



## ***Forretter***

### **Po Pia Tod [Thailandsk vårrull]**

Sprøe og gode. Tilberedt på tradisjonelt vis.

### **Thai nudel suppe**

Varm og velsmakende suppe med scampi eller svinekjøtt.

### **Phla Tod Groop [Sprøstekt fisk m/chillisoja dipp]**

Hvit fisk sprøstekt i solsikkeolje. Servert med frisk salat.

### **Pla Goong [Syrlig scampisalat]**

Scampi med løk, sitrongress, minte-, limeblader og limejuice.

### **Yam Neua [Biffsalat]**

Biff indrefilet, friske urter og grønnsaker og lime.

### **Yam Thale [Mikset sjømatosalat]**

Sjøens delikatesser med friske urter og grønnsaker.

### **Goong Shup Pheng Tod [Innbakt scampi]**

Stor innbakt og sprøstekt scampi med eksotisk krydderblanding.

Serveres med frisk salat og dipp.

### **Hoi Shell op Wine [Kamskjell med hvitvinsaus]**

Kamskjell dampet i hvitvinsaus, hvitløk og koriander.

## ***Hovedretter***

### ***Nudler & Stekeris***

#### **Siam Phat Thai [Thai risnudler]**

Stekte risnudler tilberedt på tradisjonell thailandsk måte med bla. bønneskudd, scampi, ristede peanøtter, chili, hvitløk, soyasaus og eddik.

#### **Khaw Phad [Stekeris med variasjon]**

Stekeris m/svinekjøtt

Stekeris m/kylling

Stekeris m/scampi

Retten er tilberedt på tradisjonell thailandsk måte. Lett og godt.

### ***Fisk***

#### **Phla Rad-Prik Geng [Sprøstekt fisk med chillisau]**

Sprøstekt hvit fisk i skiver dekket med chilisau, kokosmelk, fersk basilikum og limeblader.

Serveres med ris. Serveres i skiver.

#### **Pla Phat Kheun Chai [Sprøstekt fisk m/urteblanding]**

Sprøstekt fisk med selleri, vårløk, ingefær, pepper og soyasaus. Mild og god smak. Serveres med ris.





## **Hovedretter** forts.



### **Scampi**

#### **Kaeng Kari Goong [Scampi i karrisaus]**

Stor scampi i kokosmelk blandet med karri og peanøttsaus, ananas, tomat og koriander. Serveres med ris.

#### **Goong Phat Prik Nómay [Stekte scampi m/bambusskudd]**

Scampi stekt i solsikkeolje blandet med chili-hvitløksaus og bambusskudd. Serveres med ris.

#### **Goong Op Sot [Scampi m/tropisk kryddersaus]**

Stekt scampi med soyasaus, koreanderrot og pepper. Serveres med friske grønnsaker og ris.

#### **Goong Tod Kratiam-Prik Thai [Stekt scampi i hvitløkspepper]**

Stor scampi med grovmalt pepper, hvitløk, østerssaus og eksotisk krydderblending. Serveres med frisk salat og ris.

#### **Tom Yam Goong [Sterk og syrlig scampisuppe]**

Thailands mest berømte suppe med stor scampi, eksotiske urter, lime og sitrongress. Serveres med ris.

#### **Pha-Naeng Goong [Scampi i rød karri]**

Stor scampi tilberedt med chili, karri, kokosmelk, limeblader og eksotiske urter. Serveres med ris.

### **Kylling**

#### **Gai Pad Ma-Muang Himapan [Kylling med cashewnøtter]**

Strimlet kyllingbryst stekt i solsikkeolje med grov pepper, løk, østerssaus og cashewnøtter. Serveres med ris.

#### **Gaeng Keow Wan Gai [Kylling i grønn karri]**

Strimlet kyllingbryst tilberedt i kokosmelk, aubergine, grønn karri og eksotiske urter. Serveres med ris.

#### **Tom Kha Gai [Kyllingsuppe med kokosmelk]**

Aromatisk suppe tilberedt av oppskåret kyllingbryst i kokosmelk, friske urter, lime og sitrongress. Serveres med ris.

#### **Tom Yam Gai [Kyllingsuppe]**

Oppskåret kyllingbryst tilberedt i kraft av eksotiske urter, limeblader og sitrongress. Serveres med ris.

### **Svinekjøtt**

#### **Phat Mo Prio Wan [Sursøt svinekjøtt]**

Stekt svinekjøtt med sur og søt saus. Tilberedes med bla. tomat, løk, agurk og ananas. Serveres med ris.

#### **Mo Pan Kon Thot [Frityrstekte kjøttboller av svinekjøtt]**

Sprøstekte hjemmelagde kjøttboller tilberedt i tradisjonell thailandsk krydderblending. Serveres med dipp, friske grønnsaker og ris.





## **Hovedretter** forts.



### **Mo Pad Now Mai Khing [Svinekjøtt med bambusskudd]**

Filet av svinekjøtt stekt i solsikkeolje og østerssaus med eksotiske krydder, ingefær og bambusskudd. Serveres med ris.

### **Mo Phat Prik [Svinewok]**

Stekt svinekjøtt i solsikkeolje med soyasaus, løk og stor chili. Serveres med ris. Retten er mildt krydret. Serveres med ris.

## **Biff**

### **Pha-Naeng Neua [Biff karri]**

Stekt biff strimlet og tilberedt i kokosmelk, basilikum og tradisjonell thailandsk karri. Serveres med ris.

### **Neua Pad Nam Man Hoi [Biff med østerssaus]**

Strimlet biff stekt i solsikkeolje, ingefær, løk og østerssaus med eksotiske krydder og bambusskudd. Serveres med ris.

## **Vegetar**

### **Pad Pak Ruam Mit [Vegetarianerens glede]**

Miksede grønnsaker og tofuputer stekt i solsikkeolje med hvitløk og østerssaus. Serveres med ris.

