








KYCKLINGRÄTTER (CHICKEN APPETIZER)

- 8. Gaeng Keow Wan Gai** (*Chicken with green curry and coconut milk*)  152:-
Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk
- 9. Panäng Gai** (*Chicken with panäng curry and coconut milk*) 152:-
Kycklingfilé med panäng curry, kokosmjölk och limeblad
- 10. Tom Kah Gai** (*Chickensoup with limejuice and coconut milk*)  152:-
Kycklingsoppa med limejuice och kokosmjölk
- 11. Gai Pad Med Mamaung** (*Stir fried chicken with mixed vegetables and roasted cashew nuts*) 156:-
Wokad kycklingfilé med blandade grönsaker och rostade cashewnötter
- 12. Gai Tad** (*Fried chicken with sweet sour sauce*) 149:-
Friterad kycklingfilé med sötsursås
- 13. Gai Pad Prio Wan** (*Stir fried chicken with tomato, cucumber and pineapple in sweet sour sauce*) 152:-
Stekt kycklingfilé med tomat, gurka och ananas i sötsursås
- 14. Gai Pad Bai Graprou** (*Spicy stir fried chicken with mixed vegetables*)  156:-
Wokad kycklingfilé med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 15. Gai Pad Khing** (*Stir fried chicken with ginger, pepper and shiitakemuschroom*) 156:-
Wokad kycklingfilé med ingefära, paprika och shiitakesvamp
- 16. Gai Sate** (*Grilled chicken skewers with peanut sauce*) 152:-
Kycklingspett med jordnötssås
- 17. Khow pad Gai** (*Fried rice with chicken, egg and vegetables*) 152:-
Stekt ris med kyckling, ägg och grönsaker
- 18. Gaeng Ped Gai** (*Chicken with red curry and coconut milk*) 152:-
Kycklingfilé med röd curry och kokosmjölk
- 19. Gai Pad Pak** (*Stir fried chicken with mixed vegetables*) 152:-
Wokad kycklingfilé med blandade grönsaker
- 20. Khow pad Bai Graprou Gai** (*Spicy fried rice with chicken and vegetables*)  158:-
Stekt ris med kycklingfilé, blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 201. Gai Grathiem Prik Tai** (*Marinated chicken with garlic and sriracha sauce*)  162:-
Marinerad kycklingfilé med vitlök. Serveras med sriracha sås

(Ris ingår)

(Alla rätter går att ändra styrka på)



CHAOW
PRAYA RIVER

SINCE 2001

KÖTTRÄTTER

- 21. Gaeng Keow Wan Nua** (*Beef with green curry and coconut milk*)  172:-
Oxfile med grön curry och kokosmjölk
- 22. Panäng Nua** (*Beef with panäng curry and coconut milk*) 172:-
Oxfile med panäng curry, kokosmjölk och limeblad
- 23. Yam Nua** (*Beefsallad with tomato, cucumber, coriander and red onion*)  179:-
Oxfilesallad med tomat, gurka, koriander och rödlök
- 24. Nua Pad Bai Graprou** (*Spicy stir fried beef with mixed vegetables*)  172:-
Wokad oxfile med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 25. Nua Pad Nam Man Hoi** (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*) 172:-
Wokad oxfile med blandade grönsaker i ostronsås
- 26. Nua Pad Med Mamaung** (*Stir fried beef with mixed vegetables and roasted cashew*) 175:-
Wokad oxfile med blandade grönsaker och rostade cashewnötter
- 27. Moo Pad Bai Graprou** (*Spicy stir fried pork with mixed vegetables*)  162:-
Wokad fläskfilé med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 28. Moo Pad Prio Wan** (*Stir fried pork with tomato, cucumber and pineapple in sweet sour sauce*) 162:-
Stekt fläskfilé med tomat, gurka och ananas i sötsursås
- 29. Moo Tad** (*Fried pork with sweet sour sauce*) 162:-
Friterad fläskfilé med sötsursås
- 30. Moo Tad Grathiem Tai** (*Marinated Pork with garlic and sriracha sauce*)  169:-
Marinerad fläskfilé med vitlök. Serveras med sriracha sås
- 31. Panäng Moo** (*Pork with panäng curry and coconut milk*) 169:-
Fläskfilé med panäng curry, kokosmjölk och limeblad
- 32. Khow pad Moo Nua** (*Fried rice with beef, pork, egg and vegetables*) 172:-
Stekt ris med oxfile, fläskfilé, ägg och grönsaker
- 33. Khow pad Moo Nua Bai Graprou** (*Spicy fried rice with beef and pork*)  175:-
Stekt ris med oxfile, fläskfilé, blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika

(Ris ingår)

(Alla rätter går att ändra styrka på)



CHAOW
PRAYA RIVER

SINCE 2001

FISK & SKALDJUR (FISH AND SEAFOOD APPETIZER)

- 34. Gaeng Keow Wan Goong** (*Shrimps with green curry, pineapple and coconut milk*)  182:-
Jätteräkor med grön curry, ananas och kokosmjölk
- 35. Goong Pad Med Mamaung** (*Stir fried shrimps with mixed vegetables and roasted cashew*) 185:-
Wokade jätteräkor med blandade grönsaker och rostade cashewnötter
- 36. Goong Pad Bai Graprou** (*Spicy stir fried shrimps with mixed vegetables*)  185:-
Wokade jätteräkor med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 37. Goong Tad** (*Fried shrimps with sweet sour sauce*) 179:-
Friterade jätteräkor med sötsursås
- 38. Tom Yam Goong** (*Shrimpsoup with chili pepper and limejuice*)  182:-
Räksoppa med chilipeppar och limejuice
- 39. Poe Tak** (*Soup with shrimps, octopus, crab, mussels and thaibasil*)  189:-
Soppa med jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmusslor och thaibasilika
- 40. Pad Graprou Talay** (*Stir fried shrimps, octopus, crab, mussels and thaibasil*)  189:-
Skaldjurswok med jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmusslor och thaibasilika
- 41. Khow Pad Goong** (*Fried rice with shrimps, egg and vegetables*) 185:-
Stekt ris med jätteräkor, ägg och grönsaker
- 42. Khow Pad Graprou Goong** (*Spicy fried rice with shrimps and vegetables*)  185:-
Stekt ris med jätteräkor, blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 43. Goong Pad Prio Wan** (*Shrimps with tomato, cucumber and pineapple in sweet sour sauce*) 182:-
Stekta jätteräkor med tomat, gurka och ananas i sötsursås
- 44. Gaeng Ped Pla** (*Fish stew with red curry and coconut milk*)  185:-
Fiskgryta med röd curry och kokosmjölk
- 45. Pla Pad Pak** (*Stir fried fish with mixed vegetables*) 182:-
Stekt fiskfile med blandade grönsaker
- 46. Pla Lad Prik** (*Stir fried fish with a spicy and tart sauce*)  185:-
Stekt fiskfile med en stark och syrlig sås
- 401. Pad Pla Muc, Hoi Meng Poo** (*Spicy stir fried octopus and mussels*)  185:-
Stekt bläckfisk och grönmusslor med vitlökschili och sweet basilika
- 402. Goong Tad Grathiem Prik Tai** (*Marinated shrimps with sriracha sauce*)  192:-
Marinerade jätteräkor med vitlök. Serveras med Sriracha sås
- 403. Paow Talay** (*Grilled crab, shrimps, mussels and octopus with a spicy sauce*)  249:-
Grillade skaldjur. Krabba, räkor, grönmusslor och bläckfisk. Serveras med en stark chilisås

(Ris ingår)

(Alla rätter går att ändra styrka på)



ANKA (DUCK APPETIZER)

- 47. Phet Pad Bai Graprou** (*Spicy stir fried duck with mixed vegetables*)  187:-
Stekt anka med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 48. Phet Pad Nam Man Hoi** (*Stir fried duck with mixed vegetables in oyster sauce*) 185:-
Stekt anka med blandade grönsaker i ostronsås
- 49. Phet Pad Prio Wan** (*Duck with tomato, cucumber and pineapple in sweet sour sauce*) 185:-
Stekt anka med tomat, gurka och ananas i sötsursås
- 50. Phet Pad Ped** (*Stir fried duck with red curry*)  189:-
Stekt anka med röd curry
- 501. Gaeng Pad Phet Yang** (*Duck stew in red curry with coconut milk and pineapple*) 188:-
Ankgryta i röd curry med kokosmjölk och ananas

SPECIALRÄTTER (SPECIAL DISHES)

- 51. Pad Si Eaw Moo** (*Stir fried rice noodles with pork, egg and broccoli*) 162:-
Stekta risnudlar med fläskfilé, ägg och broccoli
- 52. Pad Mee** (*Stir fried egg noodles with chicken and mixed vegetables*) 156:-
Stekta äggnudlar med kyckling och blandade grönsaker
- 53. Pad Tai** (*Stir fried rice noodles with shrimps, egg, bean sprouts, peanuts and limejuice*) 185:-
Stekta risnudlar med jätteräkor, ägg, böngroddar, jordnötter och limejuice
- 54. Radna Talay** (*Rice noodles in a thick sauce with shrimps, octopus and vegetables*) 185:-
Stekta risnudlar i en tjock sås med jätteräkor, bläckfisk och blandade grönsaker
- 55. Radna Room Mitt** (*Rice noodles in a thick sauce with beef, pork, chicken and vegetables*) 185:-
Stekta risnudlar i en tjock sås med oxfile, fläskfilé, kyckling och blandade grönsaker
- 56. Tre Små Rätter** (*Chicken with green curry - Beef with oyster sauce - Fried shrimps*) 205:-
Kycklingfilé med grön curry - Oxfile med ostronsås - Friterade jätteräkor med sötsursås
- 561. Pad Talay Nam Prik Paow** (*Stir fried seafood with chili paste and sweet basil*)  189:-
Stekta blandade skaldjur med chilipasta och sweet basilika
- 562. Pad mee Kee Maow** (*Spicy egg noodles with chicken, pork and beef*)  179:-
Stekta äggnudlar med kycklingfilé, fläskfilé och oxfile med vitlökschili och thaibasilika

(Ris ingår)

(Alla rätter går att ändra styrka på)



CHAOW
PRAYA RIVER

SINCE 2001

VEGETARISKT (VEGETARIAN APPETIZER)

- 63. Mee Pad Pak** (*Stir fried egg noodles with vegetables and roasted cashew*) 139:-
Stekta äggnudlar med grönsaker och rostade cashewnötter
- 64. Pad Pak Roam Mitt Tow Hoo** (*Stir fried seasonal vegetables with tofu*) 139:-
Stekta blandade säsong grönsaker med tofu
- 65. Khow Pad Sapparot** (*Fried rice with egg, vegetables, pineapple and roasted cashew*) 139:-
Stekt ris med ägg, grönsaker, ananas och rostade cashewnötter
- 66. Khow Pad Graprou**  139:-
Stekt ris med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika
- 67. Pad Tai** (*Stir fried rice noodles with egg, bean sprouts and peanuts*) 142:-
Stekta risnudlar med ägg, böngroddar och jordnötter
- 68. Gaeng Keow Wan Pak** (*Green curry with tofu, pineapple and vegetables*)  145:-
Grön curry med tofu, ananas, grönsaker och kokosmjölk
- 681. Pad Si Ioy** (*Stir fried rice noodles with egg and broccoli*) 139:-
Stekta risnudlar med ägg och broccoli
- 682. Yam Won Sen** (*Glass noodles with mixed vegetables*)  155:-
Glasnudlar med blandade grönsaker
- 683. Pad Pak Khing** (*Stir fried vegetables with ginger, shiitakemuschroom and tofu*) 148:-
Stekta grönsaker med ingefära, shiitakesvamp och tofu

(Ris ingår)

(Alla rätter går att ändra styrka på)



CHAOW
PRAYA RIVER

SINCE 2001

MIDDAGAR (DINNERS)

58. Middag för två personer (Dinner for two) 540:-

Förrätt: Våra hemmagjorda vårrullar eller glasnudelsoppa med fläsk (*spring rolls or glass noodle soup*)
Varmrätt: Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk (*Chicken with green curry and coconut milk*)
Wokad oxfilé med blandade grönsaker i ostronsås (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*)
Efterrätt: Friterad banan med glass (*Fried banana with vanilla ice cream*)

59. Middag för tre personer (Dinner for three) 820:-

Förrätt: Våra hemmagjorda vårrullar eller glasnudelsoppa med fläsk (*spring rolls or glass noodle soup*)
Varmrätt: Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk (*Chicken with green curry and coconut milk*)
Wokad oxfilé med blandade grönsaker i ostronsås (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*)
Friterade jätteräkor med sötsursås (*Fried shrimps with sweet sour sauce*)
Efterrätt: Friterad banan med glass (*Fried banana with vanilla ice cream*)

60. Middag för fyra personer (Dinner for four) 1090:-

Förrätt: Våra hemmagjorda vårrullar eller glasnudelsoppa med fläsk (*spring rolls or glass noodle soup*)
Varmrätt: Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk (*Chicken with green curry and coconut milk*)
Wokad oxfilé med blandade grönsaker i ostronsås (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*)
Friterade jätteräkor med sötsursås (*Fried shrimps with sweet sour sauce*)
Wokad fläskfilé med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika (*Spicy pork with vegetables*)
Efterrätt: Friterad banan med glass (*Fried banana with vanilla ice cream*)

61. Middag för fem personer (Dinner for five) 1350:-

Förrätt: Våra hemmagjorda vårrullar eller glasnudelsoppa med fläsk (*spring rolls or glass noodle soup*)
Varmrätt: Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk (*Chicken with green curry and coconut milk*)
Wokad oxfilé med blandade grönsaker i ostronsås (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*)
Friterade jätteräkor med sötsursås (*Fried shrimps with sweet sour sauce*)
Wokad fläskfilé med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika (*Spicy pork with vegetables*)
Kycklingspett med jordnötssås (*Grilled chicken skewers with peanut sauce*)
Efterrätt: Friterad banan med glass (*Fried banana with vanilla ice cream*)

62. Middag för sex personer (Dinner for six) 1630:-




Förrätt: Våra hemmagjorda vårrullar eller glasnudelsoppa med fläsk (*spring rolls or glass noodle soup*)
Varmrätt: Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk (*Chicken with green curry and coconut milk*)
Wokad oxfilé med blandade grönsaker i ostronsås (*Stir fried beef with mixed vegetables in oyster sauce*)
Friterade jätteräkor med sötsursås (*Fried shrimps with sweet sour sauce*)
Wokad fläskfilé med blandade grönsaker, vitlökschili och thaibasilika (*Spicy pork with vegetables*)
Kycklingspett med jordnötssås (*Grilled chicken skewers with peanut sauce*)
Oxfile med röd curry och kokosmjölk (*Beef with red curry and coconut milk*)
Efterrätt: Friterad banan med glass (*Fried banana with vanilla ice cream*)

(Ris ingår)


(Alla rätter går att ändra styrka på)



FÖRRÄTTER (STARTER)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Paapöe Tad (<i>Two of our homemade springrolls filled with glass noodles, pork and vegetables</i>) | 65:- |
| Två av våra hemmagjorda vårrullar fyllda med glasnudlar, fläskfärs och grönsaker | |
| 2. Tom Yam Goong (<i>Shrimpsoup with chili pepper and limejuice</i>) |  89:- |
| Räksoppa med chilipeppar och limejuice | |
| 4. Gaeng Joud Wonsen (<i>Glass noodle soup with shiitakemuschroom and pork</i>) | 87:- |
| Glasnudelsoppa med shiitakesvamp och fläskkött | |
| 5. Goong Pan sen (<i>Fried shrimps rolled in egg noodles</i>) | 87:- |
| Friterade tigerräkor rullade i äggnudlar | |
| 6. Tom Kah Gai (<i>Chickensoup with coconut milk and limejuice</i>) |  87:- |
| Kycklingsoppa med kokosmjölk och limejuice | |
| 7. Yam Goong (<i>Thai shrimpsallad with coriander, chives, red onion, tomato and cucumber</i>) |  95:- |
| Thairäksallad med koriander, gräslök, rödlök, tomat och gurka | |

VEGETARISKA FÖRRÄTTER (VEGETARIAN STARTERS)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 701. Paapöe Pak (<i>Six small vegetarian springrolls</i>) | 58:- |
| Sex små vegetariska vårrullar | |
| 702. Somtam (<i>Papayasallad with tomato, limejuice and chili</i>) |  95:- |
| Papayasallad med tomat, limejuice och chili | |

EXTRA

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Extra ris (<i>Extra rice</i>) | 25:- |
| Extra sås (<i>Extra sauce</i>) | 20:- |
| Extra starkt (<i>Extra spicy</i>) | 8:- |
| Extra räkchips (<i>Extra prawn crackers</i>) | 30:- |
| Extra grönsaker (<i>Extra vegetables</i>) | 30:- |
| Extra tofu eller cashewnötter (<i>Extra Tofu or cashew</i>) | 20:- |
| Extra nudlar eller stekt ris (<i>Extra noodles or fried rice</i>) | 30:- |

(Alla rätter går att ändra styrka på)



CHAOW
PRAYA RIVER

SINCE 2001

DESSERT

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 73. Friterad banan med vaniljglass (<i>Fried banana with vanilla ice cream</i>) | 76:- |
| 74. Friterad ananas med vaniljglass (<i>Fried pineapple with vanilla ice cream</i>) | 76:- |
| 75. Apelsinglass i apelsinskal (<i>Orange ice cream in orange peel</i>) | 86:- |
| 76. Glass med chokladsås (<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>) | 65:- |
| 77. Glass med kolasås (<i>Vanilla ice cream with caramel sauce</i>) | 65:- |
| 78. Bananpannkaka med kondenserad mjölk, chokladsås, vaniljglass och grädde
(<i>Banana pancakes with condensed milk, chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream</i>) | 85:- |
| 79. Mango och passionsfrukt sorbet (<i>Mango and passionfruit sorbet</i>) | 72:- |
| 80. Mangoglass i mangoskal (<i>Mango ice cream in mango peel</i>) | 86:- |
| 81. Bananasplit med chokladsås och grädde
(<i>Banana split with chocolate sauce and whipped cream</i>) | 85:- |
| 82. Kokosglass i kokosnötskal (<i>Coconut ice cream in coconut shell</i>) | 86:- |