

SMÅTT & GOTT

EDAMAMEBÖNOR
UGNSBAKAT TUNNBRÖD
HA GOW
SHIN BUI GOW
HA SIU MAI
SIU LONG BUN
TJA WU GOK
LO MAI CI
SAMOSAKNYTEN
VEG GOW ZI
SIU YOK
POH PEA TAD
PEKINGSOPPA
PEKINGSOPPA TOFU
SATAY
TOM YAM GOONG
YAM NUA
SOM TAAM

小吃

1	med chilisalt	49:-
2	med vårlök & persilja	29:-
3	räkdumpling på rismjöl	59:-
4	kammussel-dumpling	69:-
5	räkdumpling	59:-
6	fläskdumpling	59:-
7	friterad tarorot	49:-
8	rullad klibbris med kokos & bönor	59:-
9	friterade knyten fyllda med currybiff	59:-
10	Friterad vegetarisk dumpling	49:-
11	sidfläk i stark, söt sojasås med chili	59:-
12	friterade vegetariska mini-vårrullar	69:-
13	Syrlig & stark soppa med kyckling & vanjissvamp	89:-
14	Syrlig & stark soppa med tofu & vanjissvamp	79:-
15	marinerat & grillat spett med vår hemgjorda jordnötsås. Kycklingfile 79:- Tigerräkor 89:-	79:-
16	Krämig soppa med tigerräkor, kokosmjölk, tomat, vårlök, chillipasta samt citrongräs.	99:-
17	Syrlig marinerad biffsallad med thai-chili, lime, tomat, lök, vitlök, toppad med koriander & mynta.	89:-
18	söt-stark riven omogen papayasallad med långbönor, chili, vitlök, lime & torkade thairäkor.	89:-

STEKT RIS

42	KAO PAD GAI
43	KAO PAD GOONG
44	TSÁ SIU TZAO FÁN

炒饭

	Stekt ris med ägg, kycklingfilé, säsongens primörer, lime samt färsk koriander.	159:-
	Stekt ris med ägg, tigerräkor, säsongens primörer, lime samt färsk koriander.	199:-
	Brynt ris med honungsglaserad fläskkarré & böngroddar	159:-

FISK

45	PLAA SAM ROT
----	--------------

鱼

	friterad lax med wokade primörer, koriander, vitlök & sweet'n chilisås.	199:-
--	---	-------

EFTERRÄTTER

50	FRITERAD BANAN
51	KNÄCK & KOKOS PANNACOTTA
52	STRAWBERRY'N CHOCOLATE DREAM

甜点

	Klassisk friterad banan med gammaldags vaniljglass, serveras med hasselnötsås & sirap	89:-
	Serveras med exotiska frukter	79:-
	Italiensk chokad- & jordgubbsglass, serveras med färska exotiska frukter.	79:-

ÖPPETTIDER

TEL: 031-14 80 18
031-14 80 19

MÅNDAG
TIS-TORS DAG
FREDAG
LÖR-SÖNDAG

STÄNGT
17.00-SENT
17.00-SENT
16.00-SENT

樂
M R
L A C

HOT PLATE**热板**

20	BET YANG	<i>grillad anka med säsongens primörer, chili, vitlök samt hoisinsås.</i>	279:-
21	GOONG YANG	<i>med tigerräkor, peppar, vitlök samt hackad koriander.</i>	279:-
22	NUA YANG	<i>med biff, peppar, vitlök samt hackad koriander.</i>	249:-
23	GAI YANG	<i>med kycklingfilé, peppar, vitlök samt hackad koriander.</i>	209:-

VARMRÄTTER**主**

24	PANANG	<i>Panang curry med kokosmjölk samt säsongens primörer. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
25	GENG PET	<i>Röd curry med kokosmjölk, säsongens primörer, färsk bambuskott, limeblad, samt färsk thaibasilika. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
26	GENG KEOWAN	<i>Grön curry med kokosmjölk, säsongens primörer, färsk bambuskott, limeblad, samt färsk thaibasilika. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
27	PAD KAPRAO	<i>Wok med stark chili, vitlök, säsongens primörer samt färsk basilika. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
28	SATAY	<i>Marinerat grillspett med grillad banan & vår hemgjorda jordnötssås. Kycklingfilé 159:- Tigerräkor 199:-</i>	159:-
29	PAD KAPRAO MOO	<i>Wok med fläskfärs, stark chili, vitlök, säsongens primörer & basilika.</i>	149:-
30	PAD MED MAMONG	<i>Wokad i ostronsås med säsongens primörer, lök samt cashewnötter. fläskfilé / kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-

31	TSONG BAO SIU YO	<i>Wokat sidfläsk på bädd av taan choi med vårlök i stark chilisoyasås</i>	179:-
32	MÀ TSÀ TSÁ SIU	<i>Grillad honungsmarinerad fläskkarré med char siu-sås</i>	179:-
33	TZIMA GAI	<i>Gyllenbryn sesamkyckling med krämig sötsur-sås</i>	149:-
34	GEUNG LA GAI	<i>kyckling med ingefära, paprika, lök & vitlök i sötstark sås</i>	149:-
35	TZIU YIM HA	<i>Wokade tigerräkor smaksatta med chilisalt & vitlök</i>	249:-
36	VEGETARISK HONG SIU DAU FU	<i>Friterad tofu med wokade grönsaker & svampar med soya- eller ostronsås</i>	149:-

ANKA**鴨**

37	GENG PET BET YANG	<i>Anka med röd curry, kokosmjölk, säsongens primörer, färsk bambuskott, limeblad, samt väldoftande färsk thaibasilika.</i>	279:-
38	BA GENG NGAP	<i>Anka med knaprigt skinn serverat med tunnbröd, gurka, vårlök med hemgjord sås</i>	219:-

NUDLAR

39	PAD THAI	<i>Wokade risnudlar med ägg i tamarindsås, koriander, böngroddar, lime samt jordnötter. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
40	PAD KIIMAO	<i>Wokade äggnudlar med säsongens primörer, chili, vitlök, citron- gräs, cashewnötter samt färsk thaibasilika. kycklingfilé / veg. 149:- biff / tigerräkor 179:- oxfile / seafood 219:-</i>	149:-
41	TSÁ SIU TZAO MIN	<i>Äggnudelwok med honungsglaserad fläskkarré & böngroddar</i>	159:-