

NORTHERN THAI / NORDTHAILÄNDISCHE KUCHE / THAÏLANDE DU NORD/ THAILANDIA DEL NORD

You would not find many of these on menus in other hotels or resorts and we strongly recommend you try some of these authentic Northern style dishes.

For real authenticity, order some of these dishes with sticky rice (ask your waiter for which dishes). This is traditionally eaten with the hand. Take a small amount of rice, make a ball shape with your fingers, dip it in the sauces, eat and enjoy!

Sie werden nicht viele von diesen Gerichten in anderen Hotels oder Resorts finden, wir empfehlen Ihnen ausdrücklich einige von diesen typischen Gerichten auf Art des Nordens zu probieren. Wenn Sie es ganz authentisch machen wollen, dann bestellen Sie Klebereis zu den Gerichten. (Fragen Sie Ihren Ober nach diesem Reis) Dieser wird traditionell mit der Hand gegessen. Nehmen Sie ein wenig Reis, machen Sie einen kleinen Ball daraus, tunken Sie ihn in die Saßen und genießen Sie ihn.

Vous ne trouverez ces plats que rarement dans d'autres restaurants ou hôtels et nous vous recommandons donc d'essayer cette cuisine authentique du Nord.

Pour respecter la tradition locale, commandez certains de ces plats avec du riz gluant (demandez conseil à votre serveur). On le mange traditionnellement avec les mains en prenant une petite quantité de riz et façonnez une petite boule entre vos doigts, trempez la dans la sauce puis mangez-la !

E' difficile trovare molti di questi piatti nei ristoranti o alberghi quindi vi suggeriamo di assaggiare alcuni di questi piatti autentici del nord

Per mangiare in modo autentico perchè non ordinare il riso glutinoso (chiedi consiglio al cameriere). Questo riso viene mangiato con le mani. Prendere una piccola quantità e fare una palla con le dita e poi immergerla nelle varie salse e goderselo !

C1	HORS D'OEUVRES MUANG	<ul style="list-style-type: none"> • A large platter of regional hors d'oeuvres with three types of sausage, sliced boiled eggs, vegetables and a spicy dip. (Enough for 4 people.) • Eine große Platte garniert mit Vorspeisen der Region mit drei verschiedene Schweinefleischurstypen und geschitten gekochtes Ei, scharfes Schweinemett Chilidip mit frischem Gemüse (Genug für vier Personen) • Une grande assiette d'hors d'oeuvres de la région de saucisse trois type, et trancher oeuf à la coque et porc haché épicé avec une sauce au piment servi avec légumes frais (Assez pour 4 personnes) • Un grande piatto di antipasti regionali per quattro persone con tre tipi di salsiccie, uova sode a fette, verdure con salsa piccante al pinzimonio. • 	Baht 280
C2	SAI OUA	<ul style="list-style-type: none"> • Slices of spicy northern Thai pork sausage. (An ideal appetizer to eat whilst you choose your other dishes) • Thailändische Schweinefleischwurst in Scheiben. (Eine idealer Appetitanreger, um ihn zu essen während Sie ein paar Gerichte aussuchen) • Rondelles de saucisse pimentée au porc à la mode du Nord (un hors d'oeuvre idéal à picorer pendant que vous choisissez les autres plats) • Fette di salsiccia di maiale piccante della Thailandia del Nord(uno stuzzichino ideale mentre aspetti gli altri piatti) 	Baht 160
C3	NAM PHRIK ONG	<ul style="list-style-type: none"> • Spicy ground pork and chili dip served with fresh vegetables and deep fried pork rind • Scharfes Schweinemett Chilidip mit frischem Gemüse und fritierter Schweineschwarte • Porc haché épicé avec une sauce au piment servi avec légumes frais et couenne de porc frite • Maiale tritato piccante in salsa piccante servito con verdure fresche e cotenna di maiale fritta 	Baht 150
C4	KAENG HANG LEY GAI /MOO / NUA	<ul style="list-style-type: none"> • Chicken, pork OR beef curry spiced with ginger, northern chilli paste and peanuts (This has its origins in Burma) • Hühnerfleisch, Schweinefleisch ODER Rindfleisch curry mit Ingwer, Chilipaste nördlicher Art und Erdnüsse • Poulet, porc OU bœuf curry épicé avec du gingembre, de la pâte de curry du Nord et des cacahuètes (plat originaire de Birmanie) • Curry con carne di pollo, manzo o maiale con lo zenzero, pasta di peperoncino del nord e arachidi (piatto di origine birmano) 	Baht 170

C5	KWUA HOK GAI / MOO / NUA	<ul style="list-style-type: none"> • Noodles with mixed vegetables in a curry spiced with ginger, northern chili paste and peanuts with Chicken, pork OR beef • Nudeln mit gemischtem Gemüse in einer Currysoße gewürzt mit Ingwer. Nordthailändische Chillipaste und Erdnüsse mit Hühnerfleisch, Schweinefleisch ODER Rindfleisch • Nouilles avec légumes variés dans un a curry épicé au gingembre, sauce pimentée du Nord et des cacahuètes avec Poulet, porc OU bœuf • Vermicelli con verdure miste in un curry piccante con zenzero, pasta al peperoncino e arachidi con carne di pollo, manzo o maiale 	Baht 150
C6	CHU SHI PLA	<ul style="list-style-type: none"> • Slices of fish cooked in a special northern chili paste with galangal, lemon grass, kaffir leaves, onions and garlic • Fisch in Scheiben in in einer besonderen nordthailändischen Chillipaste mit Galangal, Lemongras, Kaffirblätter, Zwiebel und Garlic • Tranches de poisson cuites dans une sauce imentée du nord avec de la citronelle, des feuilles de Kaffir, du galangal et l'oignon et de l'ail • Fette di pesce cucinato in una salsa di peperoncino del nord con galgangal, citronella, foglie di kaffir, cipolle e aglio 	Baht 200
C7	LARB ESSAR (GAI, NUA, or MOO)	<ul style="list-style-type: none"> • Traditional northern minced (chicken, beef OR pork)salad spiced with lemon juice, shallots, Thai coriander, spring onions and various types of chili • Traditionelles nördliches Gericht mit Hackfleisch aus Hühnerfleisch, Rindhackfleisch ODER Schweinemett Salat gewürzt mit Zitronensaft, Schalotten, Thailändischer Koriander, Frühlingszwiebeln und verschiedene Arten von Chili • Salade traditionnelle du Nord au poulet, boeuf OU porc émincésrelevée avec du jus de citron, des échalottes, de la coriandre, des oignons verts et divers piments • Insalata tradizionale del nord (pollo, manzo o maiale) speziato con succo di limone, scalogne, cipollotti verdi, coriandolo Thailandese e vari tipi di peperoncino 	Baht 180