

By Γιώτα Παναγιώτου



Rouan Thai

Η εξωτική Ταϊλάνδη μένει στον Πειραιά

Ένα από τα πιο εγκάρδια εστιατόρια της πρωτεύουσας. Αυτό θα έλεγα πρώτα από όλα αν με ρωτούσαν για το Rhuan Thai. Και μετά θα προσπαθούσα να περιγράψω την πληθωρικότητα της ταϊλανδέζικης κουζίνας του, αν και φοβάμαι ότι τα λόγια μου θα ήταν πάντα φτωχά.

Πολύ κοντά στο αυθεντικό thai food, γράφει ιστορία από το 2005 όταν τ' άνοιξαν ο Μπάμπης και η Ταϊλανδέζα σύζυγός του Νοί, η οποία βαφτίστηκε Μαρίνα. Στην κουζίνα πλέον είναι και η κόρη, η Μαρία, η οποία έχει σπουδάσει μαγειρική, ενώ το εστιατόριο το προτιμούν τόσο αυτοί που εργάζονται κοντά, όσο και η πρεσβεία της Ταϊλάνδης. Το μενού τους από περίπου 145 πιάτα, αν έχω μετρήσει σωστά και περιλαμβάνει εκτός από τις ταϊλανδέζικες και κινέζικες συνταγές, με τις πρώτες να ξεχωρίζουν μακράν. Από τον κατάλογο, λοιπόν, λόγω της μεγάλης ποικιλίας εξυπακούεται ότι θα διαλέξετε επιλέγοντας νούμερο, αλλά δε θα παραλείψετε να παραγγείλετε το so rosh εθνικό πιάτο της χώρας που δεν είναι άλλο από το Pad Thai, ένα stir fry μαγειρεμένο μα-στόρικά στο γουόκ με λαχανικά, τόφου ή γαρίδες, κρέας, φύτρες, που μοσχοβολά κόλιαντρο, λάιμ και μπαχαρικά, αλλά και την σου-



Pad Thai

πα Tom Yum Goong με γαρίδες, κάρι, γάλα καρύδας και πιπεριές. Επίσης, ενδιαφέρον έχουν μια άλλη σούπα, αυτή που φτιάχνεται με πράσινο κάρι, ιδιαίτερα καυτερή, το χοιρινό με σκόρδο και πιπέρι, αλλά και η δροσερή σαλάτα με παπάγια και φιστίκι.

Παρέα με τα πιάτα θα έρθουν στο τραπέζι και τέσσερα συνοδευτικά: τουρσί πιπεριές, ταϊλανδέζικο μπουόκοβο, ζάχαρη και τριμμένο φιστίκι, τα οποία μπο-



Η σούπα Tom Yum Goong

που παγώνουν στο ψυγείο.

Το περιβάλλον είναι cult και σίγουρα θα χαζέψετε κοιτάζοντας τη βασιλική οικογένεια της Ταϊλάνδης στον τοίχο που καμαρώνει από τη φωτογραφία, τους κεντητούς ελέφαντες και όλες τις λεπτομέρειες από το ασιατικό ντεκόρ των 80's. Το σκηνικό με το ραμποτέ ξύλο και τα εξωτικά διακοσμητικά παραπέμπει στην Τσάινατσου και σε γεμίζει ευφορία. Ευτυχία δεν είναι μόνο να γεύεσαι, αλλά να βλέπεις και να ταξιδεύεις.

Νοταρά 131, Πειραιάς, τηλ.210-42.94.494

ρούν να απογειώσουν τις γεύσεις, αρκεί να ακούσετε προσεχτικά τις συμβουλές του προσωπικού για το αίτιασμα τους με τα πιάτα. Μαζί με τα παραπάνω αξίζει να πιείτε κάποια από τις ταϊλανδέζικες μπίρες

THAI NOODLES / ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΕΣ ΝΟΥΔΛΕΣ

- 88. Pad Thai 7,80
- 89. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 90. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 91. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 92. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 93. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 94. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 95. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 96. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 97. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 98. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 99. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 100. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 101. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 102. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 103. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 104. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 105. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 106. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 107. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 108. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 109. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 110. Pad Thai με κρέμα 8,80
- 111. Pad Thai με κρέμα 8,80

THAI SALADS / ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

- 112. Thai Salad 7,50
- 113. Thai Salad 7,50
- 114. Thai Salad 7,50
- 115. Thai Salad 7,50
- 116. Thai Salad 7,50
- 117. Thai Salad 7,50
- 118. Thai Salad 7,50
- 119. Thai Salad 7,50
- 120. Thai Salad 7,50
- 121. Thai Salad 7,50
- 122. Thai Salad 7,50
- 123. Thai Salad 7,50
- 124. Thai Salad 7,50

ROUAN THAI RESTAURANT
ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Marina

Η αυθεντική Ταϊλανδέζικη Κουζίνα τώρα κοντά σας με ένα τηλεόχημα...

Delivery
 Τρίτη έως Παρασκευή
 12:30 - 16:30 & 19:30 - 23:00
 Σάββατο & Κυριακή από 19:30 - 23:00
 Δευτέρα κλειστά.

ΕΛΑΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΕΥΑ 10,00€

Νοταρά 131, Πειραιάς
210 42.94.494