

STARTERS

- 1. KAI SATAY** 69
Kyllingespyd marineret i karry og kokosmælk. Serveres fire stk. med vores hjemmelavede peanutsauce.
- 2. WONTON** 69
Dybstegette wonton lavet med kylling, korianderrod og stegte hvidløg. Serveres fire stk. med sød chilisauce.
- 3. POR PIA THOD** 69
Stegte forårsruller med vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres fire stk. med sød chilisauce.
- 4. KOONG TEMPURA** 79
Sprøde dybstegette tempura tigerrejer. Serveres fire stk. med vores hjemmelavede chilimayo

SUPPER

- 5. TOM YUM** 〕〕
En traditionel og stærk suppe. Citrongræs, limeblade, løg, forårsløg, champignon og rød chili. Toppes med koriander og tamarind juice.
- 6. TOM KHA** 〕
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

SALATER

- 8. YUM** 〕〕 *
En frisk salat med rød chili, cherrytomater, rødløg, lollo bionda salat og 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** 〕〕〕 *
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.

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

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 og citron.
- 13. KAO PHAD KRA PRAW** 〕〕〕 *
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 og citron.

SPRØDE REJECHIPS 25

Hjemmelavede rejechips, serveres med sød chilisauce

* VÆLG INDHOLDET TIL DIN RET

Vegansk	109	Laks	149
Vegetarisk	119	Tigerrejer	142
Tofu	124	And	139
Kylling	134	Skaldyr	149
Oksekød	139		

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		

TILVALG

Jasmin ris	14	Hjml. Peanutsauce	14
Stegte ris	19	Hjml. Chilimayo	14
Stegte ris m. æg	24	Sød chilisauce	10
Stegte ris nudler	19	Soyasauce	10
Stegte nudler m. æg	24		

KARRY

Alle retter serveres med jasmin ris

14. KEANG PHED 》

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

15. KAENG MASSAMAN

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

16. KENG PHED PED YANG 》

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 》

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 》

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 》

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 》

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 》》

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.

BØRNERETTER

26. BØRNEMENU

89

KYLLINGESPYD 》

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

WONTON 》

Dybstege wonton lavet med kylling, korianderrod og stegte hvidløg. Serveres fire stk. med sød chilisaUCE.

FORÅRSRULLER 》

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

KOONG TEMPURA 》

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

》 Vælg tilvalget til din børnemenu

Stegte ris/ Stegte nudler / Jasmin ris / Nudelsuppe

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

* VÆLG INDHOLDET TIL DIN RET

Vegansk	109	Laks	149
Vegetarisk	119	Tigerrejer	142
Tofu	124	And	139
Kylling	134	Skaldyr	149
Oksekød	139		

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		

TILVALG

Jasmin ris	14	Hjml. Peanutsauce	14
Stegte ris	19	Hjml. Chilimayo	14
Stegte ris m. æg	24	Sød chilisaUCE	10
Stegte ris nudler	19	Soyasauce	10
Stegte nudler m. æg	24		