






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 ták   | 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.....	82:-
70. Stekt ris med kyckling, ägg och grönsaker.....	82:-
71. Pannkaka med jordgubbs- eller lingonsylt	82:-
72. Stekta äggnudlar med biff och grönsaker.....	82:-
721. Kycklingspett med jordnötsås	82:-
722. Soppa med äggnudlar och kyckling.....	82:-



Efterrätter

73. Friterad banan med glass.....	62:-
74. Friterad ananas med glass.....	62:-
75. Ananasglass i hel ananas.....	69:-
76. Glass med chokladsås.....	58:-
77. Glass med kolasås.....	58:-
78. Bananpannkaka.....	75:-
79. Sorbétglass mango & passionsfrukt	65:-
81. Banana split.....	72:-
82. Kokosglass i kokosnötsskal.....	69:-



Dryck

Läsk (Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up)	33cl	40cl
Lättöl	28:-	
Apelsinjuice	28:-	
Mineralvatten (Citron, lingon, naturell)	28:-	
Fruktshake (Välj mellan olika säsongfrukter)		48:-
Ice-tea		48:-
Kaffe/Te	28:-	

Alkoholfritt

Vin (rött/vitt)	120:-/Flaska
Carlsberg	38:-

Starköl

Tuborg Guld	33cl	50cl
Eriksberg		64:-
Mariestad		64:-
Karhu		64:-

Thaiöl

Singha	33cl	63cl
Chang	54:-	90:-
Leo	54:-	90:-

Mellanöl

HOF mellanöl	33cl	50cl
	42:-	54:-

Cider

Somersby Päron cider	58:-
----------------------	------

Aperitif

Martini extra dry	Pris per cl.
Martini Bianco	12:-
Martini Rosso	12:-
Campari	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

	4 cl.	6 cl.
		<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>	-

Shot	4 cl.	6 cl.
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:-	-

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:-