

Rassegna Thailandese



30 gennaio – 16 febbraio

ANTIPASTI

ปอเปี๊ยะ  

Por Pie Tord - 16 chf

Involtini primavera con verdure

Frühlingsrollen mit Gemüse

ต้มยำน้ำข้น   

Tom Yum Nam Kon - 19 chf

Zuppa di cocco alla citronella, lime kaffir, galangal, fungo Shimeji

Zitronengras-Kokosnuss-Suppe, Kaffernlimette, Galangal, Shimeji-Pilz

ยำมะม่วงกึ่งย่าง 

Yum Mamuag Goog Yang - 24 chf

Insalata di mango verde, gamberetti alla griglia, menta, arachidi tostate

Grüner Mango-Salat, gegrillte Garnelen, Pfefferminz, geröstete Erdnüsse

PIATTI PRINCIPALI

ลาบไก่  

Larp Gai - 37 chf

Pollo tritato, citronella, coriandolo, menta piperita, scalogno

Gehacktes Hühnerfleisch, Zitronengras, Koriander, Pfefferminz, Schalotte

ยำวุ้นเส้น  

Yum Wunsen - 28 chf

Noodles, cetrioli, pomodori, coriandolo, arachidi tostate

Glasnudeln, Gurken, Tomaten, Koriander, geröstete Erdnüsse

แกงเผ็ดปลา 

Geng Ped Deng Rad Pla - 42 chf

Spigola, curry rosso, verdure, peperone verde fresco,

basilico thailandese

Wolfsbarsch, rotes Curry, Gemüse, frischer junger grüner Pfeffer,

Thai-Basilikum

น้ำตกเนื้อย่าง 

Namtok Nua Yang - 52 chf

Manzo alla griglia tagliato a fettine sottili, erbe thailandesi, riso tostato, condimento al lime e peperoncino

Dünn geschnittenes gegrilltes Rindfleisch, Thai-Kräuter, gerösteter Reis, Limetten-Chili-Dressing

แกงแดงใส่เต้าหู้  

Geng Deang Tau Hu - 34 chf

Curry rosso, verdure, Tofu

Rotes Curry, Gemüse, Tofu

ข้าวผัด 

Kau Pad Pak - 31 chf

Riso fritto, verdure, uova, tofu

Gebratener Reis, Gemüse, Ei, Tofu

DOLCE

มะม่วงราดกะทิสด  

Mamuag Rad Grati Sod - 14 chf

Mango thailandese, condimento di cocco e pandan

Thailändische Mango, Kokosnuss-Pandan-Dressing

I piatti principali sono serviti con riso Jasmin

Hauptgerichte werden mit Jasmin-Reis serviert



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Leggermente piccante / Leicht pikant



Piccante / Pikant

Sawadee Ka, Welcome to ZAWAN

La nostra storia inizia nel nord-est della Thailandia, a Ubon Ratchathani, una città conosciuta come la “Città del Fiore di Loto”. Immersa nella regione di Isan, Ubon si trova al crocevia tra Thailandia, Laos e Cambogia, con il sereno fiume Mae Nam Mun che scorre nel suo cuore. Allo ZAWAN celebriamo questo ricco patrimonio culinario condividendo i sapori autentici della nostra casa, preparati con amore e con la stessa cura e dedizione della nostra cucina familiare. L'anima di ZAWAN è mia madre, il cui amore e la cui devozione ispirano tutto ciò che facciamo. Il nome ZAWAN si traduce in “cielo” o “paradiso” e riflette il nostro sogno di condividere con voi un viaggio gastronomico significativo. Ogni ricetta che serviamo è stata curata con amore e tramandata per generazioni, portando l'essenza della tradizione in ogni boccone. Vi invitiamo caldamente a unirvi a noi e a vivere il viaggio di ZAWAN.



Sawadee Ka, willkommen bei ZAWAN!

Unsere Geschichte beginnt in Ubon Ratchathani, der „Stadt der Lotusblüte“, im Nordosten Thailands. Die Stadt liegt eingebettet in die Isan-Region, nahe der Grenzen zu Laos und Kambodscha, durchzogen vom stillen Mae Nam Mun Fluss.

Bei ZAWAN zelebrieren wir die authentischen Aromen unserer Heimat – mit der gleichen Hingabe zubereitet wie in unserer Familienküche. Die Seele von ZAWAN ist meine Mutter, deren Liebe und Hingabe uns zu allem inspiriert, was wir tun. Ihre Leidenschaft steht sinnbildlich für die Tradition und Authentizität, die im Mittelpunkt jedes Gerichts stehen.

Der Name ZAWAN bedeutet „Himmel“ oder „Paradies“ – wir laden Sie ein, die Essenz unserer kulinarischen Geschichte in jedem Bissen zu erleben.

Siri Neeser

zawan.ch
instagram.com/zawan_zurich