RESTAURANT SUKHOTHAI

CUISINE THAILANDAISE

Heures d'ouverture :

	Midi	Soir
Lundi	fermé	18h30 à 22h30
Mardi	11h30 à 14h30	18h30 à 22h30
Mercredi	11h30 à 14h30	18h30 à 22h30
Jeudi	11h30 à 14h30	18h30 à 22h30
Vendredi	11h30 à 14h30	18h30 à 23h00
Samedi	11h30 à 14h30	18h30 à 23h00

Les dimanches et les jours fériés notre restaurant reste fermé

---

réservations : tél. 26 51 21 34

www.restaurantsukhothai.lu -

Chers clients, dans le restaurant Sukhothai vous pouvez déguster la vraie cuisine thaïlandaise, des plats frais aux épices typiques préparés par nos cuisinières Pranorm JAITUEK et sa fille Namfon THONGCHAI

Merci fir ären Besuch

Merci pour votre visite

Kop khun krap

Sukhothai-Dudelange

Sukhothai Restaurant Dudelange

COCKTAILS

Maithai	14.00 €
Moscow Mule	12.00 €
Mojito	12.00 €
Virgin Mojito	7.50 €

APÉRITIFS 8 cl

Apérol Spritz	9.50 €
Hugo Spritz	9.50 €
Campari sec	7.00 €
Campari orange/soda	8.50 €
Crodino rouge/orange	5.00 €
Crodino vin blanc	8.50 €
Cynar sec	7.00 €
Cynar orange/soda	8.50 €
Kir Royal	9.00 €
Kir au vin blanc	8.00 €
Martini blanc/rouge	7.00 €
Picon bière	7.50 €
Porto blanc Graham's Blend no 5	8.00 €
Porto rouge Graham's 10 years	8.00 €
Ricard	8.00 €
Vodka Martini	9.80 €
Vodka Orange	8.50 €
Espresso-Martini	8.50 €
Negroni	9.80 €

CRÉMANT / CHAMPAGNE

		12,5 cl		75 cl
Schmit-Fohl brut rosé	coupe:	7.00 €	bout.:	38.00 €
Schmit-Fohl brut	coupe:	7.00 €	bout.:	38.00 €
Champagne Gruet brut			bout.:	49.00 €

BIÈRES

Diekirch Premium	30 cl	fût:	4.00 €
Diekirch Premium	33 cl	bout.:	4.30 €
Diekirch Grand Cru	33 cl	bout.:	4.50 €
Diekirch 00 (sans alcool)	33 cl	bout.:	4.00 €
Erdinger Weissbier	50 cl	bout.:	5.00 €
Bière Thaï Chang	32 cl	bout.:	5.00 €
Panaché bière/sprite	30 cl	verre:	4.50 €

Softs

Coca Cola / zéro	20 cl	3.20 €		
Fanta orange / Sprite	20 cl	3.20 €		
Jus de pomme / orange / multi	20 cl	3.50 €		
Ginger beer	20 cl	3.50 €		
Lipton Ice Tea peach	25 cl	3.50 €		
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	25 cl	3.50 €		
Eau naturelle Gerolsteiner	25 cl	2.50 €	50 cl	5.00 €
Eau pétillante Gerolsteiner	25 cl	2.50 €	50 cl	5.00 €

plat végétarien | légèrement épicé | fortement épicé | très fortement épicé

STREETFOOD (entrées)

Nos plats STREETFOOD peuvent être commandés en plat complet

1. POR PIA PAK (1a, 6, 1) — **9.50 €** (18,00 €)
Croquettes de printemps 4p./8p.

2. YAM WUNSEN KUNG (2, 4) — **11.50 €** (22,00 €)
Salade de vermicelles épicée avec scan

3. SOMTAM (4, 5) — **9.20 €** (17,40 €)
Salade de papaye épicée aux cacahuète

4. SOMTAM TANG (4,) — **9.20 €** (17,40 €)
Salade de concombre épicée aux cacahu

5. TOD MAN KUNG (6, 14) — **11.50 €** (20,40 €)
Galettes de scampis avec dip concom

6. KAI YANG TAKRAI (6, 14) — **8.50 €** (16,00 €)
Poulet grillé à la citronnelle

7. KAI TOD NGAA (2, 4, 11) — **8.50 €** (16,00 €)
Ailes de poulet frits au sésame 4 p./8 p.

8. KUNG TOD NGAA (4,) — **10.70 €** (20,40 €)
Scampis frits au sésame 4 p./8 p.

9. KUNG HOM PLA (1a, 2, 6) — **11.50 €** (22,00 €)
Scampis frits en pâte de blé 4p./8p.

10. SAY OUA SUKHOTHAI (6,) — **10.70 €** (20,40 €)
Saucisse thaï épicée façon thaï

12. KAI SATAY (5, 14) — **11.20 €** (21,40 €)
Brochettes de poulet, sauce Satay 4p./8p

14. ASSORTIMENT MIXTE (1a, 2, 5, 6, 14) — **15.40 €** (28,80 €)
2 croquettes, 2 brochettes et 2 scampis frits

15. KIAO THOTH (1a, 2, 6) — **9.50 €** (18,00 €)
Raviolis frits (viande de porc et scampis) 4p./8

16. YAM SAUMON (4,) — **11.50 €** (22,00 €)
Salade de saumon frais épicée façon tha

17. SOUPE KIAO (1a, 2, 6) — **9.50 €** (18,00 €)
Bouillon thaï aux raviolis (porc et scampis)

18. YAM WUNSEN (4, 5,) — **9.50 €** (18,00 €)
Salade thaï aux vermicelles et cacahuète

19. ASSORTIMENT 2 (2, 4, 5, 6, 9, 12) — **18.00 €**
Saucisse thaï avec salade Yam Wunsen

19-1. ASSORTIMENT 3 (2, 4, 5, 6, 9, 12) — **26.50 €**
2 croquettes, 2 galettes scampis, poulet à la citronnelle et salade Yam Wunsen

19-2. ASSORTIMENT 4 (1a,2,4,5,6, 9,12,1) — **49.50 €**
4 brochettes de poulet, 4 galettes scampis, 4 scampis en pâte de blé, 1 saucisse thai et salade Yam Wunsen

SOUPES

20. TOM YUM KUNG (— en entrée : **11.00 €**
Soupe citronnée aux scampis et champignons

21. TOM YUM KUNG (— en plat, avec riz : **20.40 €**
Soupe citronnée aux scampis et champignons

22. TOM KHA KUNG (2) — en entrée : **11.00 €**
Soupe au lait de coco citronnée avec scampis et champignons

23. TOM KHA KUNG (2) — en plat, avec riz : **20.40 €**
Soupe au lait de coco citronnée avec scampis et champignons

24. TOM KHA KAI — en entrée : **9.50 €**
Soupe au lait de coco citronnée avec poulet et champignons

25. TOM KHA KAI — en plat, avec riz : **18.90 €**
Soupe au lait de coco citronnée avec poulet et champignons

CURRYS VERTS

30. **KAENG KIAO WAN PAI** — **18.80 €**
Curry vert au lait de coco avec légumes

31. **KAENG KIAO WAN KUNG** (2) — **22.90 €**
Curry vert au lait de coco avec scampis

32. **KAENG KIAO WAN NUEA** (2) — **22.70 €**
Curry vert au lait de coco avec bœuf

33. **KAENG KIAO WAN KAI** (2) — **20.30 €**
Curry vert au lait de coco avec poulet

CURRYS JAUNES

34. **MASSAMAN PAK** (2, — **18.80 €**
Curry jaune au lait de coco avec légumes

35. **MASSAMAN KUNG** (2, 5) — **22.90 €**
Curry jaune au lait de coco avec scampis

36. **MASSAMAN NUEA** (2, 5) — **22.70 €**
Curry jaune au lait de coco avec boeuf

37. **MASSAMAN KAI** (2, 5) — **20.30 €**
Curry jaune au lait de coco avec poulet

CURRYS ROUGES

38. **KAENG PHET PAK** — **18.80 €**
Curry rouge épicé au lait de coco avec légumes

39. **KAENG PHET KUNG** (2) — **22.90 €**
Curry rouge épicé au lait de coco avec scampis

40. **KAENG PHET NUEA** (2) — **22.70 €**
Curry rouge épicé au lait de coco avec bœuf

41. **KAENG PHET KAI** (2) — **20.30 €**
Curry rouge épicé au lait de coco avec poulet

WOK

Riz au wok

50. **KHAO PHAT PAK** (3 — **18.80 €**
Riz sauté aux légumes

51. **KHAO PHAT KUNG** (2, 3, 4) — **22.90 €**
Riz sauté aux légumes et scampis

52. **KHAO PHAT NUEA** (3, 4) — **22.70 €**
Riz sauté aux légumes et bœuf

53. **KHAO PHAT KAI** (3, 4) — **20.30 €**
Riz sauté aux légumes et poulet

Nouilles au wok

54. **PHAT THAÏ PAK** (3, 4, 1 — **18.80 €**
Nouilles sautées aux légumes

55. **PHAT THAÏ KUNG** (2, 3, 4, 14) — **22.90 €**
Nouilles sautées aux scampis

56. **PHAT THAÏ NUEA** (3, 4, 14) — **22.70 €**
Nouilles sautées au bœuf

57. **PHAT THAÏ KAI** (3, 4, 14) — **20.30 €**
Nouilles sautées au poulet

Allergènes: 1a blé / 1b seigle / 1c orge / 1d avoine / 1e épautre / 1f kamut / 2 crustacés / 3 œufs / 4 poissons / 5 arachides / 6 soja / 7a lait / 7b lactose / 8a amandes / 8b noisettes / 8c noix / 8d noix de cajoux / 8e noix de pécan / 8f noix du Brésil / 8g pistaches / 8h noix de macadamia / 8i noix de Queensland / 9 céleri / 10 moutarde / 11 sésame / 12 sulfites, anthyrides sulfureux / 13 lupins / 14 mollusques

plat végétarien | légèrement épicé | fortement épicé | très fortement épicé

PLATS

60. PHAT PAK RUAM (6, 1 — 18.50 €
Légumes sautés

61. KAI PHAT PAK RUAM (6, 14) — 20.30 €
Légumes sautés avec poulet

62. KAI PHAT MET MAMUANG HIMAPH — 22.40 €
Poulet sauté aux noix de cajou (1a, 6, 8d, 14)

63. KUNG PHAT MET MAMUANG HIMAI — 24.80 €
Scampis sautés aux noix de cajou (1a, 2, 6, 8d, 14)

64. PHAT KAPRAO KAI (3, 6, 14) — 22.40 €
Poulet haché au basilic thaï et oeuf

65. PHAT KAPRAO NUEA (6, 14) — 24.80 €
Émincé de boeuf sauté au basilic thaï

65-1. PHAT KAPRAO MOO (6, 14) — 23.40 €
Émincé de porc sauté au basilic thaï

66. PHAT KAPRAO KUNG (2, 6, 14) — 24.80 €
Scampis sautés au basilic thaï

67. PHAT KAPRAO TOFU (6, — 18.50 €
Tofu sauté au basilic thaï

68. KUNG PHAO (2, 4) — 27.30 €
Gambas grillés avec sauce Sukhothai

69. NUEA YANG NAMTOK (6, — 32.50 €
Filet de bœuf façon thaï avec sauce Sukhothai

70. PLA TOD SAMUNPHRAI (4, 6) — 27.30 €
Dorade façon thaï frit

71. PAD CHA (2, 4, 6, 14) — 26.50 €
Fruits de mer sautés épicés façon thaï

72. YAM NUEA YANG (4, 6, 9, — 29.70 €
Salade au filet de bœuf épicé façon thaï

74. PHAT MI PED (6, 14) — 25.50 €
Nouilles sautés avec émincé de canard

76. KUNG PHAT NAM PRIK PAO (2, 6, 14) — 24.80 €
Scampis sauce au curry

77. KUY TEAV KAI (6, 9) — 22.40 €
Grande soupe aux nouilles et poulet façon thaï

78. KUY TEAV NUEA (6, 9) — 24.80 €
Grande soupe aux nouilles et boeuf façon thaï

79. LAAB KAI (6, 14 — 22.40 €
Haché de poulet épicé

80. LAAB NUEA (6, — 24.80 €
Haché de bœuf épicé

81. LAAB MOO (6, 14 — 23.40 €
Haché de porc épicé

84. PLA PHAT CHA (4, 6, 14 — 24.80 €
Poisson sauté épicé façon thaï

86. KAI PHAT KHING (6, 9, 1 — 22.40 €
Poulet sauté au gingembre

87. NUEA PHAT HUA HOM YAI (6, 14) — 24.80 €
Bœuf sauté aux oignons

88. KHAI JEAW (6, 1 — 16.00 €
Omelette

89. KHAI JEAW LAAB NUEA (4) — 22.40 €
Omelette au haché de bœuf épicé

Riz sauté aux petits légumes à la place du riz blanc : 3,00 €

DESSERTS THAÏLANDAIS ET TRADITIONNELS

90. KHAO NEOW MAMUANG — 8.50 €
Riz gluant à la mangue fraîche

91. KLUAY BUAT CHI — 7.90 €
Banane cuite en lait de coco

92. BOUA LOEY — 7.90 €
Patates douces avec lait de coco

93. BOUA LOEY KHAI — 8.50 €
Patates douces avec lait de coco et œuf

94. CAFÉ GLACÉ — 8.50 €

95. DAME BLANCHE — 8.50 €

96. COUPE COLONEL — 8.50 €

BOULE DE SORBET — 3.40 €
citron vert, fruit de passion, mangue

BOULE DE GLACE — 3.40 €
café, caramel beurre salé, chocolat, fraise, noix de coco, nougat, speculoos, stracciatella,

SUPPLÉMENT CHANTILLY — 1.00 €

IRISH COFFEE — 11.00 €

VINS BLANCS

Luxembourg	12,5 cl		75 cl	
SCHMIT-FOHL Pinot Gris / Wormer Wäibuer / 2023	verre:	7.00 €	bout.:	35.00 €
SCHMIT-FOHL Chardonnay / Ahn Vogelsang / 2023	verre:	7.50 €	bout.:	38.00 €
France				
VALERIE (FIGUIERE) / Côtes de Provence / 2022			bout.:	38.00 €
Italie				
ELENA WALCH Cuvée EWA / Alto Adige / 2021			bout.:	42.00 €

VINS ROSÉS

France	12,5 cl		75 cl	
UMANU / Corse, Île de Beauté / 2023	verre:	6.00 €	bout.:	29.50 €
MAGALI (FIGUIERE) / Côtes de Provence / 2023			bout.:	34.00 €
DOMAINE BUNAN / Bandol, vin bio / 2023			bout.:	46.50 €
Italie				
ELENA Walch 20/26 / Alto Adige / 2023			bout.:	46.50 €

VINS ROUGES

France	12,5 cl		75 cl	
CHÂTEAU FRANQUINOTTE / Bordeaux, vin bio / 2	verre:	6.50 €	bout.:	32.00 €
LA CITADELLE - LES ARTEMES / Luberon, vin bio / 2021			bout.:	42.00 €
INITIAL DE DESMIRAIL / Margeaux / 2020			bout.:	54.00 €
Italie				
ELENA WALCH Lagrein / Alto Adige / 2023	verre:	7.50 €	bout.:	39.00 €
BROLIO Chianti Classico / Toscana / 2022			bout.:	44.00 €
PASETTI TESTAROSSA / Abruzzo / 2020			bout.:	52.50 €
VIGNETTI DI ETTORE / Amarone della Valpolicella, vin bio / 2018			bout.:	67.00 €
Portugal				
SYMINGTON POST SCRIPTUM / Douro / 2022			bout.:	48.00 €

CAFÉ

Café	3.20 €
Espresso	3.20 €
Double espresso	4.50 €
Capuccino	4.00 €
Irish Coffee	11.00 €

THÉ THAÏLANDAIS

Le Thé Jasmin	3.90 €
Le Thé aux Fleurs	3.90 €
Le Thé au Gingembre	4.30 €
Hoarfrost 1970	4.30 €
Le Thé vert Classique	4.30 €
Le Thé à la Menthe fraîch	4.30 €

DIGESTIF 6 cl

Amaretto	7.00 €
Averna	6.00 €
Baileys	7.00 €
Buff	7.00 €
Cointreau	7.00 €
Fernet Branka	7.00 €
Grand Marnier	8.00 €
Jaegermeister	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Lucano Amaro	7.00 €
Sambuca	7.00 €
Framboise sauvage DOPF	9.00 €
Mirabelle DOPF	7.00 €
Poire Williams DOPF	7.80 €
Vieille Prune DOPF	8.50 €

RHUM 6 cl

DIPLOMATICO Riserva exclusiva	10.00 €
ZACAPA Centenario sistema solera	15.00 €
A.H.RIISE Non plus ultra	18.00 €

GRAPPA 6 cl

BATASIOLO BARAOLO Blanche	8.00 €
BERTA GIULIA Chardonnay	9.50 €
CASTELLO DI BROLIO Riserva	16.00 €

COGNAC 6 cl

HENNESSY V.S.	10.50 €
RAGNAUD-SABOURIN V.S	13.00 €

WHISKY 6 cl

GLENFIDDICH Single malt 12 years	9.00 €
GLENMORANGIE Single malt 10 years	12.50 €
GLENMORANGIE Single malt 18 years	18.00 €

CALVADOS 6 cl

LOUIS DE LAURISTON	8.50 €

TEQUILA 6 cl

CAZADORES Reposado	11.00 €

LONG DRINK

Bacardi Cola	9.00 €
J&B Cola	9.00 €
Cuba Libre	10.50 €
Gin Mare Ginger Beer	13.00 €

Gin / Fever Tree

Gin Mare	13.00 €
Hendrick's	14.00 €
Copperhead	16.00 €

RESTAURANT SUKHOTHAI

NOTRE MENU DU JOUR SERVI A MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Plat au choix :

au prix de 14,50 €

25. TOM KHA KAI
Soupe au lait de coco citronnée, champignons et poulet

30. KAENG KIAO WAN PAK (2
Curry vert au lait de coco avec légumes

33. KAENG KIAO WAN K
Curry vert avec lait de coco au poulet

34. MASSAMAN PAK (4,
Curry jaune au lait de coco avec légumes

37. MASSAMAN KAI (4, 5)
Curry jaune au lait de coco avec poulet

38. KAENG PHET PAK (2,
Curry rouge épicé au lait de coco avec légumes

41. KAENG PHET KAI (2,
Curry rouge épicé au lait de coco avec poulet

50. KHAO PHAT PAK (
Riz sauté aux légumes

53. KHAO PHAT KAI
Riz sauté aux légumes et poulet

54. PHAT THAÏ PAK (2
Nouilles sautées aux légumes

57. PHAT THAÏ KAI (2)
Nouilles sautées au poulet

67. PHAT KAPRAO TOFU (6, 1
Tofu sauté au basilic thaï

au prix de 16,50 €

21. TOM YUM KUNG (2,
Soupe citronnée aux champignons et scampis

31. KAENG KIAO WAN KUNG (2
Curry vert au lait de coco avec scampis

32. KAENG KIAO WAN NUEA (
Curry vert au lait de coco avec bœuf

35. MASSAMAN KUNG (4, 5)
Curry jaune au lait de coco avec scampis

36. MASSAMAN NUEA (4, 5)
Curry jaune au lait de coco avec bœuf

39. KAENG PHET KUNG (2,
Curry rouge épicé au lait de coco avec scampis

40. KAENG PHET NUEA (
Curry rouge épicé au lait de coco avec bœuf

51. KHAO PHAT KUNG (2, 3, 4)
Riz sauté aux légumes et scampis

52. KHAO PHAT NUEA (3)
Riz sauté aux légumes et bœuf

55. PHAT THAÏ KUNG (2, 3, 4)
Nouilles sautées au scampis

56. PHAT THAÏ NUEA (2)
Nouilles sautées au bœuf

89. KHAI JEAW LAAB NUEA (6
Omelette au haché de bœuf épicé

plat végétarien — légèrement épicé — fortement épicé — très fortement épicé

Allergènes: 1a blé / 1b seigle / 1c orge / 1d avoine / 1e épautre / 1f kamut / 2 crustacés / 3 œufs / 4 poissons / 5 arachides / 6 soja / 7a lait / 7b lactose / 8a amandes / 8b noisettes / 8c noix / 8d noix de cajoux / 8e noix de pécan / 8f noix du Brésil / 8g pistaches / x de macadamia / 8i noix de Queensland / 9 céleri / 10 moutarde / 11 sésame / 12 sulfites, anthyrides sulfureux / 13 lupins / 14 mollu