

FORRETTER

1. KAI SATAY

69

Kyllingespyd marineret i karry og kokosmælk. Serveres fire stk. med vores hjemmelavede peanutsauce.

2. WONTON *Nyhed*

69

Dybsteget wonton lavet med kylling, korianderrod & stegte hvidløg. Serveres fire stk. med sød chilisaucе.

3. POR PIA THOD

69

Stegte forårsruller med vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres fire stk. med sød chilisaucе.

4. KOONG TEMPURA *Nyhed*

79

Sprøde dybstegete tempura tigerrejer. Serveres fire stk. med vores hjemmelavede chilimayo

SUPPER

5. TOM YUM ʹʹ

En traditionel og stærk suppe. Citrongræs, limeblade, løg, forårsløg, champignon og rød chili. Toppes med koriander og tamarind juice.

6. TOM KHA ʹ

Thai suppe tilberedt i kokosmælk, urter og krydderier. Indeholder citrongræs, limeblade, løg, champignon, forårsløg og rød chili. Toppet med koriander og citronjuice.

Vegetar 79 / Kylling 79 / Tigerrejer 89

Spørg om information i forhold til allergener
Alle chilistyrker kan justeres efter ønske

SALATER

8. YUM ʹʹ

*

En frisk salat med rød chili, cherrytomater, rødløg, lollo bionda salat & agurk. Toppet med koriander. En smagfuld sammensætning i kombination med vores hjemmelavede thaidressing.

NUDLER

9. PHAD THAI

*

En klassisk og populær ret inden for the thailandske køkken. Tilberedt med æg, bønnespirer og vores hjemmelavede Phad Thai sauce. Toppet med knuste peanuts, finthakket forårsløg og citron

10. PHAD KEE MAO ʹʹʹ

*

En spicy ret med store risnudler, chili, stærk basilikum, broccoli, æg, sukkerærter, gulerod, babymajs og kinakål. Den krydrede ret toppes med knuste peanuts, finthakket forårsløg og citron.

11. PHAD SEE-EW

*

En kinesisk inspireret ret med store risnudler. Tilberedt med broccoli, æg, sukkerærter, gulerod, babymajs, peberfrugt og kinakål. Toppet med knuste peanuts, finthakket forårsløg og citron.

STEGTE RIS

12. KAO PHAD

*

Kao Phad betyder 'stegte ris'. Tilberedt med jasmin ris, som det traditionelt bliver gjort i Thailand. Indeholder æg, løg, forårsløg, ananas, rød peberfrugt, sukkerærter, gulerod, broccoli, cherrytomater og babymajs. Toppet med finthakket forårsløg & citron.

13. KAO PHAD KRA PRAW ʹʹʹ

*

Denne udgave af Kao Pad får sin stærke og skarpe smag fra rød chili og stærk basilikum. De spicy smage komplimenteres af rettens andre ingredienser; æg, løg, forårsløg, dark soya, broccoli, babymajs og gulerod. Toppet med finthakket forårsløg & citron.

KARRY

Alle retter serveres med jasmin ris

14. KEANG PHED ʘ

Rød karry og kokosmælk med grøntsager. Den krydrede ret indeholder bambusskud, thai aubergine, lange bønner, sød basilikum og chili.

15. KAENG MASSAMAN *Nyhed*

Massaman karry er rig og fyldig i smagen. Lavet på kokosmælk med gulerødder, kartofler & løg. Toppes med cashewnødder & limeblade.

16. KENG PHED PED YANG ʘ

En rød karryret tilberedt med kokosmælk, ananas, cherrytomater, lychee og chili. Keng Phed Ped Yang oversættes til 'and i rød karry' - og den anbefales derfor med and. Retten toppes med cashewnødder

17. KAENG KIEAW WAN ʘ

Grøn karryret i kokosmælk. Den grønne karryret tilberedes med bambusskud, thai aubergine, sød basilikum og lange bønner. Rød chili giver retten et krydret kick.

18. KAENG KA REE ʘ

En sødere, gul karryret med kokosmælk går hånd i hånd med kartofler, løg, forårsløg, sød basilikum og rød chili. Retten toppes med cashewnødder og forårsløg.

19. KAENG PANANG ʘ

En fantastisk, thailandsk panang karry, stegt i kokosmælk med lange bønner, rød chili, sød basilikum og Kaffir limeblade. Toppes med cashewnødder, knuste peanuts og limeblade.

LYNSTEGT

Alle retter serveres med jasmin ris

20. PHAD PRIEW WAN

Lynstegte grøntsager sammensat med en speciel thai sursød sovs. Indeholder champignon, forårsløg, cherrytomater, agurk, rød peberfrugt, gulerod, ananas, sukkerærter, babymajs og løg. Toppes med forårsløg.

21. PHAD KHING ʘ

Retten er lynstegt i østerssauce med black mushrooms, gulerod, forårsløg, rød peberfrugt, babymajs og løg. Ingefær tilsættes og giver Phad Khing sin karakteristiske krydret smag. Toppes med forårsløg.

22. PHAD KRA PRAW ʘʘ

Krydret ret i det asiatiske køkken, tilberedt i østerssauce og indeholder lange bønner, babymajs, bambusskud, gulerod, løg og forårsløg. Retten får sine spicy smage fra rød chili og stærk basilikum. Toppes med forårsløg.

23. PHAD NAM MAN HOY

Denne ret byder på masser af smagsoplevelser. Den består af broccoli, champignon, gulerod, forårsløg, babymajs, rød peberfrugt og løg. Alt sammen stegt i østerssauce. Toppes med forårsløg.

24. PHAD MED MA MUANG

Populær ret på det asiatiske street food marked. Tilberedt med grøntsager og stegt i østerssauce. Retten består af ananas, gulerod, forårsløg, babymajs, sukkerærter, rød peberfrugt og løg. Toppes med cashewnødder og forårsløg.

Priserne varierer efter "VÆLG INDHOLDET TIL DIN RET" på bagsiden

* VÆLG INDHOLDET TIL DIN RET

Vegansk*	99	Laks	144
Vegetarisk*	99	Tigerrejer	132
Tofu	104	Blæksprutte	139
Kylling	119	And	139
Oksekød	124	Skaldyr	144

EKSTRA TIL RETTEN

Enkelt grønt	5	Oksekød	29
Ekstra grønt	12	Tigerrejer	34
Peanuts	6	Blæksprutte	34
Cashewnødder	9	And	39
Tofu	12	Skaldyr	39
Kylling	24		

SNACKS

SPRØDE REJECHIPS 25
Serveres med sød chili sauce

CASHEWNØDDER 19

GINGER CANDY 20

TILVALG

Jasmin ris	14
stegte ris	19
stegte ris m. æg	24
Kogte ris nudler	19
Stegte ris nudler	19
Stegte nudler m. æg	24
Peanutsauce	14
Sød chilisaucе	12
Chilimayo	14
Soyasauce	10

BØRNERETTER

26. BØRNEMENU 89

KYLLINGESPYD 🌸

Kyllingespyd marineret i karry og kokosmælk.
Serveres fire stk. med vores hjemmelavede peanutsauce.

WONTON 🌸

Dybsteget wonton lavet med kylling, korianderrod & stegte hvidløg.
Serveres fire stk. med sød chilisaucе.

FORÅRSRULLER 🌸

Stegte forårsruller med vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres fire stk. med sød chilisaucе.

KOONG TEMPURA 🌸

Sprøde dybstegete tempura tigerrejer. Serveres fire stk. med vores hjemmelavede chilimayo

🌸 Vælg tilvalget til din børnemenu

Stegte ris/ Stegte nudler / Jasmin ris / Nudelsuppe