*\* m,a** 22,90  
ผัดผักปีกงับ<sup>+</sup>  
Wokpaistettuja jätkitkarapuja, morning glory, pakchoita, valkosipulia, chiliä  
*Wok fried prawns, morning glory, pakchoi, garlic and chili*
- 33. SOM TAM HAI YANG \*\* m,g,a,vs** 39,90  
ข้าวเดลลี่ / กิน 2 คน  
ส้มตำป้าลาร์ยา / ไทย ใจเย็นลงรากไม้พรครึ่งตัว  
Grillattu puolikas kotimainen kana ja tulinen salaatti tuoreesta vihreästä papaijasta, chiliä, palmusokeria, limeä, kalakastiketta, kirsikkatomaattia, paahdettua maapähkinää  
*Grilled Finnish half a chicken with spicy hot salad of green papaya, chili, palm sugar, garlic, lime, fish sauce, cherry tomato and toasted peanut*

