






## Förrätter

1. Paapöe tad ..... **63:-**  
Små vårrullar fyllda med fläskfärs, glasnudlar och grönsaker
2. Tom yam goong  ..... **82:-**  
Räksoppa med chilipeppar och limejuice
3. Goong tad sause sirascha  ..... **82:-**  
Stekt scampi. Serveras med stark sås och sallad
4. Geang joud wonsen..... **82:-**  
Glasnudelsoppa med shitaksvamp och fläskkött
5. Goong pan sen..... **82:-**  
Friterade tigerräkor rullade i äggnudlar
6. Tom kah gai  ..... **73:-**  
Kycklingsoppa med kokosmjölk och limejuice
7. Yam goong  ..... **82:-**  
Thairäksallad med koriander, gräslök, rödlök, tomat, gurka och chili

 Lite starkt

 Lagom starkt

 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.

Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.



## Kycklingrätter

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 8.   | Gaeng keow wan gai  .....      | 148:- |
|      | Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk  |       |
| 9.   | Panäng gai.....   | 148:- |
|      | Kycklingfilé med panäng curry, kokosmjölk och limeblad  |       |
| 10.  | Tom kah gai  .....             | 148:- |
|      | Soppa med kycklingfilé, limejuice och kokosmjölk  |       |
| 11.  | Gai pad med mamaung.....  | 154:- |
|      | Stekt kycklingfilé med blandade grönsaker och rostade cashewnötter  |       |
| 12.  | Gai tad.....  | 148:- |
|      | Friterad kycklingfilé. Välj mellan sweet chili sås eller sötsur sås   |       |
| 13.  | Gai pad prio wan.....   | 148:- |
|      | Stekt kycklingfilé med tomat, gurka och ananas i sötsur sås   |       |
| 14.  | Gai pad bai graprou  .....   | 154:- |
|      | Stekt kycklingfilé med vitlökschili och thaibasilika  |       |
| 15.  | Gai pad khing.....  | 154:- |
|      | Wokad kycklingfilé med ingefära, paprika och shitaksvamp  |       |
| 16.  | Gai saté.....   | 148:- |
|      | Kycklingspett med jordnötssås   |       |
| 17.  | Khowpat gai.....  | 148:- |
|      | Stekt ris med kyckling, ägg och grönsaker   |       |
| 18.  | Gaeng ped gai.....  | 148:- |
|      | Kycklingfilé med röd curry och kokosmjölk   |       |
| 19.  | Gai Pad Pak .....   | 148:- |
|      | Wokad kyckling med blandade grönsaker   |       |
| 20.  | Khowpat bai graprou gai.....  | 154:- |
|      | Stekt ris med kyckling, vitlökschili och thaibasilika   |       |
| 201. | Gai grathiem prik tai  ..... | 159:- |
|      | Marinerad kyckling med vitlök. Serveras med sriracha sås (stark)  |       |

 Lite starkt


 Lagom starkt




 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.

Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.

## Köttretter

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 21. | Gaeng keow wan nua  .....             | 168:- |
|     | Oxfile med grön curry och kokosmjölk   |       |
| 22. | Panäng nua.....  | 168:- |
|     | Oxfile med panäng curry, kokosmjölk och limeblad   |       |
| 23. | Yam nua.....   | 168:- |
|     | Sallad med oxfile, tomat, gurka, koriander och chili   |       |
| 24. | Nua pad bai graprou  .....            | 168:- |
|     | Stekt oxfile med vitlökschili och thaibasilika   |       |
| 25. | Nua pad nam man hoi.....   | 168:- |
|     | Stekt oxfile med ostronsås   |       |
| 26. | Nua pad med mamaung.....   | 168:- |
|     | Wokad oxfile med rostade cashewnötter och grönsaker  |       |
| 27. | Moo pad bai graprou  .....          | 158:- |
|     | Stekt fläskfile med vitlökschili och thaibasilika  |       |
| 28. | Moo pad prio wan.....  | 152:- |
|     | Stekt fläskfile med tomat, gurka och ananas i sötsur sås   |       |
| 29. | Moo tad.....   | 152:- |
|     | Friterad fläskfile. Välj mellan sötsur sås eller sweet chili sås   |       |
| 30. | Moo tad grathiem prik tai  .....    | 168:- |
|     | Marinerad fläskfile med vitlök och vitpeppar. Serveras med sriracha sås (stark)  |       |
| 31. | Panäng Moo .....   | 158:- |
|     | Fläskfile med panäng curry, kokosmjölk och limeblad  |       |
| 32. | Khowpat moo, nua.....  | 168:- |
|     | Stekt ris med oxfile, fläskfile, ägg och grönsaker   |       |
| 33. | Khowpat moo, nua bai graprou  ..... | 168:- |
|     | Stekt ris med oxfile, fläskfile, vitlökschili och thaibasilika   |       |

-  Lite starkt  
 Lagom starkt  
 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.  
 Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.





## Fisk och skaldjur

- |  |       |
|--|-------|
| 34. Gaeng keow wan goong 🍛.....  | 168:- |
| Jätteräkor med grön curry, kokosmjölk och ananas                                       |       |
| 35. Goong pad med mamaung.....   | 168:- |
| Wokade jätteräkor med rostade cashewnötter och grönsaker                               |       |
| 36. Goong pad bai graprou 🍛🍛🍛.....   | 168:- |
| Wokade jätteräkor med vitlökschili och basilika  |       |
| 37. Goong tad.....   | 168:- |
| Friterade jätteräkor. Välj mellan sötsur sås eller sweet chili sås                     |       |
| 38. Tom yam goong.....   | 168:- |
| Soppa med jätteräkor, chilipeppar och limejuice  |       |
| 39. Poé tak 🍛🍛.....  | 178:- |
| Soppa med jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmuslor och thaibasilika                   |       |
| 40. Pad graprou talay 🍛🍛.....  | 182:- |
| Stekta jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmuslor, vitlökschili och thaibasilika        |       |
| 41. Khow pad goong.....  | 168:- |
| Stekt ris med ägg och jätteräkor   |       |
| 42. Khow pad graprou goong 🍛🍛🍛.....  | 168:- |
| Stekt ris med jätteräkor och vitlökschili  |       |
| 43. Goong pad prio wan.....  | 168:- |
| Stekta jätteräkor, tomat och ananas i sötsur sås                                       |       |
| 44. Gaeng ped pla 🍛.....   | 168:- |
| Fiskgryta med röd curry och kokosmjölk   |       |
| 45. Pla pad pak.....   | 168:- |
| Stekt fiskfilé med blandade grönsaker  |       |
| 46. Pla lad prik 🍛🍛.....   | 172:- |
| Stekt fiskfilé med stark syrlig sås  |       |
| 401. Pad pra muc, hoi meng poo sai baiholapa 🍛🍛.....                                   | 166:- |
| Stekt bläckfisk + muslor med vitlökschili och sweet basilika                           |       |
| 402. Goong tad gratiem prik tai 🍛🍛.....  | 172:- |
| Jätteräkor marinerade med vitlök och vitpeppar. Serveras med sriracha sås (stark)      |       |
| 403. Paow ta lay 🍛🍛🍛.....  | 220:- |
| Grillad mix seafood: Krabbor, räkor, muslor och bläckfisk. Serveras med stark chilisås |       |





## Anka

47. Phet pad bai graprou  ..... 168:-  
Stekt anka med vitlökschili och thaibasilika
48. Phet pad nam man hoi..... 168:-  
Stekt anka med ostronsås
49. Phet pad prio wan..... 168:-  
Stekt anka, tomat, ananas i sötsur sås
50. Phet pad ped  ..... 168:-  
Stekt anka i röd curry
501. Gaeng ped phet yang..... 168:-  
Gryta med ankfilé, kokosmjölk och ananas

## Specialrätter

51. Pad si eaw moo..... 158:-  
Stekta risnudlar med fläskfilé, ägg och broccoli
52. Pad mee..... 154:-  
Stekta äggnudlar med kyckling och grönsaker
53. Pad thai..... 168:-  
Stekta risnudlar med jätteräkor, ägg, böngroddar, jordnötter och limejuice
54. Radna ta lay..... 168:-  
Stekta risnudlar med räkor, bläckfisk och grönsaker
55. Radna room mitt ..... 168:-  
Stekta risnudlar med oxfilé, fläskfilé, kyckling och grönsaker
56. Tre små rätter ..... 175:-  
Kycklingfilé med grön curry  
Oxfilé med ostronsås  
Friterade räkor med chilisås
561. Pad seafood nam prik paow  ..... 178:-  
Stekt blandad seafood med chilipaste och sweetbasilika
562. Pad mee kee maow  ..... 172:-  
Stekta äggnudlar med blandat kött, vitlökschili och thaibasilika

-  Lite starkt  
 Lagom starkt  
 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.  
Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.



## Middagar

58. Middag för två personer..... **460:-**  
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry,  
Oxfile med ostronsås  
Efterrätt: Friterad banan med glass
59. Middag för tre personer..... **690:-**  
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry  
Oxfile med ostronsås  
Friterade räkor med sweet chili sås  
Efterrätt: Friterad banan med glass
60. Middag för fyra personer..... **920:-**  
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry  
Oxfile med ostronsås  
Friterade räkor med sweet chili sås  
Stekt fläskfile med vitlökschili och thaibasilika  
Efterrätt: Friterad banan med glass
61. Middag för fem personer..... **1150:-**  
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry  
Oxfile med ostronsås  
Friterade räkor med sweet chili sås  
Stekt fläskfile med vitlökschili och thaibasilika  
Kycklingspett med jordnötssås  
Efterrätt: Friterad banan med glass
62. Middag för sex personer..... **1380:-**  
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry  
Oxfile med ostronsås  
Friterade räkor med sweet chili sås  
Stekt fläskfile med vitlökschili och thaibasilika  
Kycklingspett med jordnötssås  
Oxfile i röd curry och kokosmjölk  
Efterrätt: Friterad banan med glass

 Lite starkt

 Lagom starkt




 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.

Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.

## Vegetariskt

- |  |       |
|--|-------|
| 63. Mee pad pak.....   | 128:- |
| Stekta äggnudlar med grönsaker och caschewnötter   |       |
| 64. Pad pak roam mitt tow hoo .....  | 128:- |
| Stekta blandade säsong grönsaker med tofu  |       |
| 65. Khow pad sapparat.....   | 128:- |
| Stekt ris med ägg, grönsaker, ananas och cashewnötter  |       |
| 66. Khow pad graprou  .....   | 128:- |
| Stekt ris med vitlökschili och thaibasilika  |       |
| 67. Pad thai.....  | 128:- |
| Stekta risnudlar med böngroddar jordnötter och limejuice   |       |
| 68. Gaeng kaew wan pak  ..... | 128:- |
| Grönsaker, tofu och ananas i grön curry och kokosmjölk   |       |
| 681. Pad si ioy.....   | 128:- |
| Stekta risnudlar med ägg och broccoli  |       |
| 682. Yam won sen  .....     | 128:- |
| Glasnudlar och sallad med friterad tofu  |       |
| 683. Pad pak khing.....  | 128:- |
| Stekta grönsaker med ingefära  |       |

-  Lite starkt  
 Lagom starkt  
 Mycket starkt

Samtliga rätter går att få mildare eller starkare tillagad.  
 Vid allergier, kontakta personalen så informerar de dig om innehållet i rätterna.



## **Barnmeny**

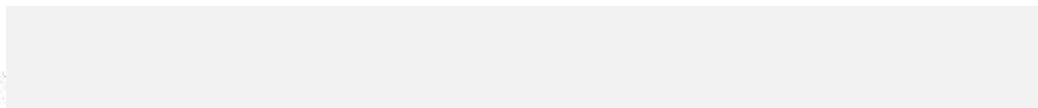
69. Friterad kyckling med sötsur sås.....	<b>82:-</b>
70. Stekt ris med kyckling, ägg och grönsaker.....	<b>82:-</b>
71. Pannkaka med jordgubbs- eller lingonsylt .....	<b>82:-</b>
72. Stekta äggnudlar med biff och grönsaker.....	<b>82:-</b>
721. Kycklingspett med jordnötsås .....	<b>82:-</b>
722. Soppa med äggnudlar och kyckling.....	<b>82:-</b>





## Efterrätter

73. Friterad banan med glass.....	62:-
74. Friterad ananas med glass .....	62:-
76. Glass med chokladsås.....	58:-
77. Glass med kolasås.....	58:-
78. Bananpannkaka.....	68:-
79. Sorbétglass..... Välj mellan: apelsin och mango	65:-
81. Banana split.....	72:-
82. Kokosglass i kokosskal .....	65:-





## Dryck

Läsk (Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up)

Lättöl

Apelsinjuice

Mineralvatten (Citron, lingon, naturell)

Fruktshake (Välj mellan olika säsongfrukter)

Ice-tea

Kaffe/Te

**33cl**      **40cl**

28:-

28:-

28:-

28:-

48:-

48:-

28:-

## Alkoholfritt

Vin (rött/vitt)

Carlsberg

*120:-/Flaska*

38:-

## Starköl

Tuborg Guld

Eriksberg

Mariestad

Karhu

**33cl**      **50cl**

64:-

64:-

64:-

64:-

## Thaiöl

Singha

Chang

Leo

**33cl**      **63cl**

54:-

90:-

54:-

90:-

54:-

90:-

## Mellanöl

HOF mellanöl

**33cl**      **50cl**

42:-

54:-

## Cider

Somersby Päron cider

58:-

## Aperitif

Martini extra dry

Martini Bianco

Martini Rosso

Campari

**Pris per cl.**

12:-

12:-

12:-

12:-



## Whiskey

Jameson	<i>16:-</i>
Ballantines	<i>16:-</i>
Jack Daniel	<i>16:-</i>
Tullamore Dew	<i>16:-</i>
Johnie Walker Red	<i>19:-</i>
Famous Grouse	<i>22:-</i>
Johnie Walker Black	<i>22:-</i>

## Snaps

Sake risbrännvin	<i>14:-</i>
Skåne	<i>14:-</i>

## Avec

Monopol	<i>18:-/cl</i>
Hennessy	<i>18:-/cl</i>
Remy Martin	<i>22:-/cl</i>

## Drinkar

	<b>4 cl.</b>	<b>6 cl.</b>
		<i>112:</i>
Gin Tonic	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
Black Russian (Vodka, kaffelikör)	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
White Russian (Vodka, kaffelikör, mjölk)	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
Cuba Libre (Rom, Cola)	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
Dry Martini (Gin, Vermouth)	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
Margarita (Tequila, pressad lime, sockerlag)	<i>82:-</i>	-
		<i>112:</i>
Strawberry Draquirri (Jordgubbar, Bacardi, Roseslime, ljus rom)	<i>82:-</i>	-

<b>Shot</b>	<b>4 cl.</b>	<b>6 cl.</b>
Mintuu	64:-	96:-
Sambuca	64:-	96:-
Jäger	64:-	96:-
Fireball	64:-	96:-
Tequila	64:-	96:-



## Kaffedrinkar

	4 cl.	6 cl.
Italieane Coffee (Galliano, Amaretto, kaffe)	95:-	115:-
Caribbean Coffee (Kaptain Morgan, Khálua, kaffe)	95:-	115:-
Irish Coffee (Jamesson, kaffe)	95:-	115:-
Kaffe Karlsson (Galliano, Baileys, kaffe)	95:-	115:-

## Likörer

	Pris per cl.
Khálua	18:-
Amaretto	18:-
Benedictiné	18:-
Cointreau	18:-
Drambuie	18:-
Likör 43	18:-
Baileys	18:-
Sambuca	18:-
Xanté (Päronkonjak)	18:-

## Vin

	Glas	Flaska
Husets vita	75:-	280:-
Husets rosé	75:-	280:-
Husets röda	75:-	280:-
Mousserande Vin		320:-
Cava/flaska		320:-