

Förrätter

(1a) Po Pia Tod

fläsk 40: -

Våra egna vårrullar (2st) med fläskkött. Serveras med sweet chili sås och sallad. För små barn finns en sås som inte är stark alls.

(1b) Po Pia Tod

veg. 40: -

Små vegetariska vårrullar (7st). Serveras med sweet chili sås och sallad. För små barn finns en sås som inte är stark alls.

(1c) Tom Kha/Tom Yum (nr 13 och 14)

kyckling 55: - räkor 55: -

Klassiska thailändska starka soppor.

(2a) Koong Choop Peng Tod

räkor 65: -

3st friterade röd räkor. Serveras med sweet chili sås.

(2b) Knom Jeeb Moo

fläsk 55: -

5st ångkokta wontonknyten med fläskfärs. Serveras med svart soyasås.

Friterat med ris

(3) Gai Tod

kyckling 90: -

Panerad och friterad kycklingfilé (5st). Serveras med sweet chili sås, sallad och ris. För små barn finns en sås som inte är stark alls.

Wokar med ris

(4) Pad Preau Waan

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Sötsur sås, ananas, paprika, lök, morötter, gurka och tomater.

(6) Pad Kra Pao

kyckling eller fläsk 95: - räkor 115: -

Basilika, lök, paprika, chili, bönor, vitlök och bambuskott. Serveras med ett stekt ägg på riset. Använd gärna prik nam paa som riktiga thai gör, vi fixar lite om Ni vill. Stark.

(10) Pad Metmamuanghimmaphan

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Cashewnötter, lök, paprika, morötter och chili i olja. Stark.

(11) Pad Pet

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Röd curry med bambuskott, paprika och bönor. Stark.

(12) Pad Pong Kari

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Gul curry med paprika, lök, stjälkselleri och ägg. Kan tillagas med eller utan chili.

(8a) Kao Pad tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Stekt ris med ägg, broccoli, blomkål, morötter, tomater och lök.

(8b) Kao Pad Sapparot tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Stekt ris med ägg, gul curry, ananas, broccoli, blomkål, morötter, tomater och lök.

(8c) Kao Pad Namprikpaow tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Stekt ris med chili paste, morötter, lök, tomater, broccoli, blomkål och ägg. Stark.

(19) Gai (eller moo) Tod Kratiam kyckling eller fläsk 100: - räkor 115: -

Stekt kyckling (eller fläsk) med vitlök, ostronsås och sojasås. Serveras med ris.

(16) Pad Pak Ruam tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Wokade grönsaker med sojasås och söt sojasås. Broccoli, bönor, blomkål, morot, lök och paprika.

(21) Pad King tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Wok med ingefära, champinjon och grönsaker. Stark.

(22) Pat Wonsen tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Wok med glasnudlar, ägg och grönsaker inget starkt alls. Serveras med ris!

(23) Pat Preau Waan Gai Tod kyckling 105: -

Friterad kycklingfilé wokade i vår egna söt-sura sås. Paprika, lök, morötter, gurka, ananas, minimajs och tomat.

(26) Nam Tok Moo fläsk 105: -

Stark thai-sallad med grillat fläskkött, torkad chili, och lök.

Nudlar

(7) Pad Thai tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Nudlar, morötter, vitkål, ägg, purjolök och jordnötter.

(9) Pad Se Eew tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Nudlar, sojasås, tomater, vitkål, morötter, ägg och broccoli.

(27) Bamee Pad Nam Prik Paow tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Wokade äggnudlar med chilipasta, ägg och grönsaker. Stark.

(29) Yum Wunsen (Snack till öl)

kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Thai-stark sallad med glasnudlar. Stjälkselleri, 3 st chili, tomat, morot, gullök och jordnötter på Stark!!! Om du är trött på jordnötter till ölen och är en hårding, testa detta!

Soppor med ris

(13) Tom Kha Gai

kyckling 90: - räkor 110: -

Kyckling, kokosmjölk, tomat, lök, citrongräs, galanga och champinjoner. Stark.

(14) Tom Yum Gai

kyckling 90: - räkor 110: -

Kyckling, kokosmjölk, chilipasta, tamarindsås, tomat, lök, citrongräs, galanga och champinjoner. Stark!

Grillat med ris

(15) Satay Gai

kyckling 95: -

Våra egna kycklingspett (3st) med hemlagad jordnötssås.

Grytor med ris

(5) Gaeng Pet

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Röd curry med kokosmjölk, zucchini, bambu och paprika. Stark.

(17) Panaeng Curry

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Panaeng curry med kokosmjölk, morot, lök, paprika och jordnötter. Garnerad med limeblad. Stark.

(18) Gaeng Keau Waan

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Grön curry med kokosmjölk, kyckling, lök, zucchini och bambu. Stark!

(20) Geang Kuaw Sapparot

tofu, kyckling eller fläsk 90: - räkor 110: -

Rödcurry gryta med ananas och grönsaker. Det smakar söt, sur och lite starkt.

(24) Shu Shy Pla

lax 105: -

Stekt lax med rödkurry, kokosmjölk, limeblad, röd sötchili och kokosmjölksås på. Stark.

(25) Gaeng Hang Lei

fläsk 105: -

Gryta med mjukt fläskkött, ingefära och lök. Långkok. Den smakar söt, sur och stark.

(28) Massaman Curry

kyckling eller fläsk 90: -

Massaman curry gryta med kyckling, kokosmjölk, jordnötter, potatis, gullök och paprika.

Barnmeny

(30) Gai Tod

kyckling 60: -

Panerad och friterad kycklingfilé (3st). Serveras med sweet chili sås, sallad och ris. För små barn finns en sås som inte är stark alls.

(31) Satay Gai

kyckling 60: -

Våra egna kycklingspett (2st små) med hemlagad jordnötssås.

(32) Bamee Pad

tofu, kyckling eller fläsk 60: - råkor 75: -

Wokade äggnudlar med ägg, vitkål, blomkål, broccoli, majs, tomat och morot.

Efter maten

Friterad banan med vaniljglass, hallonsmul, och honung. (sommar) 65: -

Vanilj- eller chokladglass (1 stor kula) med chokladsås. (sommar) 25: -

Kaffe (Zoégas) 15: -

Läsk och vatten

Hwila Naturell, Citus/lime 15: - Sprite, Coca-Cola Light 15: -

Åbro Original Lättöl 2,2 % 15: - Coca-Cola, Fanta, Fanta Exotic 15: -

Alla Tidars Apelsin, Cola 15: - Smakis (sugrör, flera smaker) 10: -

Starköl

Singha 5,0 % (33cl) Thailand 45: -

Ljus lager. Smakrik med liten bränd ton, inslag av jäst och bröd.

Chang 5,0 % (33cl) Thailand 45: -

Ljus lager

King Fisher 4,8 % (66cl) Indien 69: -

Ljus lager. Indiens bäst säljande, passar till asiatisk mat.

Zlatopramen 4,9 % (50cl) Tjeckien 59: -

Ljus lager. Smakrik med liten bränd ton och stor beska, inslag av jäst och bröd.

Bryggmästarens (Åbro) Bästa Pilsner 5,0 % (50cl) Sverige 53: -

Torr, tydlig och bra humlekaraktär. Lätta citrustoner.

Bryggmästarens (Åbro) Mörka Lager 5,0 % (50cl) Sverige 53: -

Knäck, smörkola och brungräddat knäckebröd. Mjuk, fyllig och torr eftersmak.

Maredsous 6,0 % (33cl) Belgien 55: -

Klosteröl med stor gräddig skumkrona, len i smaken.

Duvel 8,5 % (33cl) Belgien 60: -

Klosteröl, fyllig med stor beska.

London Porter 5,4 % (50cl) England 69: -

Mörk, fyllig inslag av choklad och knäck, diskret sötma och balanserad beska.

Cider

<i>Rekorderlig Päröncider 4,5 % (50cl)</i>	<i>Sverige</i>	<i>50: -</i>
--	----------------	--------------

Vin

<i>Glas rött vin</i>	<i>Montgravet Cabernet Sauvignon Merlot</i>	<i>18,7 cl 13,0 %</i>	<i>48: -</i>
<i>Glas vitt vin</i>	<i>Montgravet Chardonnay</i>	<i>18,7 cl 12,5 %</i>	<i>48: -</i>

Whisky

Whisky serverar vi i "The Glencairn Glass" för bästa upplevelse.

<i>Lagavulin</i>	<i>Single Malt 16 year</i>	<i>Rökig</i>	<i>Islay</i>	<i>20: -/cl</i>
<i>Laphroaig</i>	<i>Single Malt 10 year</i>	<i>Rökig</i>	<i>Islay</i>	<i>20: -/cl</i>
<i>Caol Ila</i>	<i>Single Malt 12 year</i>	<i>Rökig</i>	<i>Islay</i>	<i>20: -/cl</i>
<i>Old Pulteney</i>	<i>Single Malt 12 year</i>		<i>Highland</i>	<i>20: -/cl</i>
<i>Highland Park</i>	<i>Single Malt 15 year</i>		<i>Islands</i>	<i>20: -/cl</i>
<i>Famous Grouse</i>	<i>Blended whiskey</i>			<i>15: -/cl</i>
<i>Jameson</i>	<i>Blended whiskey</i>			<i>15: -/cl</i>

Cognac

<i>Grönstedts *** VS</i>	<i>15: -/cl</i>
--------------------------	-----------------

Liqueur

<i>Xanté</i>	<i>Päröncognac, 38 %</i>	<i>15: -/cl</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>Örtliqueur, 35 %</i>	<i>15: -/cl</i>
<i>Kahlúa</i>	<i>Kaffelikör, 20 %</i>	<i>10: -/cl</i>
<i>Bailey's</i>	<i>Irish Cream, 17 %</i>	<i>10: -/cl</i>

Drinklista

		<i>4cl</i>	<i>6cl</i>
<i>Irish Coffe</i>	<i>Jameson, kaffe, grädde</i>	<i>126: -</i>	<i>n/a</i>
<i>Black Russian</i>	<i>Kahlúa, vodka</i>	<i>66: -</i>	<i>99: -</i>
<i>White Russian</i>	<i>Kahlúa, vodka, mjölk</i>	<i>66: -</i>	<i>99: -</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>Ljus rom, Coca Cola, lime</i>	<i>62: -</i>	<i>93: -</i>
<i>Gin o Tonic</i>	<i>Gin, Tonic Water</i>	<i>62: -</i>	<i>93: -</i>