









# BOON NAM

บุญนำ

## BOON NAM COCKTAILS

	<b>NAM E GIMLET</b> Absolut vodka, green spice lime cordial, pandan leaf	16,00
	<b>SURIN SLING **</b> Roku Gin, Lavender, Thai jasmine rice, soda	16,00
	<b>SII LUANG SOUR **</b> Altos Plata tequila, Elemental Mezcal, sea buckthorn, ginger, lime	16,00
	<b>LAI NAM SOUR**</b> Orange spiced gin, green mango whey, lemon	16,00
	<b>FIG OLD FASHIONED</b> Fig infused Maker`s Mark bourbon, Sichuan pepper, coconut sugars, bitters	16,00
	<b>PRAN BURI</b> Glenmorangie X, Raspberry infused Carpano, lime leaf, house vermouth blend	16,00
	<b>SAOWAROT</b> Havana 3 rum, pandan leaf, passionfruit, lemon	16,00
	<b>BOON KOPITINI</b> Coconut infused rum blend, Thailernum, espresso	16,00

*\*\* available non-alcoholic 10€/ each*

## BUBBLES BY GLASS

<b>JEAN DUCLERT, CUVÉE HARMONIE BRUT</b> Champagne, France	17,40
<b>CHIN CHIN CAVA</b> Catalonia, Spain	12,00
<b>BARRELS &amp; DRUMS NON-ALCO SPARKLING,</b> Germany	7,80

## BEER

<b>SINGHA LAGER</b> Thailand	9,00
<b>CHANG</b> Thailand	9,00
<b>SAIGON BEER</b> Vietnam	9,00
<b>HIISI IPA</b> Finland	9,00
<b>TSINGTAO 0,0%</b> China	7,00

Please scan for  
full beverage list



## MENU

*Voitte valita jommankumman menuista pöytäseurueellenne ja nauttia helposti matkasta  
Thaimaan vivahteikkaisiin makuihin. Vegaaninen menu on myös saatavilla.  
Thai jasmiiniriisi tarjoillaan kaikkien menujen kanssa*



### MENU BOON NAM

VIINISUOSITUKSET  
SOMMELIERIN VIINISUOSITUKSET

89 / henkilö

56 / henkilö

70 / henkilö

+ *LOBSTER TARTLET WITH CAVIAR* +14 € / henkilö (lisä-annos)  
*hummeria, prik nam dressing, kaviaaria*

#### MONKFISH CHA PLU

vokattua merikrottia cha plu lehdellä, khua kling dressing, kaffirlimeä

#### 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- maitosuklaacreméä, mantelikakkua, mandariinisorbettia



### MENU LULU THANI

VIINISUOSITUKSET

72 / henkilö

46 / henkilö

+ *LOBSTER TARTLET WITH CAVIAR* +14 € / henkilö (lisä-annos)  
*hummeria, prik nam dressing, kaviaaria*

#### MONKFISH CHA PLU

vokattua merikrottia cha plu lehdellä, khua kling dressing, kaffirlimeä

#### SOUTHERN CURRY CHICKEN

maustettu kanavarras, papaija-chilipikkeliä, 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- maitosuklaacreméä, mantelikakkua, mandariinisorbettia

## SNACKS

<b>SOUTHERN CURRY CHICKEN</b> maustettuja kanavartaita, papaija-chilipikkeliä, pähkinäinen satay dressing (4kpl)	10
<b>BEEF TARTAR CRACKER</b> kotimainen härkätartar puffatulla riisikeksillä, chili jamia, pikkelöityä sinapinlehteä	7
<b>ZUCCHINI &amp; TOMATO CRACKER</b> grillattua kesäkurpitsaa rapealla riisikakulla, tomaatti-korianterirelissää	7
<b>MONKFISH CHA PLU</b> vokattua merikrottia cha plu lehdellä, khua kling dressing, kaffirlimeä	7
<b>EGGPLANT CHA PLU</b> paahdettua munakoisoa cha plu lehdellä, paahdettua chiliä, cashewpähkinää	7
<b>BBQ SHIITAKE MUSHROOM &amp; SPRING ONION</b> grillattuja siitakevartaita, kevätsipulia, paahdettua vihreää chilirelissää (4kpl)	9

## SALADS & FRESH

<b>SASHIMI PLATTER &amp; MANDARIN NAHM JIM</b> päivän sashimia, mandariini nahm jim, pikkelöityä kurkkua	34
<b>PORK &amp; LYCHEE SALAD</b> hiiligrillattua possua, litsiä, korianteri-limedressing	28
<b>CRISPY SOFTSHELL SALAD</b> rapeaksi paistettua pehmeäkuorista taskurapua (4kpl), papaijaa, chili-limedressing	34
<b>BOON NAM SOM TAM</b> vihreää papaijasalaattia, tomaattia, raparperia, paahdettua maapähkinää	28
<b>TOFU LARB SALAD</b> vokattua tofua, paahdettua riisiä, paahdettu chidressing	28

## CHARCOAL & WOK

<b>SPATCHCOCK CHICKEN*</b> hiiligrillattu kokonainen kana, Boon Namin `crispy chili` dressing, kauden pikkeleitä	30
<b>IBERICO SECRETO FIVE SPICE</b> grillattua Iberico-possua, `5-spice` palmusokerikaramellia, vihreä mangorelissi	34
<b>GRILLED MACKEREL*</b> hiiligrillattu kokonainen pohjois-Atlantin makrilli, korianteridressing, chiliöljyä	30
<b>SEAFOOD WOK</b> chilissä ja valkosipulissa vokattua turskaa, rapuja, sinisimpukoita, pyhäbasilikaa	32
<b>PRAWN TOM YAM</b> grillattuja tiikerirapuja (2kpl), tom yam voita	28
<b>GRILLED BEEF SIRLOIN*</b> hiiligrillattua härän ulkofilettä (250g), katkarapu-sambalia, vokattuja kasviksia	42
<b>SWEETHEART CABBAGE</b> hiiligrillattua kaalia, sambalia, maapähkinädressing, thaibasilikaa	28

## CURRIES & ROASTED POTS

<b>SOUR ORANGE CURRY SALMON</b>	32
gaeng som currya, paistettua lohta (2kpl), kirsikkatomaattia, kaffirlimeä	
<b>GREEN CURRY ROASTED CHICKEN*</b>	32
vihreää currya, paistettua kanaa, sokerihernettä, minimaissia	
<b>RED JUNGLE CURRY BEEF SHORT RIB*</b>	38
hiiligrillattua luullista häränkylkeä, litsiä, tomaattia, pyhäbasilikaa	
<b>GREEN CURRY SPRING VEGETABLES</b>	29
vihreää currya, vihreää parsaa, sokerihernettä, minimaissia, porkkanaa	

## SIDES

<b>THAI JASMIINIRIISI</b>	4
<b>CHILIPLATTER</b>	10
lajitelma chilikastikkeista	
<b>FRESHLY MADE HOUSE ROTI</b>	6
paistettua Boon Namin rotileipää	
<b>FRESHLY MADE HOUSE ROTI &amp; CHILI BUTTER</b>	8
paistettua Boon Namin rotileipää, chilivoita	
<b>FRIED GREENS</b>	12
vokattua paksoita, choi sumia, kiinankaalia, keltapapua, sambalia	
<b>FRIED GREENS &amp; TOFU</b>	16
vokattua paksoita, choi sumia, kiinankaalia, keltapapua, sambalia, Jalo-tofua	
<b>SEASONAL VEGETABLE SALAD</b>	13
kauden kasviksia, paahdettu chilidressing	
<b>CUCUMBER SALAD</b>	13
kurkkua, paahdettua tomaattirelissia, korianteria, limeä	

*after dinner...*

## DESSERT

<b>YINDEE</b>	12
passiohedelmätartaletti, limemarenkia, valkosuklaajäätelöä	
<b>KHANON BUANG</b>	9
cha plu -jäätelöä, tyrniä, limemarenkia (2kpl)	
<b>BOONLOVA</b>	12
kookosmousse, guavasorbettia, kuivattua marenkia, tuoreita marjoja ja hedelmiä	
<b>BE NUTS</b>	12
maapähkinä- maitosuklaacremää, mantelikakkua, mandariinisorbettia	

## COCKTAILS

<b>BOON KOPITINI</b>	16
Kookosinfuusioitu rommiblendi, Thailernumia, espresso	