

FORRETTER

1. KAI SATAY

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

69

2. WONTON

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

69

3. POR PIA THOD

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

69

4. KOONG TEMPURA

Sprøde dybstegete tempura tigerrejer. Serveres fire stk. med hjemmelavet chili mayo

79

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, koriander, cherrytomater, rødløg, lollo bionda salat & agurk. 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, bænnespіrer 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.

*

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.

*

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.

*

BØRNEMENU

Vælg én fra hver liste

Stegte ris
Stegte nudler
Jasmin ris



4x Kyllingespyd
4x Forårsruller
4x Kong tempura
4x Wanton

89

KARRY

Alle retter serveres med jasmin ris

14. KEANG PHED 》》

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

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 og rød chili. Retten toppes med cashewnødder og sød basilikum.

19. KAENG PANANG 》

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

LYNSTEGT

Alle retter serveres med jasmin ris

20. PHAD PRIEW WAN *

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

21. PHAD KHING 》 *

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

22. PHAD KRA PRAW 》》 *

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

23. PHAD NAM MAN HOY *

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

24. PHAD MED MA MUANG *

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

》 ALLE CHILISTYRKER KAN JUSTERES EFTER ØNSKE

ALLERGENER? KONTAKT PERSONALET

* VÆLG INDHOLDET TIL DIN RET

VEGANSK	99	LAKS	142
VEGETARISK	109	TIGERREJER	142
TOFU	119	AND	139
KYLLING	134		
OKSEKØD	139		

EKSTRA TIL RETTEN

ENKELT GRØNT	5	OKSEKØD	29
PEANUTS	6	TIGERREJER	34
CASHEWNØDDER	9	AND	39
TOFU	12		
KYLLING	24		

TILVALG

JASMIN RIS	14	STEGTE NUDLER M. ÆG	24
STEGTE RIS	19	HJML. PEANUTSAUCE	14
STEGTE RIS M. ÆG	24	SØD CHILISAUCE	12
KOGTE RIS NUDLER	19	HJML. CHILI MAYO	14
STEGTE RIS NUDLER	19	SOYASAUCE	10
		CASHEWNØDDER	19

SNACKS

SPRØDE REJECHIPS

Serveres med sød chili sauce

25

GINGER CANDY

20

WOOWOK.DK

Besøg vores online univers hvor du kan bestille take-away direkte til døren

NYGÅRDSVEJ 5 2100 KØBENHAVN Ø · +45 71 74 74 18



WOOWOK