

Les hvorfor kjendisene elsker Siam Oriental  
på St. Hanshaugen...



SIAM ORIENTAL

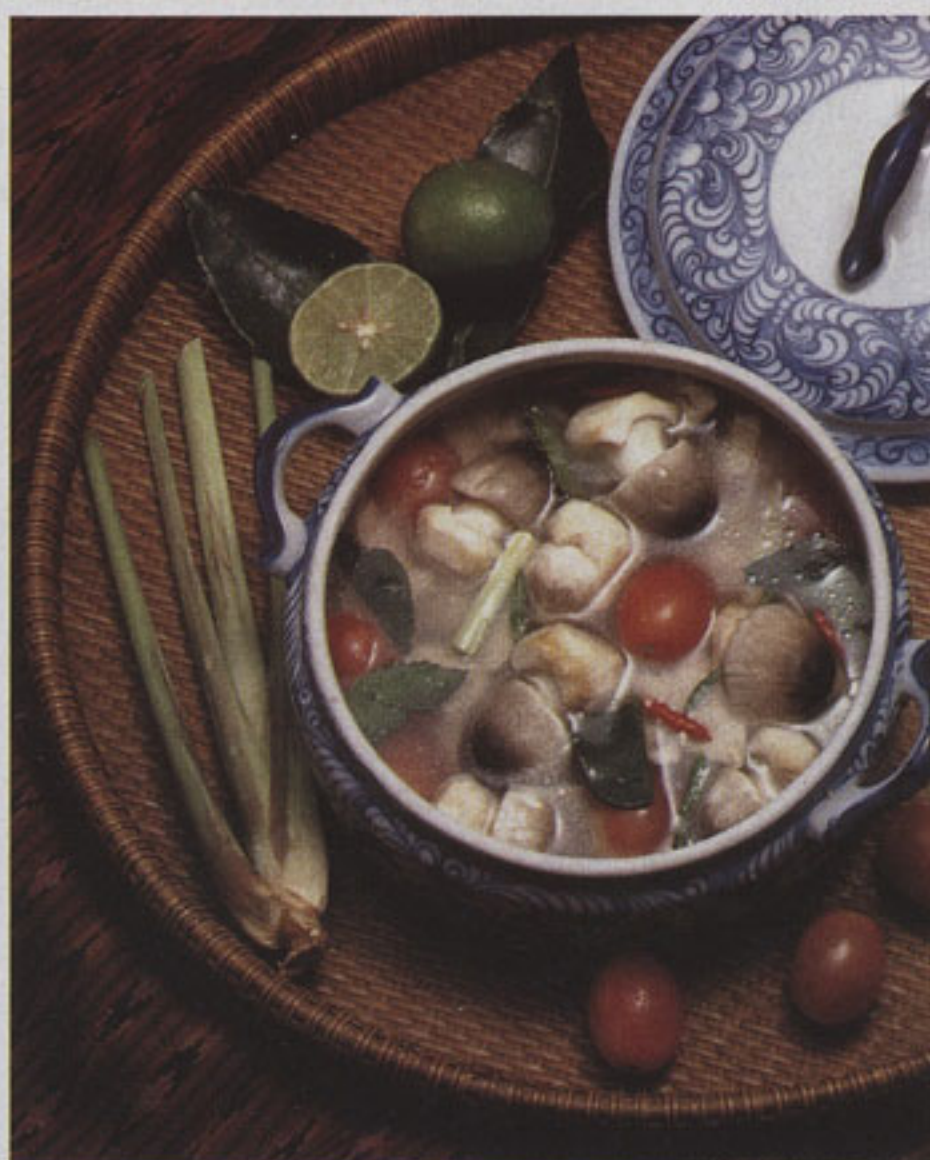
Thailandske mattradisjoner på St.Hanshaugen

# Siam på Haugen



Av Hornet  
Bilder: privat

Siam Oriental ble etablert høsten 2000 på St.Hanshaugen. Drømmen var å etablere et intimt og koselig spisested som på en enkel måte kombinerer atmosfære, kvalitet og smak. Et sted som servere næring for både kropp og sjel i en ellers stressende hverdag. En møteplass hvor alle føler seg hjemme og blir tatt godt vare på. Gjennom en stabil drift har Siam Oriental opparbeidet seg en solid kundegruppe som oppfatter restauranten som sitt "kjøkken". Siam Oriental er godt forankret i thailandsk matkultur og tradisjon samtidig som norske behov ivaretas.



## Thai-mat sunnest i verden

Thai-mat er kjent som verdens sunneste mat. Etter ekte thailandsk tradisjon må alle råvarer være ferske og av topp kvalitet. Maten er ikke for mye stekt eller kokt, den inneholder mye grønnsaker og urter, mens det er veldig lite fett. Siam Oriental benytter det beste av råvarer og utnytter også friske gode norske råvarer noe som gjør thai-maten ennå bedre.

## Filosofi-kokken

Sriphen Charoenphon som er drivkraften og eier av Siam Oriental vokste opp i Thailand under tradisjonelle kår. Med opptatte foreldre ble hun oppdratt av besteforeldrene hvor hun fikk muligheten til å lære om tradisjonell kultur og ekte thailandsk mattradisjon. Bestemor og bestefar fortalte alltid at mat er veldig viktig for livet. Hver dag er det viktig å tenke på hvilken mat vi setter i munnen og hvordan vi behandler den kroppen vi lever i. Maten er grunnlaget for god mental og fysisk helse og bidrar til et godt liv.

Med besteforeldre som tok seg god tid til Sriphen fra hun var liten, har hun hatt mulighet til å lære å lage mat, kutte opp råvarer og koke og øve om og om igjen. I tillegg har Sriphen gått på thailandsk tradisjonell kokkeskole i Bangkok. All denne erfaring benytter Sriphen hver dag til egen livsstil og for å holde seg sunn og frisk. Det er dette som danner grunnlaget for Siam Oriental i dag.

«Maten er grunnlaget for god mental og fysisk helse og bidrar til et godt liv.»

### Thailandsk matkurs

Interessen for thailandsk mat og kultur har økt veldig de siste 5-6 årene og Sriphen merker godt nordmenns økte fokus på livstil og helse når det gjelder både mat og filosofi. Mange kunder reiser til Thailand for å lære mer og de spør om ikke Sriphen kan holde thailands matkurs. I fremtiden er kursvirksomhet noe som Sriphen sterkt ønsker å gjennomføre: Så dersom dere ønsker muligheten til kursing så følg med på hjemmesiden til Siam Oriental:

[www.siamoriental.no](http://www.siamoriental.no)

### Kjendismiljø

Det er lagt merke til at mange kjendiser er flittige besøkende på Siam Oriental. "Går kjendiser ofte ut for å spise?", spør Sriphen seg selv. Hun stiller også dette spørsmålet til sine kjendiskunder.



Svaret er at de går ofte ut til steder hvor de får god mat og møter en koselig atmosfære. Det finner de hos Siam Oriental. Stamkunder er kjente personligheter fra media, politikk og musikkliv. "St.Hanshaugen begynner å bli et trendy sted og ferdes", sier Sriphen. Hun uttrykker en stor takknemlighet for all støtte og oppmuntring hun har fått opp gjennom årene fra sin faste kundeskare.

### Poulært konsept fra Siam Oriental - takeaway og matlevering

Hos Siam Oriental kan du også ta med mat hjem eller få levert mat til selskaper. Sriphen arrangerer hele selskaper med mat og dekorasjon etter thailandsk tradisjon. Det er etter hvert mange som overrasker sine venner med eksotisk og spennende mat når de skal holde selskap eller lage en hyggelig hjemmefest.

Sriphen ønsker både gamle og nye kunder velkommen til en eksotisk og spennende smak av Thailand.



### Åpningstider

Tirsdag - Søndag:

16.00 - 22.00

Mandag stengt

Waldemar Thranesgate 32

0171 Oslo

Bordbestilling og Take Away

Tlf. 23 20 16 00

