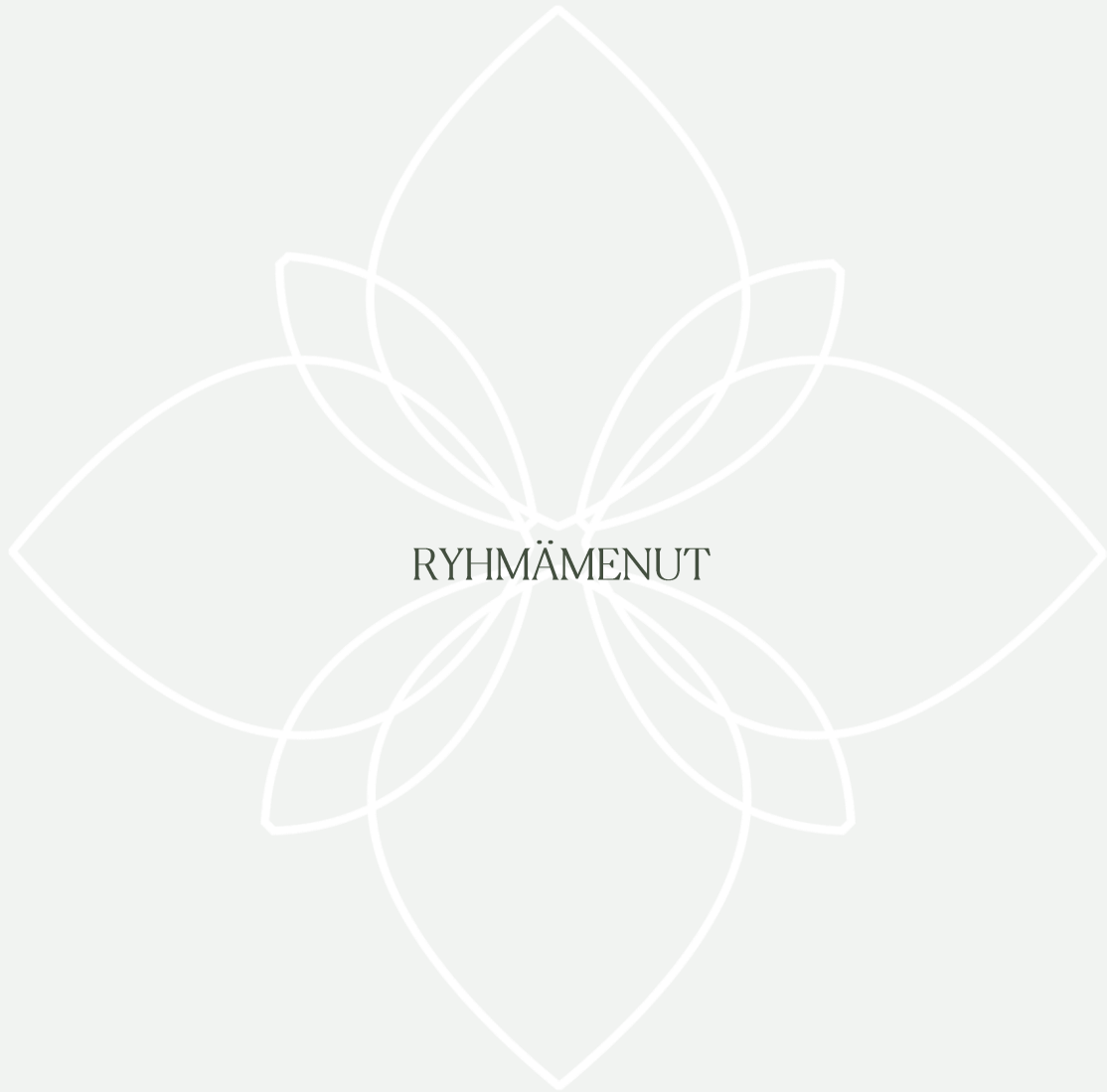




BOON NAM

บุญนำ

Boon Nam tuo vivahteikkaita makuja hymyjen maasta – Thaimaasta, joka tunnetaan eloisasta ruokakulttuuristaan sekä värikkäistä ja uniikeista annoksistaan. Thai-keittiön erityispiirteet ovat jalostuneet maan vaihtelevan ilmaston ja maaston sekä aromirikkaan kulttuurin ansioina. Boon Nam vaalii thaimaalaisen keittotaidon raikkaita ja parhaita makuja, hyödyntäen perinteisiä ruuanlaittotapoja sekä reseptejä, luoden näin heleän ja hienostuneen kokonaisuuden. Boon Nam sijaitsee aivan Helsingin ytimessä, Hotel St. Georgen alakerrassa.

Edellytämme yli seitsemän hengen seurueiden tilaavan yhtenäisen menun ennakkoon illallisen mutkattoman sujuvuuden varmistamiseksi. Huomioimme ruokarajoitteet sekä allergiat ja mukautamme valitsemanne menun heille sopivaksi, myös vegaaninen versio menuista on saatavilla. Thai jasmiiniriisi tarjoillaan menujen kanssa

Palataan pian. Lämpimästi tervetuloa!



ALKUUN

NAME GIMLET

Absolut vodka, aromatisoitua limeä, pandan lehteä

16,00

CHIN CHIN CAVA

Catalonia, Spain

12,00 / 65 plo

JEAN DUCLERT, CUVEE HARMONIE BRUT

Champagne, Ranska

17,40 / 110 plo

Alkoholittomat aperitiivit sekä kupliva myös saatavilla



MENUN KANSSA

HIILIHAPOLLINEN VESI

4,50 / hlö

SUOSITUSVIINIT (MENU BOON NAM)

56 / hlö

SOMMELIERIN VIINIT (MENU BOON NAM)

70 / hlö

SUOSITUSVIINIT (MENU LULU THANI)

46 / hlö



ILLALLISEN JÄLKEEN

BOONKOPITINI

Kookosinfuusioitu rommiblendi, Thailernumia, espresso

16,00

KAHVI / TEE

5,00

Pidätämme oikeudet muutoksiin



MENU BOON NAM

LOBSTER TARTLET WITH CAVIAR -lisä-annos
hummeria, prik nam dressing, kaviaaria

89 / henkilö

14 € / henkilö

MONKFISH CHA PLU

vokattua merikrottia cha plu lehdellä, khua kling dressing

BEEF TARTAR CRACKER

kotimainen härkätartar puffatulla riisikeksillä, chili jamia, pikkelöityä sinapinlehteä

SOUTHERN CURRY CHICKEN

maustettu kanavarras, papaija-chilipikkeli, pähkinäinen satay dressing

BOON NAM SOM TAM

vihreää papaijasalaattia, tomaattia, raparperia, paahdettua maapähkinää

IBERICO SECRETO

grillattua Iberico-possua, palmusokerikaramellia, nahm jim jaew

FRIED GREENS

vokattua paksoita, choi sumia, kiinankaalia, keltapapua, sambalia

SEAFOOD WOK

chilissä ja valkosipulissa vokattua turskaa, rapuja, sinisimpukoita

PEAR RELISH

päärynää, nahm pla dressing, maapähkinää

GREEN CURRY CHICKEN

kookos haudutettua kanaa, thai-munakoisoa, sokerihernettä, mini maissia

KHANON BUANG

cha plu -jäätelöä, tyrniä, limemarenkia

BE NUTS

maapähkinä- maitosuklaa-cremää, mantelikakkua, mandariinisorbettia



MENU LULU THANI

LOBSTER TARTLET WITH CAVIAR -lisä-annos
hummeria, prik nam dressing, kaviaaria

72 / henkilö

14 € / henkilö

MONKFISH CHA PLU

vokattua merikrottia cha plu lehdellä, khua kling dressing

SOUTHERN CURRY CHICKEN

maustettu kanavarras, papaija-chili pikkeli, pähkinäinen satay dressing

BOON NAM SOM TAM

vihreää papaijasalaattia, tomaattia, raparperia, paahdettua maapähkinää

IBERICO SECRETO

grillattua Iberico-possua, palmusokerikaramellia, nahm jim jaew

FRIED GREENS

vokattua paksoita, choi sumia, kiinankaalia, keltapapua, sambalia

PEAR RELISH

päärynää, nahm pla dressing, maapähkinää

GREEN CURRY CHICKEN

kookos haudutettua kanaa, thai-munakoisoa, sokerihernettä, mini maissia

BE NUTS

maapähkinä- maitosuklaa-cremää, mantelikakkua, mandariinisorbettia