

Ti spreke restauranter i Bangkok

Maten og drikken i Bangkok er berømt for sine mange forskjellige smaker og dufter, og passer enhver smak. Her blandes tradisjonell thaimat med moderne fint trakterement, vegetabiliske retter og godt skjulte restauranter. Nyt byens kulinariske utvalg med disse ti tipsene!



Saneh Jaan –

tradisjonell thaimat med en moderne og finere vri

Saneh Jaan er berømt for sitt fine thailandske trakterement og bruker naturlige og lokale ingredienser til sine autentiske retter, som er inspirert av de særpregede mattradisjonene i både nord og sør. Restauranten er elegant og moderne innredet. Det er høyt under taket i den store spisesalen, som er utsmykket med fotografier fra forskjellige attraksjoner rundt om i landet.

Adresse: 130–132 Wireless Road

<https://www.glasshouseatsindhorn.com/restaurant/saneh-jaan>

Anotai – vegetarianerens drøm

Det er lett å overse Anotai, som ligger i et beskjedent kompleks i nærheten av Rama 9 Hospital. Men vel inne finner du en hipp og sunn vegetarrestaurant. Menyen byr på en rekke thairetter sammen med økologiske salater, pastaer og urter. Interiøret og atmosfæren gjenspeiler restaurantens mange personligheter: en håndfull mørke trebord og stoler, gulbleke vegger, dunkel belysning og en kinesisk buegang som leder deg til en tretrapp, mens veggene er dekket med glass fulle av krydder og urter.

Adresse: 976/17 Soi Rong Phayaban Rama 9

<http://bk.asia-city.com/restaurants/bangkok-restaurant-reviews/anotai>

**Paste – en livlig blanding av smaker**

Denne nye restauranten ligger i tredje etasje i det eksklusive handlesenteret Gaysorn og serverer ren og fersk thaimat. Gjestene kan sitte ved et vanlig bord eller i en av de små alkovenene i nærheten av de enorme vinduene, som vender ut mot kjøpesenteret CentralWorld. Den livlige blandingen av ingredienser skaper forfriskende og komplekse smaker, for eksempel andesalaten, som serveres med bananblomst, koriander, chili, kinapomme, hvite sesamfrø, agurk, stekt ris, ristede kokosskiver, soyaskudd, stekt hvitløk, tangkrydder, sjalottløk og «vietnamesisk mynte». Aldeles nydelig!

Adresse: 3rd Floor, Gaysorn, 999 Ploenchit Rd.

<https://pastebangkok.com/>

Broccoli Revolution – en hipp vegansk restaurant

Broccoli Revolution Bangkok er en trendy veganrestaurant i sentrale Sukhumvit med sin egen juicebar, der det serveres kaldpresset fruktsaft. Restauranten er 100 % vegansk og for det meste økologisk, og ingrediensene er dyrket lokalt. Den grønne menyen inneholder ingredienser fra hele verden – fra Italia til Sør-Afrika og det myanmarske, japanske og thailandske kjøkken. Libanesisk meze, vietnamesiske vårruller og quinoaburgere er bare noen av de mange lekre bestselgerne deres.

Adresse: 899 Sukhumvit Soi 49 Road

<http://www.broccolirevolution.com/>



Hyde & Seek Peek-a-Boo – en leken kulinarisk opplevelse

Peek-a-Boo ligger midt i sentrum av byen, ved kjøpesenteret Groove Central World. Restauranten har som mål å være en nytelse for alle sansene og inviterer gjestene til å slappe av fra den travle omverdenen. Menyen er en tumleplass for smaksløkene med sine kosmopolitisk inspirerte retter inspirert av asiatiske, europeiske og amerikanske kjøkken, kombinert med fantastiske cocktails. Brunsj serveres dagen lang sammen med supper, burgere, pasta, sjømat og desserter.

Adresse: Groove at Central World, 1st Floor, Rama 1 Rd

<http://www.hydeandseek.com/>

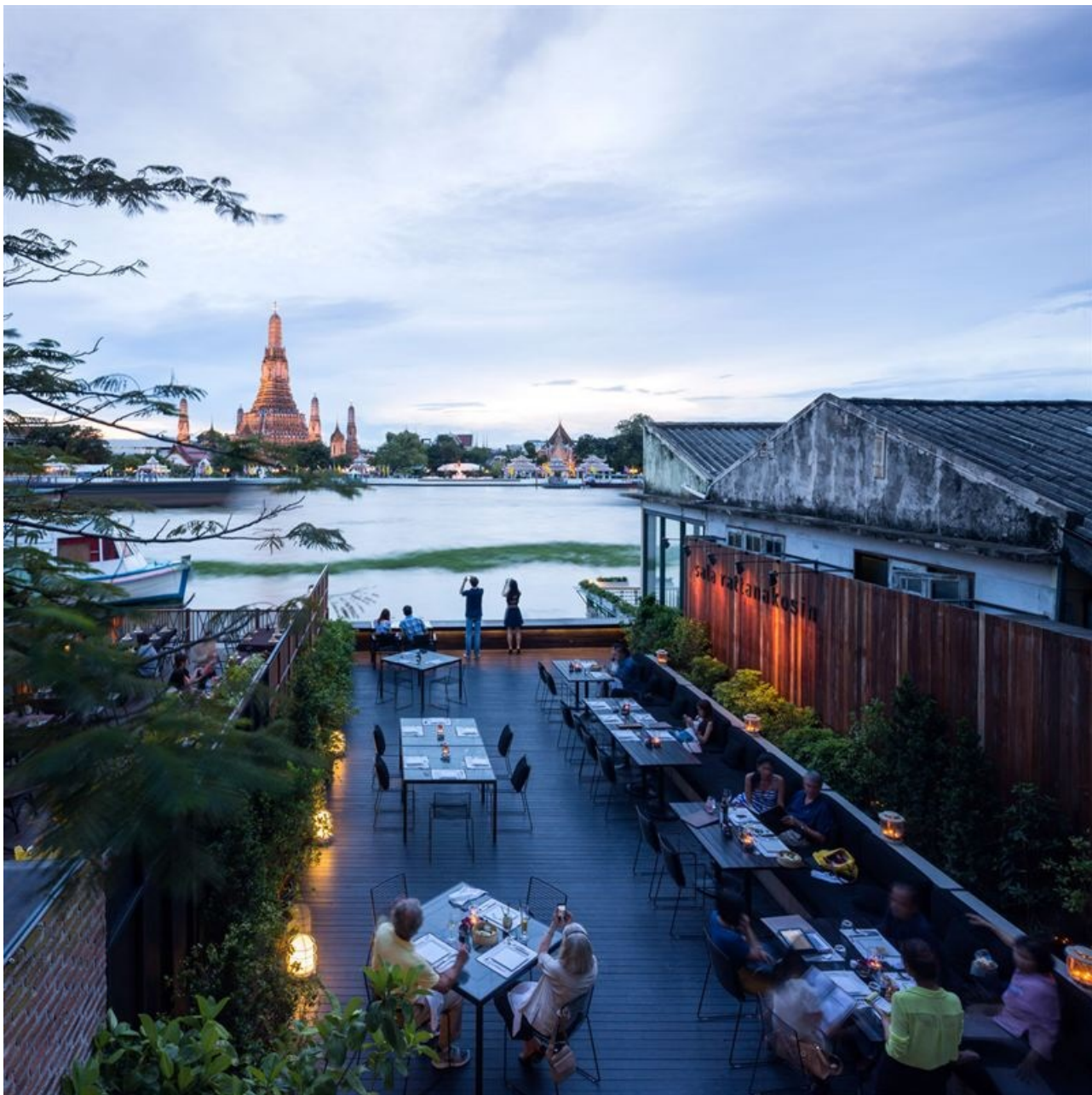


The Never Ending Summer – autentisk thaimat overført fra generasjon til generasjon

Det simple navnet yter ikke denne overraskende thairestauranten rettferdighet, der den ligger i et tidligere lagerbygg ved Chao Phraya-elven. Bli med Bangkoks kuleste folk og spis tradisjonelle thairetter, for eksempel vannmelonterninger servert med en tørr «dressing» av fisk, sukker og dypfryst sjalottløk, eller grønn karri med svin og fersk thaichili.

Adresse: 41/5 Charoen Nakorn Rd

<https://www.facebook.com/TheNeverEndingSummer/>



Sala Rattanakosin – en restaurant ved elvebredden med terrassebar

Sala Rattanakosin byr på noe av den mest storslåtte utsikten over Bangkok som overhodet er mulig. Den toetasjes restauranten har sitteplasser både innendørs og utendørs over vann og serverer et utvalg delikate internasjonale retter samt et variert utvalg tradisjonelle thaifavoritter, for eksempel Tom Kha Gai og klebrig søttris med mango. Restauranten ligger i et hotell ved elven rett overfor Temple of Dawn, Wat Arun, og eierne har utnyttet den unike beliggenheten ved å la en hel side av bygget være av glass. .

Adresse: 39 Maharat Road Tha Thien

<http://salaresorts.com/rattanakosin/dine/>

Na Aroon – en prisbelønt grønn restaurant

Denne vegetarrestauranten ligger i et tradisjonelt thailandsk hus med høyt tak. Selv om den er regnes som vegetarrestaurant, vil ikke-vegetarianere sette pris på at restauranten også har et utvalg sjømat på menyen. Signaturrettene deres inkluderer krydret goabønnesalat, ferske vårruller med en skarp tamarindsaus og deilige desserter, både fra Vesten og fra Thailand.

Adresse: 65 Sukhumvit Soi 1 Klongtoey Nua

<http://www.ariyasom.com/vegetarian-restaurant-bangkok.html>



Soul Food Mahanakorn – sjelfylt thaimat

Fullkomne ingredienser, ærlig kokekunst og solide drinker er stikkordene for restauranten og cocktailbaren Soul Food Mahanakorn. Spisestedet ligger i det hippe Thonglor-området og serverer autentiske regionale thairetter inklusive kjøtt, sjømat, karriretter, vegetarmat, nudler, salater og snacks. Soul Food Mahanakorn bryr seg om maten sin og hvor den kommer fra. Mange av ingrediensene leveres fra små bondegårder i Nordøst-Thailand, og menyen endres etter årstidene.

Adresse: 56/10 Sukhumvit Soi 55

<http://www.soulfoodmahanakorn.com/>

Err – en urban rustikk thairestaurant

Err Restaurant Bangkok har et avslappet konsept der delikat thailandsk mat og snacks kan nytes med en samling appetittvekkende cocktails. Menyene består av vellaget populær «gatemat», for eksempel smakfulle karriretter, deilige woker og godbiter fra grillen, og prisene er greie for lommeboka. Dette er et flott sted for skikkelige matelskere, ettersom menyene er komponert av Bo og Dylan fra den velrenommerte og ambisiøse restauranten Bo.lan.

Adresse: 394/35 Maha Rat Rd

<http://www.errbkk.com/#urban-rustic-thai>

Johan Englundh, SpoilConcept Communication

E-post: johan.englundh@spoilconcept.se

Tlf.: 46 (0)739 82 34 00

Om det thailandske turistbyrået

Tourism Authority of Thailand (TAT) ble grunnlagt i 1960 og var den første organisasjonen i Thailand med spesielt ansvar for å fremme turismen i landet. Det thailandske turistbyrået i Stockholm ble etablert i 2002, og har ansvar for de nordiske og baltiske landene. Det thailandske turistbyrået tilbyr reiseinformasjon til offentligheten, reisebyråer og media og arbeider også for å stimulere innbyggerne i de nordiske og baltiske landene til å reise til Thailand. Les mer på www.tourismthailand.org/no. I 2017 retter TAT søkelyset på Nakhon Si Thammarat-provinsen, som er et sjarmerende alternativt reisemål langt unna de travleste turistområdene. Provinsen ligger sør i Thailand og har en lang kystlinje langs Siambukten med lange vakre strender, frodige uberørte skoger og en markant kulturarv. Nakhon Si Thammarat er en skjult skatt for natur- og kulturelskere med en historie som går tilbake til 100-tallet etter vår tidsregning.