

Apéritif

- Negroni 145kr
- Prosecco 20cl 145kr
- Alkoholfritt mousserade vitt vin 20cl 115kr

Förrätter

1. Vårrulle 65kr *a) Kyckling b) Köttfärs c) Vegetarisk*

2. Tom Yam *stark och syrlig soppa med bla galangal, citrongräs, lök, tomat, svamp och koriander (Buljong på bla räkor)*

a) Kyckling 85kr b) Scampi 95kr c) Lax 95kr

3. Tom Kah *Soppa med kokosmjölk, galangal, citrongräs, lök, tomat, lime, svamp fisksås och koriander (Fisksås kan bytas ut mot soja=vegansk)*

a) Kyckling 85kr b) Scampi 95kr c) Lax 95kr

4. Thaikökets Dumpling soppa 95kr *Knyten med färs på räkor och fläskkött smaksatt med bla koriander och vitlök*

5. Räkchips 95kr *krispiga chips med scampi, strimlad gurka, morot, mango, koriander och seafood sauce (Styrka medium)*

6. Vietnamesk Vårrulle med seafoodsauce (Medium)

a) Vegetarisk med tofu 85kr b) Kyckling 85kr c) Scampi 95kr

7. Friterade Fiskbollar på salladsbädd lök, mango och seafood sauce 95kr

8a. Mo Sam Shan Tard Nam Pa 95kr (Friterat fläskkött) Välj mellan sötsur, Thaisweet chili (medium), Grön chilisås (medium), Röd chilisås (stark)

8b. Lang Nok "friterade fågelbon" 95kr (Friterade Kycklingfärsbollar) med grön chilisås

Varmrätter

Kyckling (Alla rätter serveras med ris om inte annat anges)

9. Phad Kraphaw Gai 195kr (Wokad kyckling med chili, vitlök, bambuskott, ostronsås och basilika) välj styrka

10. Kao Phad Gai 185kr (wokat ris med kyckling, ägg och grönsaker)

11. kyckling med cashewnötter chilipastè lök, paprika och ostronsås 195:-

a) lättfriterad kyckling (Styrka medium) **b) Wokad kyckling** (Välj styrka)

12. Phad Prio Wan Gai 195kr kyckling med sötsur sås, färsk ananas, gurka, lök, tomat och paprika **a) Krispig Kyckling b) Wokad kyckling**

13. Gai Narock 195kr (friterade kycklingbitar i thaisweet chili ostronsås och chiliflakes (söt och syrlig) Välj styrka

14. Gai Gratiam Prik King 195kr (Wokad kyckling, spetskål vitlök, ingefära, paprika och *chili*) Välj styrka

15. Lab Gai 195kr (Starkt kryddad kycklingfärs med chili, röd lök, citron samt koriander. Serveras med ris och sallad (från medium styrka)

16. Gai Phad Prik Dakay 195kr Wokad kyckling med wokad spetskål, torr chili, citrongräs, vitlök och ostronsås (Välj Styrka)

17. Gai Manao 195kr (Thaikökets Citronkyckling) (Lättfriterad kyckling med thai sweet chili, citron och svarta sesamfrön) Söt och syrlig

18. Go Chu Jang Chicken 195kr (Lättfriterad kyckling med koreansk chiliblandning, apelsin och ostronsås) Styrka medium

19. Black Chicken 195kr Lättfriterad kyckling i sojasås, vitlök, limeblad och chili (Välj styrka)

20. Red Chicken 195kr Lättfriterad kyckling med röd curry fisksås och limeblad (Stark)

21. Ghost Chicken 195kr Lättfriterad kyckling med smaker av chili vitlök limeblad soja och sesamolja (välj styrka)

22. Thaikökets Chilikyckling 195kr lättfriterad kyckling med chilipasté lök ostronsås chili sesamolja och paprika

23. Geng Gai Nomai 195kr (Kyckling med röd curry bambuskott och kokosmjölk)

24. Geng Kiowan Gai 195kr (Kyckling med grön curry bambuskott och kokosmjölk)

25. Geng Panang Gai 195kr (Kyckling med panangcurry och kokosmjölk)

26. Geng Gari Gai! 185kr (Kyckling med gul curry, lök och kokosmjölk)

Biff

27. Phad Kraphaw Nua 245kr (Biff med chili, vitlök, bambuskott, och basilika) Välj styrka

28. Biff med lök och svartpeppar 245kr

29. Biff med bambuskott och purjolök 245kr

30. Thaikökets Chilibiff (Wokad biff med lök, ostronsås, sesamolja, koreansk chili) 245kr välj styrka

31. Phad Prio Wan Nua 245kr (Wokad biff med sötsur sås, färsk ananas, gurka, lök, tomat och paprika)

32. Nua Gratiam Prik King 245kr (Wokad biff med vitlök, wokad spetskål, ingefära, paprika och *chili*) Välj styrka

33. Nua Phad Prik Dakay 245kr Wokad biff med torr chili, wokad spetskål citrongräs, vitlök och ostronsås (Välj Styrka)

34. Geng Nua Nomai 245kr (Biff med röd curry bambuskott och kokosmjölk) Medium styrka

35. Geng Kiowan Nua 245kr (Biff med grön curry bambuskott och kokosmjölk) Medium styrka

36. Geng Panang Nua 245kr (Biff med panangcurry och kokosmjölk) Medium styrka

Fläskkött

37. Phad Kraphaw Mo Zap (Wokad fläskfärs med chili, vitlök, ägg och basilika) 195kr Välj styrka. (extra ägg 15kr)

38. Fläskkött med lök och svartpeppar 195kr

39. Mo Gratiam Prik King 195kr (Wokat fläskkött med vitlök, ingefära, paprika, wokad spetskål och *chili*) Välj styrka

40. Mo Phad Prik Dakay 195kr (Wokat fläskkött med torr chili, citrongräs, vitlök, wokad spetskål och ostronsås (Välj Styrka)

41. Thailändska köttbullar med panangcurry och kokosmjölk 195kr
Medium styrka

Anka

- 42. Phad Kraphaw Ped** 245kr (Anka med ostronsås, chili, vitlök, bambuskott och basilika) Välj styrka
- 43. Phad Prio Wan Ped** 245kr (Anka med sötsur sås, färsk ananas, gurka, lök, tomat och paprika)
- 44. Geng Panang Ped** 245kr Anka med panangcurry och kokosmjölk (*medium styrka*)
- 45. Ped Phad Prik Dakay** 245kr (Anka med torr chili, citrongräs, wokad spetskål, vitlök och ostronsås (Välj Styrka)
- 46. Ped Gratiam Prik King** 245kr (Anka med vitlök, ingefära, paprika wokad spettskål och *chili*) Välj styrka

Scampi/Seafood (*Extra scampi 20kr st*)

- 47. Phad Kraphaw** 235kr (ostronsås, chili, vitlök, bambuskott och basilika)
a) Scampi b) Seafood Välj styrka
- 48. Phad Prik Dakay** 235kr (torr chili, citrongräs, vitlök wokad spetskål och ostronsås a) Scampi b) Seafood (Välj Styrka)
- 49. Gratiam Prik King** 235kr (vitlök, ingefära, ostronsås, wokad spetskål paprika och *chili*) a) Scampi b) Seafood (Välj styrka)
- 50. Scampi med panangcurry** wokad spetskål och kokosmjölk 235kr (*medium styrka*)
- 51. Red Scampi** 235kr Lättfriterad scampi med röd curry och limeblad (stark)
- 52. Yam Von Sen** Glasnudlar med fisksås chili, pressad citron, röd lök och koriander a) Fläskfärs kr 205b) Scampi 235kr c) Seafood 235kr (välj styrka)
- 53. Kao Phad Gong** 225kr (wokat ris med grönsaker ägg och scampi)

Fisk

- 54. Gratiam Prik King** 235kr (Ostronsås chili vitlök ingefära och wokad spetskål välj styrka) a) Torsk b) Lax
- 55. Phad Prik Dakay** 235kr (torr chili, citrongräs, vitlök wokad spetskål och ostronsås. Styrka från medium. a) Torsk b) Lax
- 56. Pau Lad Prik** 235kr (Lättfriterad fisk med röd curry och kokosmjölk)
a) Torsk b) Lax (Medium styrka)

Soppor

57. Tom Yam Stark och syrlig soppa med bla lök, svamp, tomat och koriander. a) Kyckling 195kr b) Lax 205kr c) Scampi 205kr

58. Tom Kah Mild soppa med bla tomat, lök, svamp, citron, kokosmjölk och koriander. a) Kyckling 195kr b) Lax 205kr c) Scampi 205kr

59. Thaikökets Dumpling soppa 205kr *Knyten med färs på räkor och fläskkött smaksatt med bla koriander och vitlök (Välj styrka)*

Nudlar

60. Äggnudlar med grönsaker, cashewnötter och ostronsås

a) Wokad kyckling 195kr b) krispig kyckling 195kr c) Fläskkött 195kr
d) Biff 215kr e) Scampi 215kr

61. Phad Thai Risnudlar, phadthaisås, ägg, böngroddar, rostad lök (gluten) samt tillbehör jordnötter och lime

a) Kyckling 195kr b) Biff 215kr c) Scampi 215kr

62. Phad Kimao Risnudlar med chili, vitlök, ostronsås och basilika

a) Kyckling 195kr b) Fläskkött 195kr c) Biff 215kr d) Scampi 215kr

Vegetariskt/Veganskt (Grön Och Röd Curry innehåller räkpastè)

63. Äggnudlar med terriakisås och grönsaker 175kr a) Tofu b) Quornfilé

64. Phad Pak Loam 175kr (glasnudlar med grönsaker) a) Tofu b) Quornfilé

65. Phad Thai 195kr (Risnudlar, tamarindsås, grönsaker och lättfriterad tofu. Tillbehör jordnötter och lime. a) med ägg b) utan ägg

66. Black Tofu 215kr (Wokade grönsaker, sojasås med vitlök och limeblad, lättfriterad tofu och cashewnötter)

67. Geng Tohoh Pak Loam 205kr (grönsaker, tofu, grön curry och kokosmjölk (mediumstark)

68. 3 rätters meny 235kr

- Vietnamesik vårrulle med grön chilisås (alt vegetarisk vårrulle)
- Geng Tohoh Pak Loam (medium styrka)
- Black tofu

Friterat

69. Friterad Kyckling med sötsur sås 195kr

70. Friterad Scampi med sötsur sås 225kr

71. Vårrullemeny med ris och thaisweet chili (kyckling, veg, eller köttfärs)

a) 2 stycken 95kr b) 3 stycken 115kr c) 4 stycken 130kr d) 5 stycken 145kr

72. Pankofriterad Fläskkottlett 235kr med balsamvinäger, sriacha vitlöksdressing, färsk sallad och röd lök. serveras med ris alt pommes

73. Kycklingspett serveras med jordnötssås, ris alt pommes

a) 1 spett 95kr b) 2 spett 125kr c) 3 spett 145kr d) 4 spett 165kr

e) 5 spett 185kr

74. Mo Sam Shan Tard Nam Pa 195kr (Friterat fläskkött) välj sås mellan sötsur, thaisweet chili, grön chilisås (medium), röd chilisås (stark)

Sallad

75. Thaikökets Biffsallad 235kr (sallad, gurka, tomat, röd lök, glasnudlar, mango, färsk ananas, granatäpple samt medium kryddad fint skuren oxfile (Går även att få med kyckling, fläskkött, scampi eller tofu)

Val av dressing. Rhode Island, Sötsur sås, Vitlöksdressing, Grön seafood sås (medium) Röd seafood sås (stark)

Barnmenyer

76. Friterad kyckling med sötsur sås 95kr

77. Chicken Nuggets med sötsur sås 95kr

78. Äggnudlar med kyckling och grönsaker 95kr

79. Hamburgerallrik 95kr (45 gr hamburgare med bröd sallad och dressing) Serveras med pommes

80. Wokad kyckling med mild currysås 95kr

Flerrätters menyer

Meny 1. 1pers 235kr 2pers 465 kr (Välj styrka)

- Wokad Kyckling med chili, vitlök bambuskott och basilika
- Biff med lök och svartpeppar
- Friterad Scampi och sötsur sås

Meny 2. 1pers 235kr 2pers 465kr

- Friterad Kyckling med sötsur sås
- Biff med bambuskott och purjolök
- Friterad kyckling med cashewnötter ostronsås chilipastè & paprika

Meny 3. 1pers 235kr 2pers 465kr

- Kyckling med röd curry bambuskott och kokosmjölk (medium styrka)
- Wokad biff med lök, svamp och paprika
- 1 valfri vårrulle med thai sweet chili (Veg, kyckling, köttfärs)

Meny 4. 1pers 235kr 2pers 465kr

- Friterad lax på bädd av wokad spetskål och sauce makam
- Friterad scampi i panang curry och kokosmjölk (medium styrka)
- Friterad scampi med sötsur sås

Meny 5. 1pers 245kr 2pers 485kr (Medium styrka)

- Black chicken
- Thailändska köttbullar (fläskfärs) i panangcurry och kokosmjölk
- Biff med lök och svartpeppar
- Kyckling med grön curry bambuskott och kokosmjölk

Meny 6. 1pers 235kr 2pers 465kr (Välj styrka)

- Thaikökets citronkyckling (Gai Manao)
- Biff med chili vitlök bambuskott och basilika
- Lättfriterat fläskkött på bädd av wokad spetskål och sauce makam

Meny 7. 1pers 245kr 2pers 495kr (Medium styrka)

- Friterad Kyckling med sötsur sås
- Red Chicken (Lättfriterad kyckling i röd curry ostronsås och limeblad)
- Ghost chicken (Lättfriterad kyckling med smaker av chili vitlök limeblad soja och sesamolja)
- Thaikökets Chilibiff (Wokad biff med lök, ostronsås, sesamolja, koreansk chili)

DESSERT

Friterad banan och vaniljglass 95kr

Friterad ananas och vaniljglass 95kr

Glass med hemmagjord chokladsås toppad med maräng 95:-

Dryck/läsk/lättöl 33cl 32kr

- **Ramlösa** naturell, citron, jordgubb/granat, päron, granatäpple, svarta vinbär, körsbär
- **Coca cola**, coca cola zero,
- **Pepsi Max**
- **Fanta** orange, exotic, strawberry/kiwi, orange zero, lemon zero, raspberry zero
- **Zingo** apelsin
- **Trocadero**, Trocadero zero
- **Champis**, **champis zero**
- **Sprite**, **sprite zero**
- **Hallonsoda**
- **Gränges** lättöl 2,1%
- **Festis (25kr)** Päron, apelsin, jordgubb
-

Läsk 50cl 42kr

- **Coca cola**, cola cola zero
- **Trocadero**, Trocadero zero
- **Portello**

Alkoholfri öl 59kr

- Ljus lager (Carlsberg, Peroni)
- Mellan mörk lager (Wisby lager)
- IPA (Easy Rider)

Alkoholfri Cider

- Briska äpple/fläder 0,5%

Övrig dryck Kaffe 39kr Te 29kr

Thaikökets standardsortiment

Vi har även tillfälligt sortiment, fråga oss.

Ljus Lager

- *En liten stark Thailändare 33cl 5% 86kr*
- *Asahi "Japansk" 33cl 5,2% 88kr*
- *Stor Stark 50cl 5% 94kr*
- *Bernard "Tjeckisk" 50cl 5% 112kr*
- *Weihenstephaner Kellerbier 50cl 5,6% 116kr*
- *1 Stor Stark Thailändare 63cl 5% 126kr*

Mörk Lager/Ale/Bocköl

- *Shepherd Neame 6,5% 50cl 116kr*
- *Old Peculier 5,6% 50 cl 132kr*

Veteöl (Ett urval)

- *1664 Blanc 33cl 5% 98kr*
- *Franziskaner Weissbier 50cl 5% 112kr*
- *Schneider Hopfenweisse Tap 5 50cl 8,2% 132kr*

Belgisk stil (Ett urval)

- *Grimbergen Double Ambrée 33cl 6,5% 108kr*
- *Maredsous blond 33cl 6,5% 112kr*
- *Tripel Karmeliet 33cl 8,4% 126kr*
- *Kwak 33cl 8% 126kr*
- *Brugse Zot 33cl 6% 132kr*
- *Chimay (blå) 33cl 9% 132kr*
- *Petrus Tripel Brouwerij de Brabandere 33cl 8% 138kr*
- *St. Bernadus Apt 12 33cl 10% 138kr*

Stout (Ett urval)

- *Omnipollo Noa Pec Mud Stout 33cl 11% 165kr*

Sur/Syrlig Öl (ett urval)

- *Lindemans Cuvée Rene´ 37,5cl 5% 162kr*
- *3 Fontainen Armand & Gaston 37,5cl 215kr*

IPA (India Pale Ale)

- *Lagunitas IPA (USA) 35,5cl 6,2% 106kr*
- *Lagunitas Maximus 33cl 9% 128kr*
- *Duvel tripel hop citra (Belgien) 33cl 9,5% 132kr*

Hazy IPA (sortimentet byts ofta, fråga oss)

Pris från 132kr

• **CIDER**

- *Somersby Pear 33cl 4,5% 86kr*
- *Kiviks äppelcider "halvtorr" 33cl 4,5% 86kr*
- *Briska Demi-sec "persika" Riesling 86kr*

VITT VIN

- *Husets vita 1 glas 15cl 125kr*
- *Ruppertsberger Imperial Cuvée (Tyskland)(0,5gr/100ml) 75cl 415kr*
- *De Bortoli Riesling "Australien" (2,2gr/100ml 75cl 415kr*
- *Crudo Catarratto "Italien" (1,4gr/100ml) 37,5/75cl 245kr/435kr*
- *Bouchard Ainé & Fils Chardonnay "Frankrike" 0,3gr/100ml 75cl 435kr*
- *Jean Biecher Pinot Gris "Frankrike Alsace" 0,7gr/100ml 75cl 465kr*
- *Stoneleigh Sauvignon "N Zeeland" 0,4gr/100ml 37,5/75cl 265kr/475kr*
- *Yoko Riesling "Tyskland Pfalz" 75cl 12% 0,8gr/100ml 495kr*
- *Kung Fu Girl Riesling "USA" 75 cl 12,5% 1,5gr/100ml 525kr*

Alkoholfritt Vin

- *Natureo Muscat vitt vin 2022 37,5cl 135kr*
- *Henkel Piccolo mousserande vitt vin 20cl 135kr*

RÖTT VIN

- *Husets Röda 1 glas 15cl 135kr*
- *Toscana Sangiovese "Italien" 75cl 13% 0,5gr/100ml 425kr*
- *El Coto Crianza Rioja "Spain" 75cl 13,5% 0,3gr/100ml 445kr*
- *Org De Rack CS "Sydafrika" 0,3gr/100ml 75cl 445kr*
- *Yoko Pinot Noir Org "Tyskland" 0,5gr/100ml 75cl 495kr*
- *Jonty's Duck Pekin Red "Sydafrika" 0,3gr/100ml 75cl 515kr*
- *Three Fingers Jack CS "USA" 0,6gr/100ml 75cl 535kr*

ROSÈ

- *Mateus Rose "Portugal" 37,5cl 1,3gr/100ml 11% 255kr*
- *M de Minuty "Cotes De Provence" 37,5cl 13% 315kr*
- *Ecologica La Pluma 75cl 435kr*

MOUSERANDE VIN

- *Prosecco Pizzolato 20cl 11% (krav, vegan) 145kr*
- *Codorniu Cava "Spanien" 37,5cl 11,5% 275kr*
- *Casalforte Prosecco extra dry "Italia" 37,5cl 275kr*
- *Prosecco 75cl 11% 465kr*

Likör

- *Baileys (Irish Cream) 22kr/cl*
- *Cointreau (Citruslikör) 25kr/cl*

WHISKEY (ett urval)

- *Laphroaig 10y (rökig) 31kr/cl*
- *Loch Lomond 15 years 31kr/cl*
- *Aberlour 12y 34kr/cl*
- *Super Nikka 34kr/cl*
- *Bunnahabhain 12y 35kr/cl*
- *The Macallan Sherry Oak 12 Years 45kr/cl*
- *Redbreast 15y Irland 51kr/cl*

BOURBON

- *Buffalo Trace 25kr/cl*
- *Rickhouse cask strength 38kr/cl*
- *Blanton's Gold Edition 52kr/cl*

COGNAC

- *Hennessy VS 30kr/cl*
- *Le Reviser 34kr/cl*
- *ABK6 VSOP 35kr/cl*
- *Kelt Commodor 56kr/cl*
- *Frapin Chateau Fontpinot XO 82kr/cl*
- *Cognac Frapin XO 96kr/cl*

MÖRK ROM

- *Bumbu the original 28kr/cl*
- *Don Papa Baroko 35kr/cl*
- *Diplomatico Res Exclusiva 35kr/cl*
- *Ron Zacapa XO 68kr/cl*

KAFFEDRINKAR 155kr

- *Irish Coffee (Jameson whiskey, farinsocker, kaffe och grädde)*
- *Kaffe Karlsson (Cointreau, Baileys, kaffe och grädde)*
- *Amaretto Coffee (Amaretto Kaffe och grädde)*

DRINKAR 155kr

- *Bonka Bäver (vodka, bols peach, passua, sprite)*
- *Gin & Tonic*

