

SUKHOTHAI, התאילנדית היוקרתית: 'שחר האושר' לאוהבי הז'אנר

Posted on 22 במרץ 2025 by עוזי בכר



מסעדת Sukhothai היוקרתית, ב- Norwegian Aqua מביאה את המנות האוטנטיות של תאילנד לים ומציעה תפריט עשיר באווירה מסורתית עם עיצוב שמשלב אלמנטים מקומיים כמו במבוק, מנורות נייר אורז ורצפה בדוגמה גיאומטרית. הוזמנו, טעמנו ונחזור גם מחר

Categories: [חדשות](#), [ראשי](#)

Tag: [Norwegian Aqua](#), [Sukhothai](#)

Sukhothai - היא מסעדה תאילנדית יוקרתית המתמחה באוכל תאילנדי אותנטי, שחגגה את הופעת הבכורה שלה בסיפונה של **Norwegian Aqua**, האונייה החדשה של חברת **Norwegian Cruise Line (NCL)**, שהושקה ב-20 במרץ 2025 מליסבון. לשם הוזמנתי בערב השני להפלגה, לחוות את הפן הקולינרי שמציעה האונייה ובמיוחד כשמדובר במסעדה חדשה בצי אוניות החברה. נורווג'ן הודיעה כבר כי בכוונתה להציע אותה לנוסעים גם באונייה השנייה בסדרת פרימה פלוס, **Norwegian Luna**.

המסעדה ממוקמת בסיפון 17 של האונייה, ממש צמודה למסעדת נושא נוספת, **Palomar** - מסעדה ים תיכונית עם מגוון עשיר של מאכלי ים. Sukhothai היא מסעדת נושא והכניסה אליה כרוכה בתשלום נוסף של 50 דולר לאדם. המילה Sukhothai (סוקהותאי) מקורה מהשפה התאילנדית ומשמעותה "שחר האושר" או "זריחת האושר". זהו גם שמה של ממלכת סוקהותאי (Sukhothai Kingdom) שהייתה הממלכה הראשונה של תאילנד (המאה ה-13 עד ה-15), וכן שמה של העיר ההיסטורית סוקהותאי, שנמצאת כיום בתאילנד ומוכרת כאתר מורשת עולמית של אונסק"ו.

כבר בכניסה מורגשת אווירה יוקרתית מסורתית עם עיצוב שמשלב אלמנטים תאילנדיים כמו במבוק, מנורות נייר אורז ורצפה בדוגמה גיאומטרית. קשה לפספס שתי נורות תקרה מפותלות ודומיננטיות בצבע ורוד בוהק. Sukhothai מציעה תפריט עשיר הכולל בחירה של עד שלוש מנות פתיחה, מנה עיקרית וקינוח.



Norwegian Aqua: מסעדת Sukhothai - מנות הפתיחה בארוחה. צילום עוזי בכר
למנות פתיחה בחרתי ב- **TOM KHA GAI** - מרק בסגנון בנגקוק עם עוף פרוס, חלב קוקוס, פטריות, גלנגל (קנה-שורש מעובה של אחד מארבעה מינים שונים ממשפחת הזנגבילאים), עשב לימון וקפיר ליים (עלי הדר תאילנדי המשמש לתיבול). מנה מדויקת ומומלצת ל"חימום הקנה". משם עברתי למנת פתיחה שנייה, **SALT & PEPPER PRAWNS** - שרימפס מטוגן בטמפורה, צ'ילי תאילנדי, בצל ירוק ושום מטוגן. מנה מעולה ומומלצת, בתזמון מצוין אחרי המרק ולפני המנה העיקרית.

למנה עיקרית בחרתי ב- **THAI CASHEW CHICKEN** - עוף במרינדה, קשיו קלוי, קישואים, בצל ילול, צ'ילי מיובש, בצל ירוק ושמן שומשום. קערית אורז לבן מוגשת לצד המנה העיקרית. מנת השיא בארוחה, טעימה ומדויקת עם מוצרי בסיס טריים ואיכותיים, שחתמה ארוחה טובה מכל הבחינות.



Norwegian Aqua: מסעדת Sukhothai - המנה העיקרית. צילום עוזי בכר
FRIED BANANAS 'GLUAY KAG' - מנת קינוח הכוללת בננות מטוגנות, קוקוס קלוי וגלידת וניל. מנת קינוח
קלאסית ממחוזות האזור. חברי מחברת השייט בחרו ב- **LYCHEE SORBET** - ליצ'י בסירופ וג'ינג'ר מסוכר. התגובות
היו טובות.



Norwegian Aqua: מסעדת Sukhothai - הקינות. צילום עוזי בכר
חווייה קולינרית המשרה ללא ספק זריחה של אושר בסיומה.....לא לפספס.

<https://www.youtube.com/watch?v=AtKf6Euhmck&t=46s>

ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "[קרז חלום של הפלגה](#)" הייחודית בעולם הקרוזים. למעלה מ-15,700 חברים

.There are no comments yet