

STARTERS

ALLE STARTERS 79

10. KAI SATAY

Kyllingespyd, marineret i karry og kokosmælk.
Serveres 4 stk. med vores hjemmelavet peanutsauce.

11. GYOZA KYLLING

Dybstegete gyoza med kylling.
Serveres 5 stk. med soyasauce.

12. GYOZA VEGETAR

Dybstegete gyoza med grøntsager.
Serveres 5 stk. med soyasauce.

13. POR PIA THOD

Stegte forårsruller med vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres 4 stk. med sød chilisauce.

14. KOONG TEMPURA

Sprøde dybstegete tempura tigerrejer.
Serveres 4 stk. med vores hjemmelavet chilimayo.

16. PEEK GAI TOD

Sprøde dybstegete kyllingevinger.
Serveres 5 stk. med sød chilisauce.

17. KARAAGE KYLLING

Sprøde og crunchy-panerede dybstegete kyllingestykker. Serveres 5 stk. med sød chilisauce.

SUPPER

VÆLG MELLEME 89

Vegetar, kylling eller tigerrejer.

30. TOM YUM))

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

31. TOM KHA)

Thai suppe tilberedt med kokosmælk, urter og krydderier med citrongræs, limeblade, løg, champignon, forårsløg, stærk koriander og rød chili. Toppes med koriander og citrus.

STEGTE RIS

50. KAO PHAD *

Stegte jasmin ris tilberedt med æg, løg, forårsløg, ananas, rød peberfrugt, sukkerærter, gulerod, broccoli, cherrytomater og babymajs.
Toppes med finthakkede forårsløg og citrus.

51. KAO PHAD KRA PRAW))) *

Spicy - stegte jasmin ris tilberedt med rød chili, stærk basilikum, æg, løg, forårsløg, mørk soya, gulerod, broccoli og babymajs.
Toppes med finthakkede forårsløg og citrus.

NUDLER

40. PHAD THAI *

Stegte nudler tilberedt med æg, bønnespirer, forårsløg og vores hjemmelavede Phad Thai sauce. Toppes med knuste peanuts, finthakkede forårsløg og citrus.

41. PHAD KEE MAO))) *

Spicy - store risnudler tilberedt med chili, stærk basilikum, æg, broccoli, gulerod, sukkerærter, babymajs og sæsonens kål. Toppes med knuste peanuts, finthakkede forårsløg og citrus.

42. PHAD SEE-EW *

Store risnudler tilberedt med æg, broccoli, gulerod, sukkerærter, peberfrugt, babymajs og sæsonens kål. Toppes med knuste peanuts, finthakkede forårsløg og citrus.

SALATER

20. YUM)) *

Frisk salat med rød chili, cherrytomater, rødløg, lollobionda salat og agurk. Toppes med koriander og vores hjemmelavet thaidressing.

ALLE RETTER ER LAKTOSEFRI
ALLE CHILISTYRKER KAN JUSTERES EFTER ØNSKE
DE FLESTE RETTER KAN LAVES GLUTENFRI/VEGANSK

*HVAD ER DU TIL?

VEGETAR	129	OKSEKØD	149
TOFU	139	TIGERREJER	149
KYLLING	139		

EKSTRA TIL RETTEN

CHILI	5	TOFU	30
GRØNT	25	KYLLING	30
CASHEW	15	OKSEKØD	35
PEANUTS	12	TIGERREJER	35
SPEJLÆG	20		

TILBEHØR

JASMIN RIS	20	STEGTE NUDLER M. ÆG	30
STEGTE RIS	25	HJML. PEANUTSAUCE	15
STEGTE RIS M. ÆG	30	HJML. CHILIMAYO	15
KOGTE RISNUDLER	20	SØD CHILISAUCE	12
STEGTE RISNUDLER	25	SOYASAUCE	12

KARRY

ALLE RETTER SERVERES MED JASMIN RIS

60. KEANG PHED)) *

Rød karry og kokosmælk tilberedt med bambusskud, thai auberginer, lange bønner, sød basilikum og rød chili.

61. KAENG MASSAMAN *

Massaman karry og kokosmælk tilberedt med kartofler, gulerod og løg. Toppes med cashewnødder og lime blade.

63. KAENG KIEAW WAN)) *

Grøn karry og kokosmælk tilberedt med bambusskud, thai auberginer, lange bønner, sød basilikum og rød chili.

64. KAENG KA REE) *

Gul karry og kokosmælk tilberedt med kartofler og løg. Toppes med cashewnødder og forårsløg.

65. KAENG PANANG) *

Panang karry og kokosmælk tilberedt med lange bønner, rød chili og sød basilikum. Toppes med cashewnødder, knuste peanuts og limeblade.

LYNSTEGT

ALLE RETTER SERVERES MED JASMIN RIS

71. PHAD KHING) *

Østerssauce lynstegt med sorte svampe, gulerod, forårsløg, rød peberfrugt, babymajs og løg. Tilsættes ingefær og toppes med finthakket forårsløg.

72. PHAD KRA PRAW))) *

Østerssauce tilberedt med lange bønner, løg, hvidløg, rød chili og stærk basilikum. Toppes med finthakket forårsløg.

74. PHAD MA MUANG *

Østerssauce tilberedt med ananas, gulerod, forårsløg, babymajs, sukkerærter, rød peberfrugt og løg. Toppes med cashewnødder og finthakket forårsløg.

15. SPRØDE REJECHIPS

39

Hjemmelavede rejechips.
Serveres med sød chilisaUCE.

VED ALLERGENER SPØRG IND TIL ENKELTE RET
ALLE CHILISTYRKER KAN JUSTERES EFTER ØNSKE

BØRNERETTER

VÆLG MELLE

99

Jasmin ris, nudler eller nuddelsuppe.

80. KYLLINGESPYD

Kyllingespyd marineret i karry og kokosmælk.
Serveres 4 stk. med vores hjemmelavet peanutsauce.

81A. GYOZA KYLLING

Dybstegete gyoza med kylling.
Serveres 5 stk. med soyasauce.

81B. GYOZA VEGETAR

Dybstegete gyoza med grøntsager.
Serveres 5 stk. med soyasauce.

82. FORÅRSRULLER

Stegte forårsruller med vegetarisk fyld af shiitake svampe, hvidkål, gulerod, bønnespirer, forårsløg og glasnudler. Serveres 4 stk. med sød chilisaUCE.

83. KOONG TEMPURA

Sprøde dybstegete tempura tigerrejer.
Serveres 4 stk. med chilimayo.

DRIKKEVARER

SODAVAND ELLER VAND

25

*HVAD ER DU TIL?

VEGETAR	129	OKSEKØD	149
TOFU	139	TIGERREJER	149
KYLLING	139		

EKSTRA TIL RETTEN

CHILI	5	TOFU	30
GRØNT	25	KYLLING	30
CASHEW	15	OKSEKØD	35
PEANUTS	12	TIGERREJER	35
SPEJLÆG	20		

TILBEHØR & SAUCER

JASMIN RIS	20	STEGTE NUDLER M. ÆG	30
STEGTE RIS	25	HJML. PEANUTSAUCE	15
STEGTE RIS M. ÆG	30	HJML. CHILIMAYO	15
KOGTE RISNUDLER	20	SØD CHILISAUCE	12
STEGTE RISNUDLER	25	SOYASAUCE	12

STARTERS

ALL STARTERS 79

10. KAI SATAY

Chicken skewers marinated in curry and coconut milk.
Served 4 pcs. with our homemade peanut sauce.

11. GYOZA CHICKEN

Deep-fried gyoza with chicken.
Served 5 pcs. with soy sauce.

12. GYOZA VEGETARIAN

Deep-fried gyoza with vegetables.
Served 5 pcs. with soy sauce.

13. POR PIA THOD

Fried spring rolls with vegetarian filling of shiitake mushrooms, white cabbage, carrot, green beans, spring onion, and glass noodles.
Served 4 pcs. with sweet chili sauce.

14. KOONG TEMPURA

Crispy deep-fried tempura tiger prawns.
Served 4 pcs. with our homemade chilimayo.

16. PEEK GAI TOD

Crispy deep-fried chicken wings.
Served 5 pcs. with sweet chili sauce.

17. KARAAGE CHICKEN

Crispy and crunchy deep-fried pieces of chicken.
Served 5 pcs. with sweet chili sauce.

SOUPS

CHOOSE BETWEEN 89

Vegetarian, chicken or tiger prawns.

30. TOM YUM ☹☹

A traditional and spicy soup with lemongrass, lime leaves, spring onion, mushroom, strong coriander and red chili. Topped with coriander.

31. TOM KHA ☹

Thai soup prepared with coconut milk, herbs and spices with lemongrass, lime leaves, onion, mushroom, spring onion, strong coriander and red chili. Topped with coriander and citrus.

FRIED RICE

50. KAO PHAD *

Fried jasmine rice with egg, onion, spring onion, pineapple, red bell pepper, sugar snap peas, carrot, broccoli, cherry tomatoes and baby corn.
Topped with finely chopped spring onion and citrus.

51. KAO PHAD KRA PRAW ☹☹☹ *

Spicy – fried jasmine rice with red chili, strong basil, egg, onion, spring onion, dark soy sauce, carrot, broccoli and baby corn.
Topped with finely chopped spring onion and citrus.

NOODLES

40. PHAD THAI *

Fried noodles with egg, bean sprouts, spring onion and our homemade Phad Thai sauce. Topped with crushed peanuts, finely chopped spring onion and citrus.

41. PHAD KEE MAO ☹☹☹ *

Spicy – wide noodles with chili, strong basil, egg, broccoli, carrot, sugar snap peas, baby corn and seasonal cabbage. Topped with crushed peanuts, finely chopped spring onion and citrus.

42. PHAD SEE-EW *

Wide noodles with egg, broccoli, carrot, sugar snap peas, bell pepper, baby corn and seasonal cabbage. Topped with crushed peanuts, finely chopped spring onion and citrus.

SALADS

20. YUM ☹☹ *

Fresh salad with red chili, cherry tomatoes, red onion, lollo bionda lettuce and cucumber. Topped with coriander and our homemade Thai dressing.

ALL DISHES ARE DAIRY FREE
ALL CHILI LEVELS CAN BE ADJUSTED ON REQUEST
MOST DISHES CAN BE MADE GLUTEN FREE/VEGAN

*WHAT ARE YOU FEELING FOR?

VEGETARIAN	129	BEEF	149
TOFU	139	TIGER PRAWNS	149
CHICKEN	139		

EXTRAS FOR THE DISH

CHILI	5	TOFU	30
VEGETABLES	25	CHICKEN	30
CASHEWS	15	BEEF	35
PEANUTS	12	TIGER PRAWNS	35
FRIED EGG	20		

SIDES & SAUCES

JASMINE RICE	20	FRIED NOODLES W. EGG	30
FRIED RICE	25	HOMEMADE PEANUT SAUCE	15
FRIED RICE W. EGG	30	HOMEMADE CHILIMAYO	15
BOILED RICE NOODLES	20	SWEET CHILI SAUCE	12
FRIED RICE NOODLES	25	SOY SAUCE	12

CURRY

ALL DISHES ARE SERVED WITH JASMINE RICE

60. KEANG PHED)) *

Red curry and coconut milk prepared with bamboo shoots, Thai eggplant, long beans, basil and red chili.

61. KAENG MASSAMAN *

Massaman curry and coconut milk prepared with potatoes, carrot and onion.
Topped with cashew nuts and lime leaves.

63. KAENG KIEAW WAN)) *

Green curry and coconut milk prepared with bamboo shoots, Thai eggplant, long beans, basil and red chili.

64. KAENG KA REE) *

Yellow curry and coconut milk prepared with potatoes and onion. Topped with cashew nuts and spring onion.

65. KAENG PANANG) *

Panang curry and coconut milk prepared with long beans, red chili and basil. Topped with cashew nuts, crushed peanuts and lime leaves.

STIR FRIED

ALL DISHES ARE SERVED WITH JASMINE RICE

71. PHAD KHING) *

Oyster sauce stir-fried with black mushrooms, carrot, spring onion, red bell pepper, baby corn and onion. Ginger is added and topped with finely chopped spring onions.

72. PHAD KRA PRAW))) *

Oyster sauce stir-fried with long beans, onion, garlic, red chili and strong basil. Topped with finely chopped spring onions.

74. PHAD MA MUANG *

Oyster sauce stir-fried with pineapple, carrot, spring onion, baby corn, sugar snap peas, red bell pepper and onion. Topped with cashews and finely chopped spring onions.

15. CRISPY SHRIMP CHIPS 39

Homemade shrimp chips.
Served with sweet chili sauce.

FOR ALLERGIES, ASK ABOUT THE INDIVIDUAL DISH
ALL CHILI LEVELS CAN BE ADJUSTED ON REQUEST

CHILDREN'S FAVORITE

CHOOSE BETWEEN 99

Jasmine rice, noodles eller noodle soup.

80. CHICKEN SKEWERS

Chicken skewers marinated in curry and coconut milk.
Served 4 pcs. with our homemade peanut sauce.

81A. GYOZA CHICKEN

Deep-fried gyoza with chicken.
Served 5 pcs. with soy sauce.

81B. GYOZA VEGETARIAN

Deep-fried gyoza with vegetables.
Served 5 pcs. with soy sauce.

82. SPRING ROLLS

Fried spring rolls with vegetarian filling of shiitake mushrooms, white cabbage, carrot, green beans, spring onion, and glass noodles.
Served 4 pcs. with sweet chili sauce.

83. KOONG TEMPURA

Crispy deep-fried tempura tiger prawns.
Served 4 pcs. with chilimayo.

DRINKS

SODA OR WATER 25

*WHAT ARE YOU FEELING FOR?

VEGETARIAN	129	BEEF	149
TOFU	139	TIGER PRAWNS	149
CHICKEN	139		

EXTRAS FOR THE DISH

CHILI	5	TOFU	30
VEGETABLES	25	CHICKEN	30
CASHEWS	15	BEEF	35
PEANUTS	12	TIGER PRAWNS	35
FRIED EGG	20		

SIDES & SAUCES

JASMINE RICE	20	FRIED NOODLES W. EGG	30
FRIED RICE	25	HOMEMADE PEANUT SAUCE	15
FRIED RICE W. EGG	30	HOMEMADE CHILIMAYO	15
BOILED RICE NOODLES	20	SWEET CHILI SAUCE	12
FRIED RICE NOODLES	25	SOY SAUCE	12