

Rente fra
8,99%
(9,59% eff)!

banknorwegian.no

Tannbleking
895,-
3000-kr
Kampanje
akkurat nå!

DENTWAY™

Siam Oriental



Forførende thai

Oslo har fått stadig flere gourmetrestauranter. Men det finnes andre spisesteder også. Små og enkle, som Siam Oriental.

I Waldemar Thranes gate byr de på hverdagsmat fra Thailand. Utenfor farer bilene forbi. Den brede Waldemar Thranes gate er ikke gjennomfartsåre for ingenting. Men her snevrer den inn før Ullevålsveien, og det blir mye bremsing, giring og rusing.

Ikke noe ideelt miljø for et spisested hvor folk skal slappe av og nyte god mat. Likevel er det påfallende fredelig innenfor de store speilglassrutene mot gaten.

Det gamle butikklokalet har huset spisesteder i mange år nå, og denne thailandske dagligrestauranten har også fått en tid på baken. I strøket er den like godt kjent som en leverandør av take-away-mat, som et sted hvor gjestene setter seg ned for å hygge seg med måltidet.

Det er nesten litt synd, for Siam Oriental har et mildt, enkelt og hyggelig vesen som forfører. Vår servitør er på pletten i løpet av ett sekund, og vi får velge hvor vi vil sitte. To andre bord er opptatt, og dermed er restauranten omtrent en tredel full.

Spisekartet er av det slaget som har bilder av rettene. Vi vet ikke hvorfor, for de fleste av gjestene kan sikkert lese. Og slike bilder yter sjelden maten full rettferdighet. Fotografer vet at det er vanskelig å ta gode bilder av mat. Heldigvis var rettene mer delikate enn bildene.

Ikke for det, forretten gjorde oss litt skeptisk. Vårull er den mest turistaktige forretten Østens kjøkken har å by på. En virkelig banal rett som likevel avslører spisestedets karakter. Våruller kan virkelig være nydelige.

Her ser de ganske tørre ut, og tilbehøret består i litt tilfeldig råkost. Smaken blir likevel en gledelig overraskelse. De er saftige og ganske kraftige i smaken. Den søte chilisausen som følger med er mer dusinvarer.

Menyen er ganske rikholdig, men noe mer økonomisk enn vi ofte finner den på thailandske restauranter. Og hver av rettene har distinkt ulik karakter. Derfor er det spennende å lete seg rundt i et spisekart med scampi, kamskjell, fisk (type ikke angitt), svin, kylling, biff og flere gode supper. Og et utvalg på tre virkelig kjedelige desserter.

Til hovedrett velger vi «svinekjøtt med bambusskudd», i den norske oversettelsen, til 139 kroner. Billig mat, og med en deilig, kraftig smak. Grønnsakene er sprø og gode, mens kjøttet er lett woket. Også det beholder altså sin råvarekarakter. Godt og hyggelig.

Vi kjenner at vi blir snille der vi sitter og kikker ut på trafikken.

Den mest spennende desserten er banana split. Det betyr ikke at den er så spennende at det gjør noe. Ganske riktig: banan, delt på langs. Iskule. Neste gang spiser vi desserten hjemme. Men ikke hele måltidet, slik mange gjør. En etter en kommer innom og henter forhåndsbestilt mat. Og går glipp av den hyggelige og litt forsiktige oppmerksomheten fra servitøren.

Hun serverer maten og skjenker i glasset med et lite bukk hver gang. Slik tar hun imot betalingen også. Tre retter med to flasker thailandsk øl til 368 kroner. Kort sagt, ganske forførende.

Meny

Menyen presenterer hver rett med bilde. Det må ha kostet ganske mye å lage den slik, men likevel gir den ikke all verdens matlyst. Heldigvis viser maten seg å være mer delikat enn bildene. Scampi, kamskjell, fisk, svin, kylling, biff og flere supper pryder spisekartet. Hver rett er virkelig ulik. Minus for utvalg av tre kjedelige desserter.

Kjøkken

For denne prisen spiser du bemerkelsesverdig godt. Ikke at kjøkkenet nærmer seg gourmetstandard, men det gjør neimen ikke prisene heller. Litt kjedelig tilbehør til vårullene, og tørre så de ut. Men smaken var god, og det er jo det viktigste. Vårt svinekjøtt med bambusskudd hadde kraftig og rik smak med friske råvarer. Banana spliten til dessert var uvanlig lite spennende.

Miljø

Hvite duker på bordene, beige fliser på gulvene, lyse vegger og avlangt lokale. Pent og rent og temmelig upersonlig. Men helt ålreit på en hverdag. Og Waldemar Thranes gate kan jo være en opplevelse for den som er spesielt bilinteressert?

Service

Vår servitør tok ikke stor plass, og hun gjorde ikke mye ut av seg. Men hun var grei å spørre om råd, kom med spisepinner straks vi ba om det, og maten var glovarm når den kom til bordet. Dessuten ble den servert med et lite bukk som vi ble litt forført av. Vi medgir det.

Priser

Billigere kan det neppe gjøres, med mindre en gir bort maten. Det dyreste først: Det thailandske ølet kostet 52 kroner flasken. Banana spliten var ikke verdt sine 60 kroner. Men 139 kroner for en så god og rikelig hovedrett, og 65 for de deilige vårullene, er virkelig verd en anbefaling.

Karakter

Anmeldt: 28. november 2008
Navn: Siam Oriental
Adresse: Waldemar Thranes gate 32
Sted: Oslo
Telefon: 23 20 16 00
Kategori: De folkelige

En oversikt over de restauranter, kafeer og spisesteder der VG har vært gjest. Terningkastet er VGs dom- en samlet vurdering av stedets tilbud.