



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



Ramen Thailandese

TUTTI GIOVEDÌ

Ba mee moo dang

Ramen con noodles all'uovo, Pak-Choi, uovo sodo, erba cipollina, maiale marinato, con spezie tipiche thailandesi, accompagnato con Wonton con carne di maiale € 16

Ba mee kung chup paeng tod

Ramen con noodles all'uovo, fiori di loto, Pak-Choi, uovo sodo, erba cipollina e gamberi in tempura € 16



Kung tempura

mazzancolla di gambero* in tempura (fritto) € 10



Poh Pia Tod

Involtini thai ripieni di verdure
e **spaghetti di soia** (fritto) 10€

Antipasti

00 | Kung Tempura

Mazzancolla di gambero in tempura (fritto) · 10€



01 | Poh Pia Tod

Involtini thai ripieni di verdure e spaghetti di soia (fritto) · 10€



02 | Peek Gai Tod

Alette di pollo insaporite con sale (fritto) · 10€



Tod Man Moo

03 | 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) · **10€**



07 | Kung Surin

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



08 | Ruam Mid Carne

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



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€
- 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** · 13€
- Noodles di riso con **uovo**, salsa tamarindo, **salsa di ostriche**, **salsa di soia**, **gamberi***, verdure, **germogli di soia** servita con **arachidi** e lime · 13€

Primi

09 | Khao Plao

Riso bianco al vapore • 3,5 €



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 €



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 arachidi e lime • 13€
- 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 • 13€
- Noodles di riso con uovo, salsa tamarindo, salsa di ostriche, salsa di soia, gamberi*, verdure, germogli di soia servita con arachidi e lime • 13€



Novità



Mee Sua

- noodles al uovo con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, **salsa di ostriche, salsa di soia** omelette di uovo 13€
- noodles al **uovo** con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, **salsa di ostriche, salsa di soia** omelette di **uovo** e **gamberi*** 13€
- noodles al **uovo** con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, **salsa di ostriche, salsa di soia** omelette di **uovo** e macinato di maiale 13€

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€**



16 | Mee Sua

Noodles al uovo con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, salsa di ostriche, salsa di soia, omelette di uovo **13€**

Noodles al uovo con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, salsa di ostriche, salsa di soia omelette di uovo e gamberi* **13€**

Noodles al uovo con carote, zucchine, Funghi shiitake, cipollotto, salsa di ostriche, salsa di soia omelette di uovo e macinato di maiale · **13€**



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€**





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€

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 €



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 · 13€

• 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** · 13€

• Zuppa con latte di cocco, funghi, citronella, Galanga, succo di limone, foglie di lime, cipolla, erba cipollina e **gamberi*** · 13€



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

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde · 13€

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde e pollo marinato con **salsa di soia e d'ostriche** · 13€

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde e manzo · 13€

• Zuppa con latte di cocco, verdure, curry verde, **gamberi*** e **calamari*** · 13€



21 | Panang Curry

Pollo Marinato, fagiolini, **salsa di pesce**, latte di cocco, foglie di lime, curry panang 12€





Panang Curry

Pollo Marinato, fagiolini, **salsa di pesce**,
latte di cocco, foglie di lime, curry
panang **12€**

Secondi

22 | Nua Pad Nam Man Hoy

Manzo (Black Angus) saltato con **salsa di ostriche**, aglio, **salsa di soia**, cipolla, **sedano** e verdure miste **15€**



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 **12€**



25 | Nam Tok Nua

Manzo (Black Angus) scalogno, foglie di lime, **salsa di soia**, aglio, menta, polvere di riso, succo di limone e peperoncino **15€**



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 · 12€



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 · 12€



29 | Ciuci Kung

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



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 **12€**



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 Neung 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 • 12€



Dessert



Terramisù

mascarpone, oreo, savoiardi inbevuti al cioccolato
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 2,50€

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

1. Cereali contenenti glutine ,cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamuti o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati 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) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;
- b) gelatina di colla di pesce utilizzata 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) olio e grasso di soia raffinato (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) latticello.

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 a 10 mg/kg o 10 mg/litro interminisio² totale da calcolarsi per 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).

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, cumino, 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.

ALIMENTI DECONGELATI

*con questo simbolo sono indicati gli alimenti "decongelati"

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

MPV surinristorantethailandese