



SURIN

THAI EXPERIENCE

Menù

Avvertenze Allergeni

Il cliente deve informare il personale in caso di allergia / intolleranza alimentare causata da un alimento non compreso nell'elenco degli allergeni riportati al termine del menù.
Reg. 1169/2011/UE

I piatti nonostante tutte le precauzioni che il personale adotta, potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate o somministrate (contaminazioni crociate).



Da Ottobre a Maggio Aperto anche Domenica a Pranzo

La tua opinione per noi è importante
se ti va, lasciaci una recensione ne saremo molto felici

SCAN ME





Kung tempura

mazzancolla di gambero* in tempura (fritto) € 10,5



Poh Pia Tod

Involtini thai ripieni di verdure
e **spaghetti di soia** (fritto) 11€

Antipasti

- 00 | **Kung Tempura**
Mazzancolla di gambero in tempura (fritto) - **10,5€**



- 01 | **Poh Pia Tod**
Involtini thai ripieni di verdure e spaghetti di soia (fritto) - **11€**



- 02 | **Peek Gai Tod**
Alette di pollo insaporite con sale (fritto) - **10€**



- 03 | **Tod Man Moo**
Frittelle con macinato di maiale, uovo, farina di riso glutinoso, curry rosso, foglie di lime, salsa di ostriche, salsa di soia (fritto) - **10 €**



Patatine Fritte

• 5 €

04 | Yum Talay 🌶️🌶️🌶️

Insalata con spaghetti di soia, gamberi*, calamari*, verdure aglio, cipolla, scalogno, sedano, salsa di soia e salsa piccante · **12€**



05 | Gai Steak

Spiedini di pollo alla griglia marinato con salsa di soia e d'ostriche, curry giallo e latte di cocco · **10€**



06 | Kung Sarong

Gamberetti* avvolti da spaghetti di riso e uovo (fritto) · **11€**



07 | Kung Surin

Mazzancolla* avvolta da sfoglia di riso (fritto) · **10€**



08 | Ruam Mid Carne

9 Antipasti misti di carne
(3gaisteak, 3toodmaanmoo, 3 poh pia tood) · **16,5€**



08 | Ruam Mid Pesce

9 Antipasti misti di pesce
(3kungsarong, 3kungsurin, 3 tempura) · **19€**



Patatine Fritte

· 5 €



Pad Thai

- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, verdure, germogli di soia, servita con arachidi e lime • 13,5€
- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche, verdure, germogli di soia, servita con arachidi e lime • 14 €
- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, gamberi*, verdure, germogli di soia servita con arachidi e lime • 14 €

Primi

09 | Khao Plao

Riso bianco al vapore • 4 €



10 | Khao Neaw

Riso glutinoso • 3,5 €



11 | Khao Pad

- Riso saltato con uovo, verdure • 12€
- Riso saltato con uovo, verdure, pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche • 12,€
- Riso saltato con uovo verdure con calamari* e gamberi*. • 12,5



12 | Khao Pad Sapparot

Riso saltato con anacardi, ananas, pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche uovo, gamberi* e verdure • 13€



13 | Pad Thai

- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, verdure, germogli di soia, servita con arachidie lime • 13,5€
- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche, verdure, germogli di soia, servita con arachidi e lime • 14,€
- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, gamberi*, verdure, germogli di soia servita con arachidi e lime • 14,€



Primi

14 | Pad Mee

- Spaghetti di riso con uovo salsa di ostriche, salsa di soia e verdure · **12€**
- Spaghetti di riso con uovo, salsa di ostriche, salsa di soia verdure e pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche **12€**
- Spaghetti di riso con uovo salsa di ostriche, salsa di soia verdure e gamberi* **12€**



15 | Pad See Ew

- Tagliatelle di riso con verdure, uovo salsa di ostriche salsa di soia · **12€**
- Tagliatelle di riso con pollo marinato con salsa di soia verdure, uovo e salsa di ostriche, · **12€**
- Tagliatelle di riso con gamberi*, verdure, uovo, salsa di ostriche salsa di soia · **12€**



17 | Pad Woon Sen

- Spaghetti di soia con con uovo salsa di ostriche, salsa di soia e verdure · **12€**
- Spaghetti di soia con uovo, salsa di ostriche, salsa di soia verdure e pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche **12 €**
- Spaghetti di soia con uovo, salsa di ostriche, salsa di soia verdure e gamberi* · **12,5€**





Tom Yum Talay 🌶️ 🌶️ 🌶️

Zuppa con peperoncino, aglio, Galanga, funghi, foglie di lime, latte, salsa di pesce, citronella, succo di limone, pasta chili, gamberoni * e calamari* 16,5€

Primi

18 | Tom Yum Talay 🌶️🌶️

Zuppa con peperoncino, aglio, Galanga, funghi, foglie di lime, latte, salsa di pesce, citronella, cipolla, succo di limone, pasta chili, gamberoni* e calamari* · 16,5 €



19 | Tom Kha -Pak / Gai / Kung

• Zuppa con latte di cocco, funghi, citronella, Galanga, succo di limone, foglie di lime, cipolla, erba cipollina e verdure miste · 14,5€

• Zuppa con latte di cocco, funghi, citronella, Galanga, succo di limone, foglie di lime, cipolla, erba cipollina e pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche · 14,5€

• Zuppa con latte di cocco, funghi, citronella, Galanga, succo di limone, foglie di lime, cipolla, erba cipollina e gamberi* · 14,5€



20 | Kaeng Khiao Wan - Pak / Gai / Nam / Talay 🌶️🌶️

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde · 14,5€

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde e pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche · 14,5€

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde, gamberi* e calamari* · 14,5€



21 | Panang Curry 🌶️

Pollo Marinato, fagiolini, salsa di pesce, latte di cocco, foglie di lime, curry panang 14,5€





Panang Curry 🌶️

Pollo Marinato, fagiolini, salsa di pesce,
latte di cocco, foglie di lime, curry
panang **14,5€**

Secondi

22 | Pad Nam Man Hoy Talay

Gamberi* e Calamari* saltati con salsa di ostriche, aglio, salsa di soia, cipolla, sedano e verdure miste **13€**



23 | Pad Pak Ruam

Verdure saltate con salsa di ostriche, aglio, e salsa di soia **10€**



24 | Laab Mhoo 🌶️🌶️🌶️

Macinato di maiale con scalogno, foglie di lime, salsa di soia, aglio, menta, polvere di riso, succo di limone e peperoncino **13€**



Secondi

27

Gai Pad Med Ma Muang

Pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche saltato con anacardi, cipolla, salsa soia, salsa di ostriche, salsa chili, sedano e verdure · **13€**



28

Ciuci Gai

Pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche saltato con curry rosso, peperoni, aglio, latte cocco, foglie di lime, basilico, salsa pesce · **13,5€**



29

Ciuci Kung

Gamberi* saltati con curry rosso, peperoni, aglio, cocco, foglie di lime, basilico e latte di cocco · **13,5€**



Secondi

30 | Kra Duk Moo Tod Kratiem Prik Thai

Costine di maiale fritte, con aglio accompagnate da riso glutinoso · **13€**



31 | Gai Tod Kratiem Prik Thai

Pollo marinato con salsa di soia e d'ostriche saltato con aglio e pepe **13€**



31 | Kung Tod Kratiem Prik Thai

Gamberi* saltati con salsa di soia aglio e pepe · **13€**



Secondi

32

Pla Rad Prik 🌶️

Orata fritta con salsa agrodolce e erba cipollina · 16€



33

Pla Neaung Manao 🌶️🌶️

Branzino al vapore con salsa al peperoncino, succo di limone, aglio, scalogno, sedano e salsa di soia · 16€



34

Pla Tod Kratiem Prik Thai

Orata fritta con aglio e pepe · 16€



35 | Pad Pong Karee Talay 🌶️

Gamberi* e calamari* al curry giallo, latte, salsa di soia, salsa di ostriche, uovo, salsa chili, sedano e verdure • 13€



35 | Pad Pong Karee Poo 🌶️

Granchio* al curry giallo, latte, salsa di soia, salsa di ostriche, uovo, salsa chili, sedano e verdure • 13€



36 | Goong Ob Woon Sen 🌶️

Spaghetti di soia in casseruola con gamberoni* zenzero, sedano, salsa di ostriche, salsa di soia, olio e cipolotto • 12€



37 | Pad Kra Pao Kung 🌶️🌶️

Gamberi* saltati con cipolla, peperoni, fagiolini, basilico, aglio, salsa di soia, salsa di ostriche e peperoncino • 13€



37 | Pad Kra Pao Moo 🌶️🌶️

Macinato di maiale saltato con cipolla, peperoni, fagiolini e basilico aglio, salsa di soia, salsa di ostriche e peperoncino • 13€



Dessert



Terramisù Summer

crema di mascarpone bianco, fragole, terriccio di oreo, e foglie di pasta di zucchero **7,50€**



Dessert

Kluay Buad Chee

Banane con latte di cocco · 6€



Khao Neow Ma Muang

Riso glutinoso con latte di cocco, sesamo e mango · 7€

**Il prodotto è reperibile in base alla stagione*



Mousse di Yogurt e Frutti di Bosco

Yogurt greco, miele, frutti di bosco*
con salsa alle fragole · 6€



Ananas

Servito · 5€



Dessert

Delizia - Fior di latte & Caffé

Gelato a base di fior di latte e gelato al caffè, ripieno da un cuore di caffè e ricoperto da una granella di amaretto · 6€



Delizia - Pistacchio & Fondente

Gelato al gusto di pistacchio blend crema di cioccolato fondente e granella di pistacchi · 6€



Delizia - Cioccolato & Nocciola

Classico gelato al cioccolato e nocciola con un cuore di cioccolato e ricoperto da polvere di cacao · 6€



Delizia - Cocco & Mango

Gelato a base di cocco, ripieno da un cuore di mango e ricoperto con granella di cocco · 6€



Dessert

Panna Cotta

Panna cotta con latte di cocco variegato:

- Cioccolato · 6€
- Caramello · 6€
- Mango · 6€
- **Frutti bosco*** · 6€
- Fragola · 6€



Mascarpone

Crema di mascarpone ricoperta da polvere di cacao e
savoiaro · 6€

Disponibile da Ottobre a Maggio



Sorbetto Limone

(Piccola presenza di alcol) · 5€



Sorbetto Caffè

(Piccola presenza di alcol) · 5€



Bevande

Vini Bianchi

Incrocio Bruni 54 – Marche IGT Incrocio Bruni Cantina Terracuda, Fratterosa (PU) (100% Incrocio Bruni 54) – **26€**

Bianchello del Metauro DOC – Boccialino Cantina Terracuda (Bianchello del Metauro) – **18€**

Trebbiano Rubicone IGP

Tenuta Santodeno (Trebbiano) – **14€**

Collio – Ribolla Gialla DOC
Pighin – Friuli-Venezia Giulia (UD) (Ribolla 100%) – **24€**

Passerina – Marche IGT
Velenosi – Marche (AP) (Passerina in purezza) – **23€**

Falerio – DOC Pecorino Velenosi Marche (AP) (Pecorino in purezza) – **24€**

Falanghina – IGP
Cantina Mastroberardino, Atripalda (AV) (Falanghina e altre uve) – **24€**

Gewürztraminer – DOC
A.A. Kaltern – **26€**

Müller Thurgau – IGP
Tenuta Peter Zemmer, Cortina (BZ) – **26€**

BEATRIX – Bianco D.O.C.
Colli Pesaresi, Marche (Biancame, Albanella, Trebbiano) – **22€**

Valbona Verdicchio – DOC
Cantine Belisario S.A.C., Matelica (MC) – **19€**

Sale – IGT
Fiano, Malvasia bianca, Salento (LE) – **21€**
NUMERO ZERO – IGT

Rosato Salento
(70% Negramaro, 30% Susumaniello) – **19€**

Vini Rossi

Sangiovese IGT – Rubicone
Tenuta Santodeno (100% Sangiovese) – **15€**

Lacrima – Lacrima di Morro d'Alba DOC
Tenuta Lucchetti, Azienda Agricola, Morro d'Alba (AN) (100% Lacrima) – **21€**

Bollicine

Colori – Prosecco D.O.C. extra dry
Toser – Treviso (Glera 100%) – **24€**

Astoria Lounge – Cuvée Brut
Astoria – Refrontolo (TV) (Chardonnay 100%) – **21€**

Astoria Rosé Extra Dry
Astoria – Refrontolo (TV) (Chardonnay, Barbera) – **22€**

Corderie – Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Astoria – Veneto (TV) (Glera 100%) – **26€**

Birre

Singha Beer

5,0% vol. di alcool
Birra Lager thailandese a bassa fermentazione
33 cl – **4€**
66 cl – **6€**

Chang Beer

5,0% vol. di alcool
Birra Lager thailandese dal colore ambrato
33 cl – **4€**
66 cl – **6€**

Maesa Gold Ale

33 cl – 5,0% vol. di alcool
Birra chiara ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.
Con un aroma amaro molto delicato, una nota agrumata ed erbacea. Al palato è leggera e rinfrescante
– **6€**

Vintora Farro Ale

33 cl – 4,5% vol. di alcool
Birra chiara al farro non filtrata né pastorizzata.
Ispirata alla blanche belga, speziata con miele di coriandolo e semi, bucce di arancia.
Al palato rimanda a frutti esotici e agrumi che ne annullano quasi completamente l'amaro
– **6€**

Brugla Honey IPA

33 cl – 6,3% vol. di alcool
Birra ambrata ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.
Ispirata alla India Pale Ale resa unica dall'utilizzo di miele millefiori, luppoli americani e giapponesi. In bocca dona note agrumate e floreali ed un amaro deciso, perfetta in abbinamento a piatti molto speziati e piccanti – **6€**

Birra Viola

75 cl – 5,6% vol. di alcool
Birra bionda Lager – **16€**

Bevande

Acqua – 0,75 cl – **3€**

Coca Cola – in lattina – **3€**

Fanta – in lattina – **3€**

Sprite – in lattina – **3€**

The – in lattina – **3€**

Calice di vino Bianco – **6€**

Calice di vino Rosso – **6€**

Calice di vino Prosecco – **6€**

Caffè

Caffè – **1,5€**

Caffè Corretto – **2€**

Caffè Macchiato – **1,5€**

Caffè d'Orzo – tazza piccola – **1,5€**

Caffè d'Orzo – tazza grande – **2€**

Caffè Decaffeinato – **1,5€**

Caffè con sorbetto al caffè – **2,5€**

Moretta – **3€**

Liquori

Amari – **5€**

Liquori – **5€**

Grappe – **5€**

Whisky thailandesi – **5€**

Coperto **2,75€**

Allergeni *elenco sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*

1. Cereali contenenti glutine ,cioè:grano,segale, orzo, avena, farro, kamut oiloroceppiibridatideprodottiderivati, tranne:

- a) sciroppidiglucosioabasedigrano,incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1) ;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cerealiutilizzati per lafabbricazione di distillanti alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatinadipesceutilizzata comesupportoper preparati di vitamine e carotenoidi;
- b) gelatinaocolladipesceutilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia , tranne:

- a) olioegrasso di soiaraffinato (1) ;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia terminalis*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore 10 mg/kg o 10 mg/litro interminisiSO₂ totale da calcolare sui prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Il cliente deve informare il personale in caso di allergia / intolleranza alimentare causata da un alimento non compreso nell'elenco degli allergeni sopra indicati. I piatti nonostante tutte le precauzioni che il personale adotta, potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate o somministrate (contaminazioni crociate).

ALIMENTI DECONGELATI

*con questo simbolo sono indicati gli alimenti "decongelati"

Legenda alimenti

- Salsa Arachidi: arachidi, curry rosso, latte di cocco.
- Salsa alle Prugne: zucchero, acqua, prugna.
- Salsa Chili: zucchero, scalogno, aglio, olio di soia, gamberetti, peperoncino,

salsa di pesce, sale, tamarindo.

• Salsa di Ostriche: salsa di soia, acqua, zucchero, sale, amido.

• Salsa di Soia: soia, farina di frumento, sale.

• Salsa di Pesce: estratto di alici, sale, acqua, zucchero.

• Salsa Piccante: cipolla e peperoncino.

• Salsa Tamarindo: tamarindo puro senza semi, acqua.

• Salsa Agrodolce: zucchero, acqua, peperoncino rosso, aglio, sale, amido di mais.

• Curry Giallo: peperoncini rossi, scalogno, aglio, citronella, sale, galanga,

curcuma, cumino, semi di coriandolo, cannella, noce moscata.

• Curry Verde: peperoncini verdi, citronella, aglio, scalogno, sale, galanga,

curcuma, semi di coriandolo.

• Curry Rosso: peperoncini rossi, citronella, aglio, scalogno, sale,

scorza di kaffir lime, galanga, semi di coriandolo macinato, cumino in polvere.

• Speziatura per arrosto: zucchero, sale, proteine vegetali idrolizzate (fagioli di soia, mais, maltodestrina) anice stellato, cannella.

Legenda Piccantezza

Piccantissimo 🌶️🌶️🌶️

Molto Piccante 🌶️🌶️

Medio Piccante 🌶️

Poco Piccante 🌶️

Per variazioni di piccantezza rivolgersi al cameriere



Surin - Ristorante Thaiandese - Piazzale Europa, 8 - Pesaro - Tel 0721.25648
www.ristorantesurin.com - info@ristorantesurin.com
surinristorantethailandese