

10 trendiga och pulserande restauranger i Bangkok

Mat- och dryckeskulturen i Bangkok är känd för sin varierade smak- och doftpalett som kan tilltala alla besökare. Traditionell thailändsk mat kombineras med modern fine dining, växt- och grönsaksrika rätter och unika restaurangupplevelser. Här är 10 tips på stadens kulinariska utbud att njuta av.



Saneh Jaan – traditionell thailändsk fine dining med modern twist

Saneh Jaan är berömd för sin moderna, thailändska fine dining med naturliga och lokala ingredienser i autentiska rätter inspirerade av traditionell thailändsk matlagingskultur – från norr till söder. Restaurangen har en modern, elegant design med högt i tak och med väggar täckta av foton av landets många sevärdheter.

Adress: 130-132 Wireless Road

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

Anotai – en vegetarians dröm

Anotai är beläget i ett anspråkslöst område nära Rama 9 Hospital. Det är lätt att missa entrén från utsidan, men väl inne finns en trendig och hälsosam vegetarisk restaurang. På menyn finns många thailändska maträtter, ekologiska sallader, pastarätter och ett utbud av färska örter. Inredningen och atmosfären reflekterar restaurangens olika sidor med en handfull bord och stolar i mörkt trä, ljusgula väggar, dämpad belysning, ett kinesiskt valv som leder fram till en trätrappa och väggar fulla av krukor med örter och kryddor.

Adress: 976/17 Soi Rong Phayaban Rama 9

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



Paste – en härlig blandning av smaker

Denna nya restaurang ligger på tredje våningen i det exklusiva köpcentret Gaysorn och serverar enkel och fräsch thaimat. Gästerna sitter antingen vid ett vanligt bord eller i en av de små alkoverna vid de enorma fönstren med utsikt över köpcentret Central World. Komplexa och sprakande smaker skapas av härliga blandningar av ingredienser, däribland anksalladen som serveras med bananblomma, koriander, chili, litchi, vita sesamfrön, gurka, rostat ris, rostade kokosskivor, böngroddar, stekt vitlök, små bitar av sjögräs, schalottenlök och vietnamesisk mynta – utsökt!

Adress: Gaysorn köpcentrum, tredje våningen, 999 Ploenchit Rd.

<https://pastebangkok.com/>

Broccoli revolution – innerrestaurangen för veganer

Broccoli Revolution Bangkok är en trendig, vegansk restaurang i centrala Sukhumvit med egen juicebar där kallpressad frukt serveras. Restaurangen är 100 % vegetarisk och har mestadels ekologiska rätter med lokalt odlade ingredienser. Den gröna menyn har influenser från hela världen – från Italien till Sydafrika inklusive smaker från de burmesiska, japanska och thailändska köken. Libanesisk meze, vietnamesiska vårrullar och quinoaburgare är några av de fantastiska bästsäljarna.

Adress: 899 Sukhumvit Soi 49 Road

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



Hyde & Seek Peek-a-Boo – en lekfull matupplevelse

Peek-a-Boo ligger i hjärtat av Bangkok, i köpcentret Groove Central World. Deras mål är att erbjuda något extra för sinnen och ge gästerna en avslappnad upplevelse där stressen lämnas utanför. Menyn är som en lekplats för smaklökarna med inslag från världens alla hörn och influenser från Asien, Europa och USA, ackompanjerade med enastående cocktails. Brunch serveras hela dagen tillsammans med soppor, burgare, pasta, skaldjur och desserter.

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

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

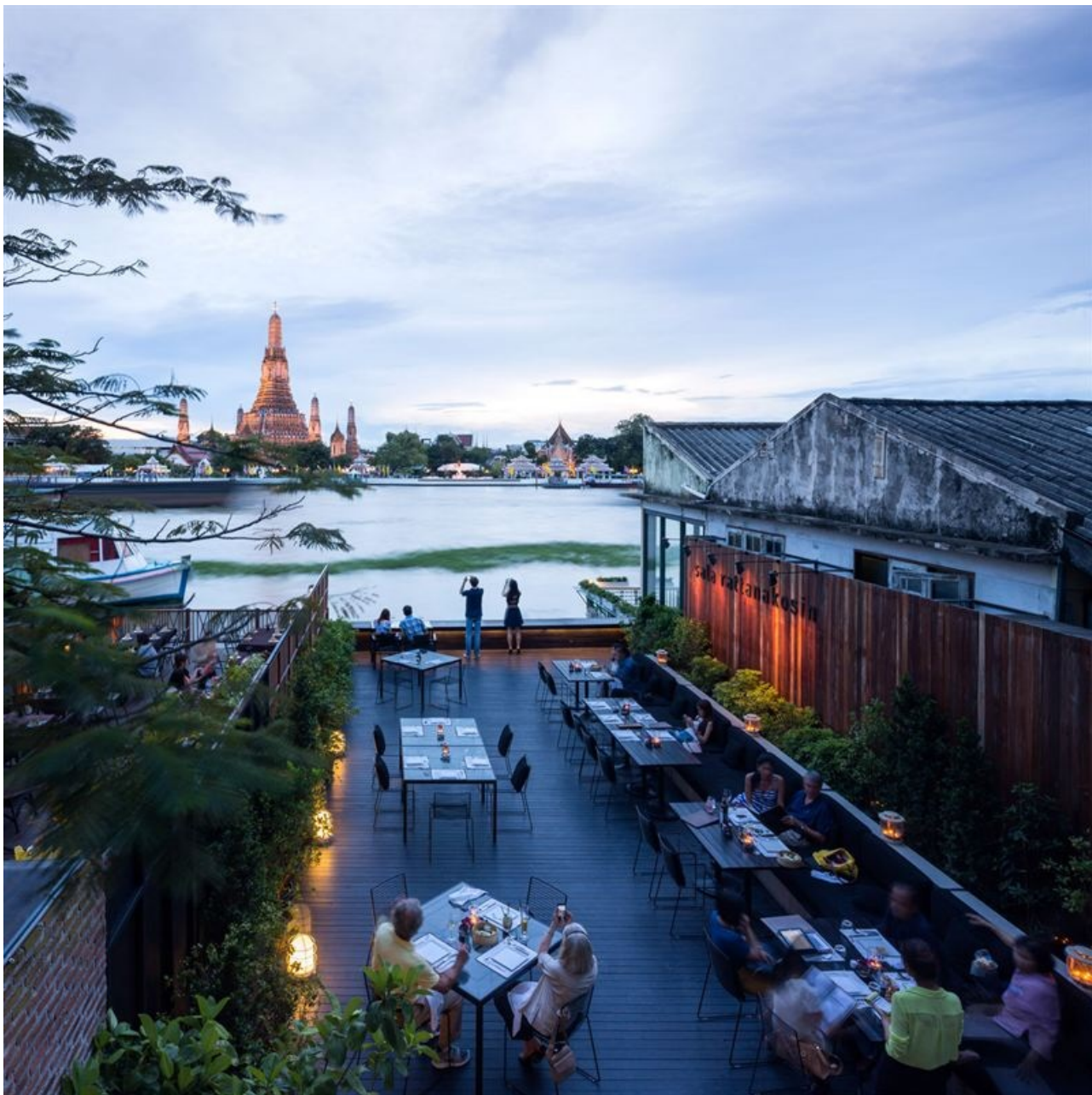


The Never Ending Summer – ett arv från generation till generation med riktiga thailändska smaker

Det smöriga namnet gör inte rättvisa åt denna thairestaurang som är överraskande sofistikerad och belägen i en före detta lagerbyggnad vid Chao Phraya-floden. Häng med Bangkoks coolaste människor och ät traditionella thailändska maträtter som kuber av vattenmelon med en torr "dressing" av fisk, socker och friterad schalottenlök, eller en smakrik grön curry med fläsk och färsk thailändsk chili.

Adress: 41/5 Charoen Nakorn Rd

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



Sala Rattankosin – en restaurang vid floden med takbar

Sala Rattankosin har en av de mest ikoniska utsikter som finns över Bangkok. Restaurangens två våningar erbjuder platser både inomhus och utomhus samt en vattennära terrass. De serverar en blandning av utsökta internationella maträtter och ett varierande utbud av traditionella thaifavoriter som till exempel Tom Kha Gai och sött klibbigt ris med mango. Restaurangen ligger vid flodkanten, mitt emot Gyrningstempolet Wat Arun och ägaren till boutiquehotellet har gjort det bästa av det fantastiska läget med en vägg helt i glas som tillvaratar den magnifika utsikten.

Adress: 39 Maharat Road Tha Thien

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

Na Aroon – prisbelönt grön restaurang

Denna vegetariska restaurang ligger i ett hus med traditionell thailändsk stil och högt i tak. Även fast restaurangen klassas som vegetarisk finns även skaldjur på menyn för att göra alla gäster nöjda. De vegetariska signaturrätterna är bland annat kryddig bönsallad, färska vårrullar med syrlig tamarindsås och härliga desserter med både thailändska och västerländska smaker.

Adress: 65 Sukhumvit Soi 1 Klongtoey Nua

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



Soul Food Mahanakorn – själfull thaimat

Hälsosamma ingredienser, genuin matlagning och seriösa drinkar är slagorden för restaurangen och cocktailbaren Soul Food Mahanakorn. Beläget i det populära området Thonglor, serverar köket genuin thaimat med kött, skaldjur, curry, grönsaker, nudlar, sallad och tilltugg. Soul Food Mahanakorn bryr sig om maten de serverar och var råvarorna kommer ifrån – ofta från mindre gårdar i nordöstra Thailand och en meny anpassad efter säsong.

Adress: 56/10 Sukhumvit Soi 55

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

Err – urban och rustik thairestaurang

Err Restaurant Bangkok är ett avslappnat middagskoncept där utsökta thailändska smaker och tilltugg kan avnjutas tillsammans med goda cocktails. Menyn innehåller vällagade streetfood-favoriter som smakrika curryrätter, goda woker och godbitar från kolgrillen till plånboksvänliga priser. Det är ett fantastiskt ställe för alla matintresserade med en meny skapad av Bo och Dylan från den uppskattade och ambitiösa restaurangen Bo.lan.

Adress: 394/35 Maha Rat Rd

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

Johan Englundh, SpoilConcept Communication

E-post: johan.englundh@spoilconcept.se

Tel: 46 (0)739 82 34 00

Om Thailändska Turistbyrån

Tourism Authority of Thailand (TAT) grundades 1960 och var den första organisationen i Thailand med särskilt ansvar att främja turismen i landet. Thailändska Turistbyrån i Stockholm etablerades 2002 och ansvarar för de nordiska och baltiska länderna. Thailändska Turistbyrån tillhandahåller reseinformation till allmänheten, resebyråer och media och arbetar även för att uppmuntra invånare i de nordiska och baltiska länderna att resa till Thailand. Läs mer om Thailändska Turistbyrån på www.tourismthailand.org/se. Under 2017 fokuserar Thailändska turistbyrån på att uppmärksamma provinsen Nakhon Si Thammarat som är ett charmigt alternativ till de hektiska turistområdena i Thailand. Provinsen är belägen i södra Thailand, med lång kustlinje längs den thailändska gulfen med vackra stränder, orörd grönskande skog och med ett gediget kulturarv. Nakhon Si Thammarat är en dold pärla för natur- och kulturälskare, med en historia som sträcker sig nästan 2000 år tillbaka.