

Forretter

- 50. Pho Pea Tord (4 stk.)** Kr. 59,-
Thai forårsruller med fyld af oksekød, glasnudler og grønt.
Serveres med hjemmelavet sød chilisaUCE
- 51. Goong Hom Pah (4 stk.)** Kr. 59,-
Dybstezte kongerejer i sprøde rispapir.
Serveres med hjemmelavet sød chilisaUCE
- 52. Goong Choop Pang Tord (4 stk.)** Kr. 59,-
Indbagte kongerejer.
Serveres med hjemmelavet sød chilisaUCE
- 58. Gai Saté (3 stk.)** Kr. 59,-
Grillet kyllingefilet på spyd med hjemmelavet jordnøddesaUCE

Supper

- 75. Tom Yam Goong** Kr. 70,-
Klassiske thai suppe med kongerejer og champignon.
Stærkt krydret med chilli paste, citrongræs, kaffir limeblade, frisk chili og koriander.
- 76. Tom Yam Gai** Kr. 70,-
Klassiske thai suppe med kylling og champignon.
Stærkt krydret med chilli paste, citrongræs, kaffir limeblade, frisk chili og koriander.
- 77. Tom Kha Gai** Kr. 70,-
Kokossuppe med kylling og champignon.
Krydret med galanga, citrongræs, kaffir limeblade og koriander.

Oksekøddretter

- 125. Panaeng Nuer** Kr. 119,-
Oksekød i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.
- 126. Gaeng Keaw whan Nuer** Kr. 119,-
Oksekød i grøn karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, squash, chili og thai basilikum.
- 127. Nuer Pad Prick** Kr. 119,-
Wokstegt oksekød med thai bønner, tomater og forårsløg i chili og østerssaUCE
- 128. Pad Nuer Namman Hoy** Kr. 119,-
Wokstegt oksekød med peberfrugt, tomater, ananas og forårsløg i østerssaUCE

Kyllingeretter/Fjerkræ

- 150. Gaeng Phed Gai** Kr. 115,-
Kylling i rød karry og kokosmælk med bambus, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.
- 151. Gaeng Keaw whan Gai** Kr. 115,-
Kylling i grøn karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, squash, chili og thai basilikum.
- 152. Panaeng Gai** Kr. 115,-
Kylling i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.
- 153. Gai Pad Khing** Kr. 115,-
Wokstegt kylling med chili, ingefær, tomater og forårsløg
- 154. Gai Pad Med Mamuang** Kr. 115,-
Wokstegt kylling med cashewnødder, peberfrugt og forårsløg
- 155. Gai Preaw Whan** Kr. 115,-
Wokstegt kylling i thai sursød saUCE med agurk, broccoli, gulerødder, sukkerærter og babymajs
- 156. Ped Makharm** Kr. 135,-
Stegt andebryst i tamarindesaUCE med sprøde løg, kaffir limeblad og koriander

Rejeretter

- 200. Goong Pad Pak** Kr. 125,-
Sauterede kongerejer i østerssaUCE med sukkerærter, broccoli, gulerødder og babymajs.
- 202. Khao Pad Goong** Kr. 120,-
Stegte ris med kongerejer, æg, grøntsager, pyntet med koriander.
- 204. Goong Panaeng** Kr. 125,-
Kongerejer i Panaeng karry og kokosmælk med thai bønner, kaffir limeblade, chili og thai basilikum.

Fiskeretter

- 203. Pla Preaw Whan** Kr. 125,-
Stegt laks i sursød saUCE med ananas, peberfrugt.
- 227. Pla Lad Prik** Kr. 125,-
Stegt laks i sursød chili saUCE med ingefær og chili.