




Forretter

- | | | |
|--|---------------------------|-------------|
| 1. Forårsruller | Kylling og veg. | 69,- |
| 4 stk. Hjemmelavet forårsruller med gulerødder, hvidkål, frisk champignon og squash. Serveres med sød chilisaUCE. | | |
| 2. Fiske kage (Thai fiskefrikadeller) | | 69,- |
| 4 stk. Fiske kage med Tilapia fisk, rødkarry paste, galanga, citrongræs, frisk citron blade. Serveres med sød sauce. | | |
| 3. Sate | Kylling | 69,- |
| 4 stk. Kyllings spyd marineret med blandet citrongræs, galanga, karry pulver, kokosmælk, soja sauce. Serveres med hjemmelavet peanuts sauce. | | |
| 4. Tempura | Veg. | 69,- |
| | Rejer | 79,- |
| 4 stk. Tempura rejer serveres med mayonnaise sauce og veg. Serveres med soja sauce. | | |
| 5. Tempura | Soft Shell krabber | 85,- |
| 4 stk. Soft shell krabber. Serveres med green mango salat. | | |
| 6. Rejer Chips | | 30,- |
| Serveres med hjemmelavet peanuts sauce. | | |

Salat

- 7. Fisk Salat** **79,-**
Salat med Tilapia, rejer, kammusling, fennikel, rødløg, babyselleri, koriander og hjemmelavet dressing sauce.
- 8. Papaja Salat**  **79,-**
Salat med frisk chili, hvidløg, Thai bønner, brun sukker, fisk sauce, limejuice og tomat.
- 9. Laks Salat** **85,-**
Salat med rødløg, green mango, bladselleri, koriander og hjemmelavet dressing sauce.

Suppe

- 10. Tom Yam**  **75,-**
Suppe med chili paste, østershat, rødløg, hvidløg, tomat, Krydderurt, galanga, citrongræs, frisk lime blade, grønlandsk tiger rejer, frisk chili og champignon.
- 11. Thom Kar** **69,-**
Kylling/ Veg.
Suppe med kokosmælk, østershat, champignon, tomat, Krydderurt, galanga, citrongræs, lime blade, løg, hvidløg og fisk sauce.
- 12. Hot Thom Kar**  **69,-**
Kylling/Rejer
Suppe med kokosmælk, østershat, frisk chili, galanga, citrongræs, lime blade, tomat, Krydderurt, løg og champignon.

Hovedretter

- | | | |
|--|-----------------------------------|--------------|
| 13. Thai Panang karry | Kylling | 129,- |
| | Lam/Oksekød/Tigerrejer/And | 139,- |
| Tilberedt Panang karry med bambusskud, squash, bønner, broccoli, sød basilikum og fisk sauce. Serveres med ris. | | |
| 14. Thai Panang Karry | Veg. | 119,- |
| Thai Panang Karry med gulerod, bambusskud, squash, bønner, græske tofu, broccoli, østershat, sød basilikum, sød kartofler og soja sauce. Serveres med ris. | | |
| 15. Thai Rød Karry  | Kylling | 129,- |
| | Lam/Tigerrejer/And/Oksekød | 139,- |
| Tilberedt rød karry med bambusskud, squash, bønner, broccoli, sød basilikum og fisk sauce. Serveres med ris. | | |
| 16. Thai Rød Karry  | Veg. | 119,- |
| Thai Rød Karry med gulerod, bambusskud, squash, bønner, græske tofu, broccoli, østershat, sød basilikum, sød kartofler og soja sauce. Serveres med ris. | | |
| 17. Grøn karry  | Kylling | 129,- |
| | Laks/ Okse | 139,- |
| Tilberedt grøn karry med bambusskud, squash, bønner, broccoli, sød basilikum og fisk sauce. Serveres med ris. | | |
| 18. Massaman karry  | Kylling | 129,- |
| | Okse | 139,- |
| Tilberedt Massaman karry med kartofler, squash, bønner, broccoli, sød basilikum og fisk sauce. Serveres med ris. | | |
| 19. Nam Thok  | Kylling | 129,- |
| | Oksekød/Lam | 139,- |
| Nam Thok med chili, rødløg, Krydderurt, fisk sauce, limejuice, lime blade, bambusskud, agurk, gulerod og salat. Serveres med sticky ris. | | |
| 20. Hakket Svinekød  | | 129,- |
| Hakket svinekød med rødløg, chili, krydderurt, fisk sauce, limejuice, lime blade, bambusskud, agurk, gulerod og salat. Serveres med sticky ris. | | |

21. Sweet and Sour	Laks/Rejer	139,-
	Kylling/ Tilapia fisk	129,-

Sweet and Sour med løg, tomat, ananas, æble, gulerod, bønner, broccoli, bambusskud og basilikum. Serveres med ris.

22. Pad Thai	Kylling	109,-
	Oksekød/Tiger Rejer	119,-

Stegte risnudler med æg, bønnespire, løg, hvidløg, gulerod, hvidløgs blade, tamarinde sauce, fisk sauce, sød soja, soja, sukker, peanuts og frisk lime.

23. Pad Thai Veg.		99,-
--------------------------	--	-------------

Stegte risnudler med løg, hvidløg, gulerod, bønner, peberfrugt, tofu, broccoli, hvidløgs blade, squash, sød soja, soja, tamarinde sauce, sukker, peanut og frisk lime.

24. Egg noodles	kylling	109,-
	Oksekød/Tiger Rejer	119,-

Stegte ægnudler med løg, forårsløg, hvidløg, gulerod, spidskål, bønner, broccoli, soja sauce og frisk lime.

25. Pad King	Kylling	129,-
	Okse/Rejer/And	139,-

Stegte Phat King med løg, hvidløg, squash, peberfrugt, bambusskud, gulerod, bønner, broccoli, soja, øster sauce, sød basilikum og forårsløg. Serveres med ris.

26. Pad Phet 	Kylling/Svinekød	129,-
	Okse/Rejer/And	139,-

Phat Pet med løg, hvidløg, bambusskud, squash, peberfrugt, bønner, forårsløg, frisk chili, soja, øster sauce, broccoli og sød basilikum og rød karry serveres med ris.

27. Pad Phet Kammusling 		139,-
--	--	--------------

Stegte Kammusling med løg, hvidløg, frisk chili, peberfrugt, bambusskud, squash, bønner, broccoli, holy- og sød basilikum og rød karry. Serveres med ris.

28. Kanom Chin		129,-
-----------------------	--	--------------

Kanom Chin nudler med tilberedt sauce, løg, hvidløg, fisk ball, bananblomster, thai langebønner, surkål og sød basilikum, bønnespire, fisk sauce og chili.

29. Thapa's grøntsager **119,-**
Stegte med løg, hvidløg, ingefær, bambusskud, squash, gulerødder, bønner, broccoli, peberfrugt, sød kartofler, tofu, østershat, øster og soja sauce og sød basilikum. Serveres med ris.


30. Chicken Cashew **129,-**
Kylling tilberedt med cashewnødder, løg, hvidløg, forårsløg, gulerod, broccoli, peberfrugt. Serveres med ris.


31. Khao Pad (stegte ris) **kylling 109,-**
Rejer/ oksekød 119,-
Stegte ris med løg, hvidløg, broccoli, bønner, gulerødder, æg og forårsløg.


32. Børn menu **79,-**
*Børn menu med stegt ris med kylling, gulerod, æg, løg og hvidløg og 2 stk. forårsruller.
*Børn menu med stegt ris nudler med kylling, gulerod, æg, løg og hvidløg og 2 stk. forårsruller.

NEPALESISK- MENU

33. Momo (dumpling) **Kylling/Okse 69,-/79,-**
Hjemmelavet Momo tilberedt med løg, hvidløg, forårsløg, koriander, hvidkål og nepalesiske krydderier. Serveres med nepalesisk hjemmelavet chutney.

34. Karry Masala  **Kylling 129,-**
Lam 139,-
Tilberedt karry med løg, hvidløg, ingefær, peberfrugt, tomat, yoghurt og chili. Serveres med ris.

35. Paneer Masala  **119,-**
Stegte Paneer med løg, hvidløg, chili, tomat, forårsløg, ærter, koriander og nepalesisk karry. Serveres med ris.

36. Chow-mein  **Kylling/Okse 109,-/119.-**
Stegte æg nudler med løg, hvidkål, bønner, gulerød, forårsløg, grøn chili, soja-sauce og nepalesiske krydderier.

Dessert

Mango sorbet **49,-**
Med Thai sød sticky ris lavet i kokosmælk.

Tilbehør/Ekstra

Jasmin ris/ Sticky ris	10,-
Sød chili sauce/Thai chili sauce/Peanut sauce	10,-
Ekstra grøntsager/kylling /oksekød/svindekød/rejer	20,-

Drinks

Danskvand/kildevand	25,-
Sodavand: Cola/Cola zero/Fanta/Sprite	25,-
Saft:Hyldeblomst/Appelsin/Tranbær/Hindbær/ æble & solbær/Ginger Ale	30,-

Øl

Thai Singha		35,-
Tuborg Classic/Carlsberg	lille/mellem/stor	35,-/45,-/55,-

Vin

Huset rød, hvid og rosé pr. glas 49,-

Rød vin

Stony Creek, Pinot Noir (<i>Australien</i>)	199,-
Poggio al Casone, Chianti Superiore DOCG (<i>Italiensk</i>)	199,-
La Vie en Rouge (<i>Fransk</i>)	289,-
Amarone della Valpolicella Classico DOC (<i>Italiensk</i>)	349,-

Hvid vin

Pinot Grigio (<i>Fransk</i>)	199,-
Moselland Halbtrocken, Riesling-Kabinett (<i>Tysk</i>)	199,-
Viña Tarapaca, Reserva, Chardonnay (<i>Chile</i>)	199,-
Moscato d'Asti DocG, Bosc d'La Rei (<i>Italiensk</i>)	279,-

Rosé

Berry Bush Rosé (<i>Western Cape</i>)	199,-
Viña Tarapaca (<i>Chile</i>)	219,-
Mimi Provence Rosé (<i>Fransk</i>)	279,-

Te/Kaffe

Sort kaffe uden mælk	25,-
Sort kaffe med mælk	30,-
Jasmin te/Oolong te med mynte, ingefær og citrongræs	30,-