



10 hotte restauranter i Bangkok

Bangkoks restauranter er kendte for deres store udvalg af smagsoplevelser og dufte, og der er noget for alle. Traditionelle thailandske retter blander sig med moderne gastronomi, vegetariske retter og godt gemte restauranter. Nyd byens kulinariske scene med disse 10 tips!



Saneh Jaan – traditionel thailandsk gastronomi med et moderne twist

Saneh Jaan er kendt for sin thailandske gastronomi med et moderne twist, og de bruger naturlige og lokale ingredienser til deres originale retter, der er inspireret af de særlige madtraditioner fra Nord- og Sydthailand. Restauranten ligger i elegante og moderne lokaler. Den store spisesal, hvor der er højt til loftet, er fyldt med fotografier af attraktioner fra hele Thailand.

Adresse: 130-132 Wireless Road

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

Anotai – den vegetariske drøm

Anotai ligger gemt i et beskedent byggekompleks i nærheden af Rama 9 Hospital, og derfor kan man nemt affærdige Anotai udefra, men hvis man går ind, så finder man en hip og sund vegetarisk restaurant. Menuen byder på adskillige thailandske retter samt økologiske salater, pastaretter og urtejuicer. Interiøret og atmosfæren afspejler restaurantens forskellige personligheder: en række borde og stole i mørkt træ, lysegule vægge, dæmpet belysning og en kinesisk bue, der fører til en trætrappe, og væggene er fyldt med glas med urter og krydderier.

Adresse: 976/17 Soi Rong Phayaban Rama 9

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



Paste – en levende smagsblanding

Denne nye restaurant ligger på tredje sal i det eksklusive shoppingcenter Gaysorn, og her serverer man enkel og frisk thaimad. Gæsterne kan sidde ved 'almindelige' borde eller i en af de små alkover ved de kæmpestore vinduer, der vender ud mod shoppingcentret Central World. Den levende blanding af ingredienser giver en kompleks og levende smag, fx andesalat serveret med bananblomst, koriander, chili, litchi, hvide sesamfrø, agurk, ristede ris, ristede skiver af kokosnød, sojaspirer, stegt hvidløg samt en anelse tang, skalotteløg og vietnamesisk mynte – utroligt lækkert!

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

<https://pastebangkok.com/>

Broccoli Revolution – hip vegansk restaurant

Broccoli Revolution Bangkok er en trendy, vegansk restaurant i Sukhumvit centrum, der har sin egen juicebar, hvor der serveres koldpresset frugt. Restauranten er 100 % vegansk, primært økologisk, og ingredienserne dyrkes lokalt. Den grønne menu har hentet inspiration fra hele verden – fra Italien til Sydafrika, inklusive influenser fra Myanmar, Japan og Thailand. Libanesisk mezze, vietnamesiske forårsruller og quinoaburgere er nogle få eksempler på velsmagende bestsellere.

Adresse: 899 Sukhumvit Soi 49 Road

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



Hyde & Seek Peek-a-Boo – en sjov kulinarisk oplevelse

Peek-a-Boo ligger midt i city ved shoppingcentret Groove Central World. Det er deres mål at forkæle sanserne, og de byder gæsterne på afslapning i en travl verden. Menuen er en legeplads for smagsløgene med internationalt inspirerede retter med influenser fra Asien, Europa og USA, der serveres med fantastiske cocktails. Der serveres brunch hele dagen samt supper, burgere, pastaretter, fisk og skaldyr og desserter.

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

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

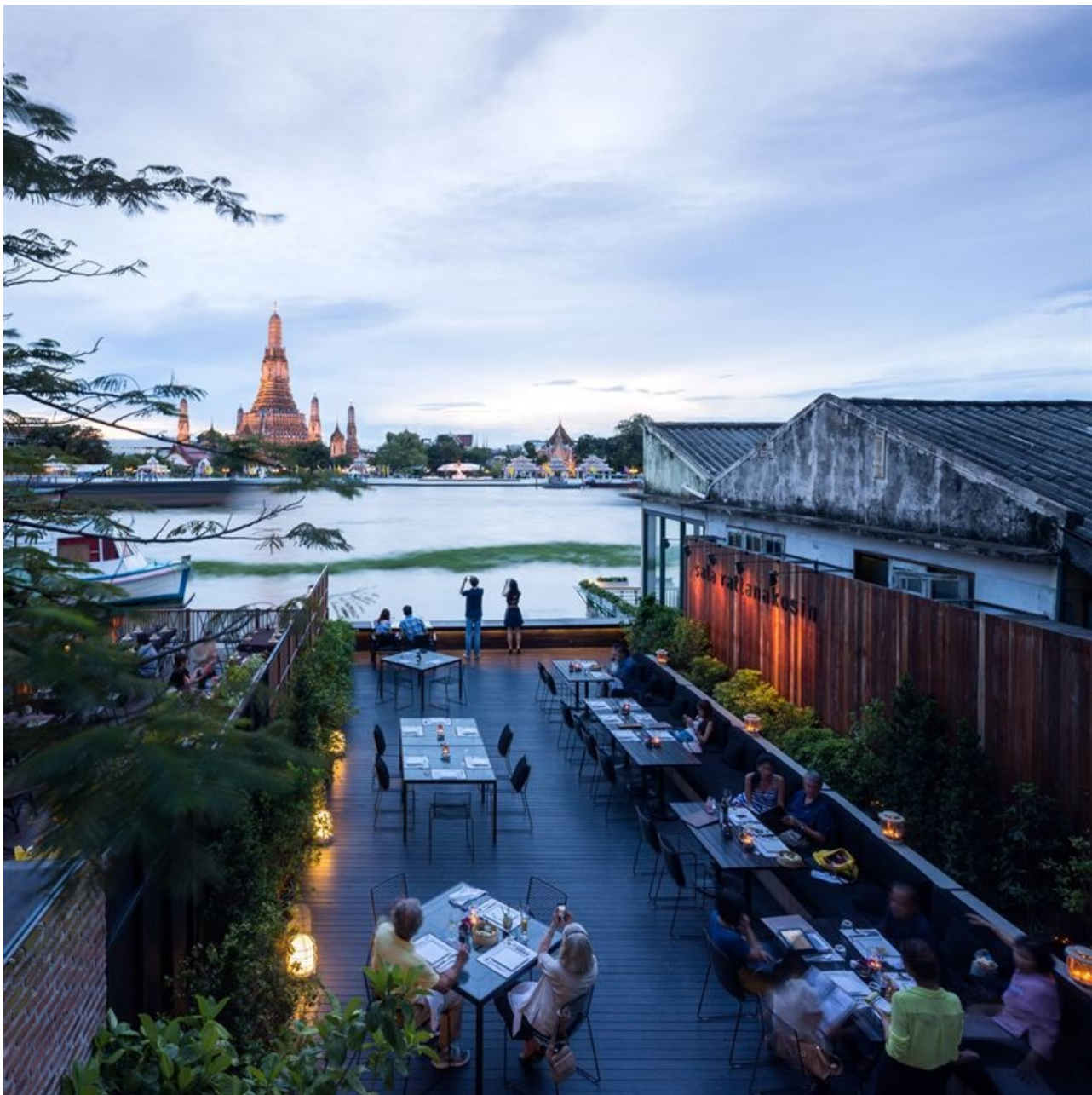


The Never Ending Summer – autentiske smagsoplevelser fra det thailandske køkken, der er gået i arv fra generation til generation

Det lidt floskelagtige navn er lidt misvisende for denne forbavsende sofistikerede thailandske restaurant, der ligger i en tidligere lagerbygning ved Chao Phraya River. Gør som de hippe i Bangkok, og spis traditionelle thailandske retter som vandmelontern serveret med en tør 'dressing' af fisk, sukker og friturestegte skalotteløg eller en velduftende grøn karryret med svinekød og frisk bird's eye chili.

Adresse: 41/5 Charoen Nakorn Rd

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



Sala Rattanakosin – restaurant og tagbar ved floden

Sala Rattanakosin tilbyder en af de mest ikoniske udsigter over Bangkok. Restauranten, der er i to etager, tilbyder spisning indenfor og udenfor på en terrasse over vandet, hvor der serveres et udvalg af lækre internationale retter og et stort udvalg af traditionelle thailandske favoritter som Tom Kha Gai og sød klisterris med mango. Da restauranten ligger ved floden lige over for Temple of Dawn, har Wat Arun, ejeren af dette boutique-hotel, udnyttet denne fantastiske beliggenhed optimalt ved at lade hele den ene side af bygningen bestå af glas.

Adresse: 39 Maharat Road Tha Thien

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

Na Aroon – prisbelønnet grøn restaurant

Denne vegetariske restaurant er beliggende i et traditionelt thailandsk hus med højt til loftet. Selvom den er klassificeret som en vegetarisk restaurant, er der også noget for dem, der ikke er vegetarer, eftersom restauranten også har et udvalg af fisk og skaldyr på menuen. Nogle af deres kendte vegetariske retter er krydret goabønnesalat, friske forårsruller med en krydret tamarindsauce og lækre desserter fra såvel det vestlige som det thailandske køkken.

Adresse: 65 Sukhumvit Soi 1 Klongtoey Nua

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



Soul Food Mahanakorn – sjælfuld thaimad

Sunde ingredienser, hæderlig madlavning og rigtige drinks er det, der karakteriserer restauranten og cocktailbaren Soul Food Mahanakorn. Den ligger i det hippe Thonglor-område, og køkkenet serverer traditionel, regional thaimad, inklusive kød, fisk og skaldyr, karryretter, grøntsager, nudler, salater og snacks. Soul Food Mahanakorn bryder sig om maden, og hvor den kommer fra – mange af ingredienserne kommer fra små gårde i det nordøstlige Thailand – og menuen tager udgangspunkt i årstiden.

Adresse: 56/10 Sukhumvit Soi 55

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

Err – en urban, rustik thairestaurant

Err Restaurant Bangkok er et afslappet restaurantkoncept, hvor lækre retter og snacks fra det thailandske køkken kan nydes med et udvalg af indbydende cocktails. Menuen består af veltilberedte streetfood-favoritter som lækre karryretter, velsmagende wokretter og lækkerier fra kulgrillen, og priserne er overkommelige. Det er et fantastisk sted for rigtige madkendere, da menuen er skabt af Bo og Dylan fra den populære og ambitiøse restaurant 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 Thailands turistbureau

Tourism Authority of Thailand (TAT) blev grundlagt i 1960 og var den første organisation i Thailand med særligt ansvar for at fremme turismen i landet. Det thailandske turistbureau i Stockholm blev etableret i 2002 og er ansvarlig for de nordiske og baltiske lande. Det thailandske turistbureau tilbyder rejseinformation til borgere, rejsebureauer og pressen og arbejder også på at motivere indbyggerne i de nordiske og baltiske lande til at rejse til Thailand. Læs mere på <http://dk.tourismthailand.org/home>. I 2017 sætter TAT fokus på provinsen Nakhon Si Thammarat, der er et charmerende alternativ til de travle turistområder. Provinsen ligger i det sydlige Thailand og har en lang kystlinje langs Den Thailandske Golf med flotte sandstrande, uspolerede grønne skove og en enestående kulturarv. Nakhon Si Thammarat er virkelig en skjult perle for natur- og kulturelskere, og dens historie går tilbage til det andet århundrede e.Kr.