

FORRETTER

1. KAI SATAY 69

4 kyllingespyd, marineret i karry og kokosmælk. Serveres med hjemmelavet peanutsauce.

2. THOD MAN PLA 69

4 sprøde og lækre thai mini fiskefrikadeller rørt med rød karrypasta, lange bønner og limeblade. Serveres med sød chilisauce.

3. POR PIA THOD 69

4 dybstegte forårsruller med lækkert vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespiner, forårsløg og glasnudler. Serveres med sød chilisauce.

4. KOONG HOM PHA 79

4 dybstegte forårsruller med krydrede tigerrejer. Serveres med sød chilisauce.

PRØV VORES LÆKRE TAPAS FORRETTER

Mindst 2 personer. Pris pr. person: 89

BØRNEMENU

26. BØRNEMENU 89

Vælg én fra hver liste

Stegte ris
Stegte nudler
Jasmin ris
Nudelsuppe

+

4x Kyllingespyd
4x Forårsruller
4x Fiskefrikadeller

* HVAD ER DU TIL

VEGETAR	99	TIGERREJER	134
TOFU	109	BLÆKSPRUTTE	134
KYLLING	119	AND	149
OKSEKØD	124	SKALDYR	149
LAKS - 250g	139		

SUPPER

5. TOM YUM)),

Klassisk stærk suppe som på bedste vis definerer thai flavour med citrongræs, limeblade, løg, forårsløg, champignon, rød chili, koriander og tamarind juice.

6. TOM KHA))

Thai kokosmælksuppe med masser af urter og krydderier, citrongræs, limeblade, løg, forårsløg, champignon, rød chili, koriander og citronjuice.

7. KEAG - JUED))

Kinakål, champignon, gulerod, rød chili, sukkerærter, babymajs, perberfrugt, broccoli, ingefær. Clear suppe, kendt som doktorsuppen i WOOWOK.

Vegetar 79 / Kylling 79 / Tigerrejer 89

SALATER

8. YUM))

Frisk salat med speciel hjemmelavet thai dressing. Indholder koriander, forårsløg, lollo bionda, rød chili, cherrytomat, rødløg og agurk.

Kylling 119 / Oksekød 124 / Skaldyr 149

ALLE CHILISTYRKER KAN JUSTERES EFTER EGET ØNSKE))

EKSTRA TIL RETTEN

ENKELT GRØNT	2	OKSEKØD	29
EKSTRA GRØNT	9	TIGERREJER	34
PEANUTS	6	BLÆKSPRUTTE	34
CASHEWNØDDER	9	AND	39
TOFU	12	SKALDYR	39
KYLLING	24		

DESSERTER

BANANA SPRINGROLL

Dybstegte bananer med hjemmelavet vaniljecreme. Serveret med is og toppet med sød karamelglaze.

59

SORBETIS MED FRISK FRUGT

En klassiker i form af tre kugler is; Mangosorbet, kokos og vanilje. En let dessert med friske frugter til.

49

IVOIRE HVID CHOKOLADE CHEESECAKE

Mascarpone ostecreme lavet på hvid chokolade og hindbær gel. Glutenfri kagebund.

79

CHOKOLADEKAGE À LA ALPACO MOUSSE

Cremet chokolade-sponge med mørk alpaco mousse, og crème brûlée med kanel og citron. Toppet med kakaocrumbs og kakaoglaze.

79

TILVALG

JASMIN RIS	14	STEGTE NUDLER M. ÆG	24
STEGTE RIS	19	LILLE SALAT	24
STEGTE RIS M. ÆG	24	HJML. PEANUTSAUCE	14
KOGTE RIS NUDLER	19	SØD CHILISAUCE	12
STEGTE RIS NUDLER	19	SOYASAUCE	10

NUDLER

*Priserne varierer efter "HVAD ER DU TIL" nederst på menukortet

9. PHAD THAI *

En thailandsk klassiker med små risnudler - nok verdens mest populære thairet med hjemmelavet Phad Thai sauce, æg, bønnespirer. Toppet med knust peanut, forårsløg og citron.

10. PHAD KEE MAO))) *

Stærk af chili og stærk basilikum med store risnudler, broccoli, æg, sukkerærter, gulerod, babymajs og kinakål. Toppet med knust peanut, forårsløg og citron.

11. PHAD SEE-EW *

Populær thai ret med store risnudler. Her tilberedt med broccoli, æg, sukkerærter, gulerod, babymajs, rød peberfrugt og kinakål. Toppet med knust peanut, forårsløg og citron.

STEGTE RIS

*Priserne varierer efter "HVAD ER DU TIL" nederst på menukortet

12. KAO PHAD *

Kao Phad betyder 'stegte ris'. Her serveret med æg, løg, forårsløg, ananas, rød peberfrugt, sukkerærter, gulerod, broccoli, cherrytomater og babymajs.

13. KAO PHAD KRA PRAW))) *

Denne udgave af stegte ris får sin utrolig stærke smag af rød chili og stærk basilikum. Indeholder æg, løg, forårsløg, dark soya, babymajs og gulerod.

SPØRG TJENEREN OM INFORMATION I FORHOLD TIL ALLERGENER

KARRY

- Alle retter serveres med ris
- Alle retter tilberedes i kokosmælk

*Priserne varierer efter "HVAD ER DU TIL" nederst på menukortet

14. KEANG PHED))) *

Pandestegte grøntsager i rød karry med bambusskud, thai aubergine, sød basilikum, lange bønner og chili.

15. CHOO CHEE))) *

En dejlig ret som anbefales med fisk eller skaldyr. Stegt i rød karry med limeblade, rød chili, cashewnødder og basilikum.

16. KENG PHED PED YANG))) *

Andebryst i rød karry med ananas, cherrytomater, lychee, chili, cashewnødder og sød basilikum.

17. KAENG KIEAW WAN))) *

En skøn grøn karryret med bambusskud, thai aubergine, sød basilikum, lange bønner og rød chili.

18. KAENG KA REE))) *

En fantastisk gul karrykomposition med kartoffel, løg, forårsløg, rød chili, cashewnødder og sød basilikum.

19. KAENG PANANG))) *

Ganske enkelt en fantastisk panang karry med lange bønner, rød chili, limeblade, cashewnødder, peanuts og sød basilikum.

SNACKS

SPRØDE REJECHIPS

- SERVERES MED SØD CHILI SAUCE 20

GINGER CANDY

15

CASHEW NØDDER

19

LYNSTEGT

- Alle retter serveres med ris

*Priserne varierer efter "HVAD ER DU TIL" nederst på menukortet

20. PHAD PRIEW WAN *

Grøntsager i en speciel thai sur-sød sovs. Champignon, løg, forårsløg, cherrytomater, agurk, rød peberfrugt, gulerod, ananas og babymajs.

21. PHAD KHING))) *

Black mushroom, løg, forårsløg, gulerod, rød peberfrugt, babymajs - og ikke mindst ingefær, som giver retten den spicy karakteristiske smag. Tilberedt med østerssauce.

22. PHAD KRA PRAW))) *

Stærkt krydret ret med bambusskud, lange bønner, løg, forårsløg, rød chili, stærk basilikum, babymajs og chili. Tilberedt med østerssauce.

23. PHAD NAM MAN HOY *

Mild og fuld af smag af broccoli, champignon, gulerod, babymajs og rød peberfrugt. Tilberedt med østerssauce.

24. PHAD MED MA MUANG *

En populær thai ret med grøntsager, ananas, løg, forårsløg, gulerod, babymajs, sukkerærter, rød peberfrugt og cashewnødder. Tilberedt med østerssauce.

25. PHAD PRIG PAOW))) *

En favorit hos mange på grund af chiliens gode egenskaber og smag. Indeholder sød chilipasta, løg, forårsløg, rød chili og sød basilikum. Tilberedt med østerssauce.

* HVAD ER DU TIL

VEGETAR	99	TIGERREJER	134
TOFU	109	BLÆKSPRUTTE	134
KYLLING	119	AND	149
OKSEKØD	124	SKALDYR	149
LAKS - 250g	139		

EKSTRA TIL RETTEN

ENKELT GRØNT	2	OKSEKØD	29
EKSTRA GRØNT	9	TIGERREJER	34
PEANUTS	6	BLÆKSPRUTTE	34
CASHEWNØDDER	9	AND	39
TOFU	12	SKALDYR	39
KYLLING	24		

TILVALG

JASMIN RIS	14	STEGTE NUDLER M. ÆG	24
STEGTE RIS	19	LILLE SALAT	24
STEGTE RIS M. ÆG	24	HJML. PEANUTSAUCE	14
KOGTE RIS NUDLER	19	SØD CHILISAUCE	12
STEGTE RIS NUDLER	19	SOYASAUCE	10