



# 10 vinkkiä Bangkokin suosituista ravintoloista

1.9.2017 0.00

Bangkokin ravintolamaailma tunnetaan erilaisista mauistaan ja tuoksuistaan, jotka houkuttelevat kaikkia kävijöitä. Perinteinen Thai-ruoka sekoittuu nykyaikaiseen fine dining -tyyliin, kasvisruokiin ja syjimmässä sijaitseviin ravintoloihin. Esittelemme 10 vinkkiä kaupungin kulinariiseen maailmaan!

## **Saneh Jaan – perinteinen thaimaalainen fine dining -ravintola nykyaikaisin maustein**

Saneh Jaan on tunnettu modernista thaimaalaisesta fine dining -ruoasta. Ravintolassa käytetään luonnollisia ja paikallisia aineksia, ja aidoissa ruokalajeissa yhdistyvät niin pohjoisten kuin eteläistenkin alueiden vaikutteet. Ravintolan ulkoasu on tyylikkään nykyaikainen. Suuri, korkeakattoinen ruokasali on reunustettu kuvilla maan nähtävyyksistä.

**Osoite:** 130-132 Wireless Road

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

## **Anotai – kasvisyöjän unelma**

Vaatimattomassa rakennuksessa lähellä Rama 9 -sairaala sijaitseva Anotai on helppo ohittaa. Sisäpuolelta löytyy kuitenkin trendikäs ja terveellistä ruokaa tarjoava kasvisravintola. Ruokalistalla on useita thaimaalaisia ruokia sekä luomusalaatteja, -pastoja ja yrttiteetä. Sisustus ja ilmapiiri heijastavat ravintolan monia puolia: muutama tumma puupöytä ja -tuoli, vaaleankeltaiset seinät, himmeä valaistus, kiinalainen kaari, joka johtaa puiseen portaikkoon sekä yrtti- ja maustepurkeilla koristellut seinät.

**Osoite:** 976/17 Soi Rong Phayaban Rama 9

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

## **Paste – makujen vilkas sinfonia**

Tämä uusi ravintola sijaitsee Gaysorn-ostoskeskuksen kolmannessa kerroksessa. Se tarjoaa rehellistä ja tuoretta thai-ruokaa. Vieraat voivat istua "normaalissa" pöydässä tai pienissä alkoveissa Central world -ostoskeskukseen suuntautuvien valtaviin ikkunoiden lähellä. Mielenkiintoisesti yhdistellyt ainekset saavat aikaan monitahoisia ja helmeileviä makuja. Esimerkiksi ankkasalaattiin on yhdistetty banaaninkukkiä, korianteria, chiliä, litsihedelmiä, valkoisia seesaminsiemeniä, kurkkua, paahdettua risiä, paahdettuja kookosviipaaleita, soijanversoja, paistettua valkosipulia, merilevää,

ryväsipulia ja vietnamilaista minttua – herkullista!

**Osoite:** 3. kerros, Gaysorn, 999 Ploenchit Rd.

<https://pastebangkok.com/>

### **Broccoli Revolution – trendikäs vegaaniravintola**

Broccoli Revolution Bangkok on trendikäs kasvisravintola keskikaupungin Sukhumvitissä. Siellä on oma mehubaarinsa, jossa tarjotaan kylmäpuristettuja hedelmämehuja. Ravintola tarjoaa 100-prosenttista kasvisruokaa, joka on enimmäkseen luomua ja paikallisista aineksista valmistettua. Vihreä ruokalista on saanut vaikutteita kaikkialta maailmasta – Italiasta, Etelä-Afrikasta, Myanmarista, Japanista ja Thaimaasta. Libanonilaiset mezet, vietnamilaiset kevätrullat ja kvinoapurilaiset ovat muutamia suosituimmista herkuista.

**Osoite:** 899 Sukhumvit Soi 49 Road

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

### **Hyde & Seek Peek-a-Boo – leikkisä kulinarielämä**

Peek-a-Boo sijaitsee kaupungin ytimessä Groove Central Worldin ostoskeskuksessa. Ravintolan tavoitteena on hemmotella kaikkia aisteja ja kutsua asiakkaat rentoutumaan kiireen keskellä. Ruokalista hemmottelee makunystyröitä kansainvälisillä herkuilla, jotka ovat saaneet vaikutteita niin Aasiasta, Euroopasta kuin USA:stakin. Tarjolla on myös upeita cocktailleja. Brunssia tarjotaan koko päivän. Lisäksi valittavissa on keittoja, hampurilaisia, pastaruokia, mereneläviä ja jälkiruokia.

**Osoite:** Groove at Central World, 1. kerros, Rama 1 Rd

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

### **The Never Ending Summer – aitoja thaimaalaisia makuja sukupolvelta toiselle**

Korni nimi ei tee oikeutta tälle yllättävän hienostuneelle thairavintolalle, joka sijaitsee entisessä varastorakennuksessa Chao Phraya -joen varrella. Liity Bangkokin cooleimpien ihmisten joukkoon ja nauti perinteisistä thaimaalaisista ruoista. Tarjolla on esimerkiksi vesimelonikuutioita, jotka tarjotaan kuivan kalakastikkeen, sokerin ja oppoastettujen sipulien kera tai hyväntuoksuisia vihreää currya porsaanlihan ja thai-chiliin kera.

**Osoite:** 41/5 Charoen Nakorn Rd

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

### **Sala Rattanakosin – ravintola ja kattobaari joen varrella**

Sala Rattanakosin tarjoaa upeimmat näkymät Bangkokiin. Kaksikerroksisessa ravintolassa on sisäpaikkoja ja ulkoalue veden äärellä. Tarjolla on useita herkullisia kansainvälisiä ruokia ja valikoima perinteisiä thaimaalaisia suosikkeja, kuten Tom Kha Gai ja makea riisi mangon kera. Ravintola sijaitsee joen varrella aivan Wat Arunin temppeleä vastapäätä. Omistajat ovat hyödyntäneet upeaa sijaintia parhaalla mahdollisella tavalla rakentamalla kokonaisen seinän lasista.

**Osoite:** 39 Maharat Road Tha Thien

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

### **Na Aroon – palkittu vihreä ravintola**

Tämä kasvisravintola sijaitsee perinteisessä thai-tyylisessä talossa, jossa on korkea katto. Vaikka se on luokiteltu kasvisravintolaksi, ruokalialta löytyy myös valikoituja mereneläviä. Kuuluisimpia kasvisruokia ovat mausteinen siipipapusalaatti, tuoreet kevätrullat kirpeässä tamarindikastikkeessa sekä herkulliset länsimaiset ja thaimaalaiset jälkiruoat.

**Osoite:** 65 Sukhumvit Soi 1 Klongtoey Nua

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

### **Soul Food Mahanakorn – sielukasta thai-ruokaa**

Terveelliset ainekset, aito ruoanlaitto ja upeat drinkit ovat ravintola ja cocktailbaari Soul Food Mahanakornin houkuttimia. Ravintola sijaitsee trendikkäällä Thonglorin alueella ja tarjoilee aitoa paikallista thai-ruokaa, kuten lihoja, mereneläviä, curryja, kasviksia, nuudeleita, salaatteja ja välipaloja. Soul Food Mahanakornissa todella välitetään ruoasta ja sen alkuperästä. Monet ainekset tulevat pieniltä maatiloilta Koillis-Thaimaasta ja ruokalista vaihtelee kausittain.

**Osoite:** 56/10 Sukhumvit Soi 55

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

### **Err – urbaanin talonpoikainen thai-ravintola**

Err Restaurant Bangkok on rento lounaskonsepti, jossa herkullisia thaimaalaisia ruokia ja välipaloja voi nauttia herkullisten drinkkien kera. Ruokalistalla on hyvin tehtyjä katuruokasuosikkeja, kuten maukkaita curryja, herkullisia wokkeja ja herkuja hiiligrillistä. Hinnat eivät rasita kukkaroa. Tämä on loistava paikka todellisille kulinariesteille, koska ruokalistan ovat kuratoineet Bo ja Dylan



arvostetusta ja kunnianhimoisesta Bo.lan-ravintolasta.  
**Osoite:** 394/35 Maha Rat Rd  
<http://www.errbkk.com/#urban-rustic-thai>



