



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).*



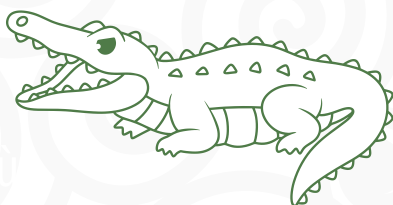
# Da Ottobre a Maggio Aperto anche Domenica a Pranzo

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

SCAN ME



# TUTTI I MERCOLEDI '1



## Spiedini di Coccodrillo (*ordinabili tutti i giorni*)

Carne nobile di coccodrillo marinata con **soia** e lemongras

Accompagnato con 2 salse

1- salsa agrodolce al curry e curcuma

2- salsa Mango & Agrumi & zenzero

**12€**

(porzione 3 spiedini)

## Pad Thai di Coccodrillo

Noodles di riso con **uovo** salsa tamarindo, **salsa di ostriche**,

**salsa soia**, verdure, **germogli di soia**, erba cipollina

servito con lime e **arachidi**

**16€**

## Filetto di Coccodrillo

Filetto di coccodrillo marinato alla **soia** e lemongras  
cotto con tecnica (sous-vide) e semi di sesamo nero

Contorno somtam al mango leggermente piccante

Salsa di Accompagnamento: Maionese allo Zenzero & Lime,

**salsa sriracha** e erba cipollina come texture **27€**

# 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**  
(3gaistek, 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 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

### 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 - 14€

• 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€

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



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

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

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

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



### 21 | Panang Curry 🌶️

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





## Panang Curry 🌶️

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

## 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€



### 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 **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 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 • 13€



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;
- d) 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 interminisio<sup>2</sup> 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](http://www.ristorantesurin.com) - [info@ristorantesurin.com](mailto:info@ristorantesurin.com)

MPV [surinristorantethailandese](http://surinristorantethailandese)