
FORRETTER (STARTERS)

Tom Yum suppe

Kongerekesuppe med kamskjell, sitrongress, chili, galangal, koriander, sopp og kokosmelk.
King prawn soup with scallops, lemongrass, chili, galangal, coriander, mushroom and coconut milk.

Allergisk innhold: Skaldyr Bløtdyr Fisk(fisk saus)

sterk

Kr. 129,-

Tom KhaGai

Kyllingsuppe med sitrongress, chili, galangal (kalles også "ung ingefær"), koriander, sopp og kokosmelk.

Chicken soup with lemongrass, chilli, galangal, coriander and coconut milk.

Mild

Allergisk innhold: Fisk(fisk saus)

Kr. 109,-

Moosatay

Grillet svinekjøtt på spidd servert med sataysaus (peanøttsaus) og en syrlig agurk salat.

Grill spears (pork) served with satay sauce (peanut souse) and a sour cucumber salad.

Allergiskinnhold: Peanøtter Fisk(fisk saus)

Kr.119,-

Po Pia Tod

Thailandsk vårruller (kål, shitakesopp, glassnudler og kylling) servert med søtchilli dipp
Thai spring rolls (cabbage, shiitake mushroom, glass noodles, and chicken) served with sweetchilli sauce

Allergisk innhold: Gluten (hvetmel) Fisk(fisksaus)

Kr. 99,-

TodMunPla

(Thailandske fiskekaker)

Friterte thailandske fiskekaker(ingefær sitrongress) servert med søtchilli dipp.

Deep-fried Thai fish cakes with sweetchilli dipping.

Allergisk innhold: Fisk

Kr. 99,-

HOVEDRETTER (MAIN COURSES)

GaiYaang

Grillet marinert kylling servert med soyabasert hjemmelaget saus (smak av eple og ingefær).
Grilled marinated chicken served with a soy based homemade sauce (taste of Apple and ginger).

Allergiskinnhold: Soya , Gluten(soya saus),Fisk(fisk saus)

mild

Kr. 239,-

Moosatay

Grillet svinekjøtt på spidd med sataysaus (peanøttsaus) servert med en syrlig agurk salat.
Grill spears (pork) served with satay sauce (peanut sauce) served with a sour cucumber salad.

Allergisk innhold: Peanøtter, Fisk(fisk saus)

mild

Kr. 239,-

Gaeng Ped Bed Yaang

Grillet and i rød curry, kokosmelk, cherrytomater, druer, ananas og thaibasilikum.
Grilled duck served in red curry, coconut milk, cherry tomatoes, grapes, pineapple and Thai basil.

Allergisk innhold: Gluten , Fisk(fisksuas)

Kr.275,-

GaengKeowwanGai

Kyllingfilet i grønn curry, kokosmelk og grønnsaker (papprika, squash, bambusskudd og thaibasilikum).
Chicken filet in green curry, coconut milk and vegetables (bell peppers, squash, bamboo shot and Thai basil).

Allergisk innhold: Fisk (fiskesaus)

Kr. 239,-

GaengPanangTaleh

Rød panangcurry med kjempescampi, scampi, kamskjell, grønnskjell, kokosmelk og thaigrønnsaker.
Red panang curry with giant prawns, prawns, scallops, green shell, coconut milk and Thai vegetables.

Allergisk innhold: Skalldyr,Fisk(fisk saus), Bløtdyr

Kr. 289,-

HOVEDRETTER (MAIN COURSES)

Pad Nuea Nam Man Hoi

Wok stekt biff med grønnsaker i østerssaus.

Wok fried beef and vegetables in oyster sauce.

Allergisk innhold: Soya, Gluten(soyasaus), Fisk (fisk saus)

Kr. 239,-

Gaeng keowwang plah

Grille steinbit grønn curry, kokosmelk og grønnsaker (papprika, squash, bambusskudd og thaibasilikum).

Catfish in green curry, coconut milk and vegetables (bell peppers, squash, bamboo shoot and Thai basil).

Allergisk innhold: Fisk

Kr. 259,-

LambKapaow

Wokstekt ytrefilet av lam med kapaow (chili og basilikumsaus) og grønnsaker.

Wok fried filet of lamb with kapaow and vegetables. Gluten(soyasaus)

Allergisk innhold: Soya, Gluten(soya saus), Fisk(fisksuas)

Kr. 259,-

PlaGung Hoi

Wok stek kjempe scampi, scampi, kamskjell, grønnskjell med sitrongress, kaffirlimeblad, galangal, cherrytomater, sukkererter, paprika, squash og gulrot.

Wok fried giant prawns, prawns, scallops, green shell with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, cherry tomatoes, sweet peas, paprika and carrots.

Allergisk innhold: Soya, Skalldyr, Fisk(fisksuas), Bløtdyr

Kr. 289,-

GaiGungHimmapan

Wokstekt kyllingfilet og scampi sammen med tørket chili, chili pasta, sopp, løk, vårløk, squash og cashewnøtter.

Wok fried fillet of chicken and prawns together with dried chili, chili paste, mushrooms, onions, spring onions, squash and cashew nuts.

Allergiskinnhold: Skalldyr, Nøtter (cashew), Fisk (fisksaus)

Kr. 249,-

HOVEDRETTER (MAIN COURSES)

MassamanNuea

Biff i gul Massamancurry med kokosmelk, tamarind saus, poteter, løk og gulrøtter.
Beef in yellow Massaman curry with coconut milk, tamarind sauce, peanuts, potatoes, onions and carrots.

Allergisk innhold: Peanøtter Fisk(fisksuas)

Kr. 249,-

Tom Yum Taleh

Sjømatsuppe med kjempescampi, scampi, kamskjell, grønnskjell, sitrongress, kaffirlimeblad, chili pasta, galangal, koriander, sopp og kokosmelk.

Seafood soup with giant prawns, prawns, scallops, greenshell, lemongrass, kaffir lime leafs, chili paste, galangal, coriander, mushroom and coconut milk.

Allergisk innhold: Skalldyr, Bløtdyr Fisk (fisksuas)

sterk

Kr. 289,-

GaengPanangLamb

Lam i rød panangcurry med kokosmelk og grønnsaker (squash, thaibasilikum og limeblad).
Lamb in red panang curry with coconut milk and Thai vegetables (squash, Thai basil and lime leafs)

Allergisk innhold: Fisk (fisksaus)

Kr. 259,-

VEGETARRETTER (VEGETARIAN)

GaengKeowwanPhak

Grønn curry med tofu, kokosmelk og grønnsaker (langbønner, squash, bambusskudd og thaibasilikum).

Green curry with tofu, coconut milk and vegetables.

Allergisk innhold: Soya(toufu) Fisk(fisksuas)

Kr. 199,-

Pad PhakRuamMitrTofu

Wokstekt tofu og grønnsaker (brokkoli, blomkål, sjampinjong, gulrøtter, squash og paprika) i østerssaus.

Wok fried tofu and vegetables (broccoli, cauliflower, mushrooms, carrots, squash and paprika) in oyster sauce.

Allergisk innhold: Soya(toufu), Gluten(soya saus) Fisk(fisksaus)

Kr. 199,-

THAI SALATER (THAI SALADS)

Som Tam GungSod (Papayasalat)

Grønn papayasalat med kongereker, peanøtter og langbønner i sitron, tamarind og fiskesaus.

Green papaya salad with king prawns, peanuts and long beans in lemon, tamarind and fish sauce.

Allergisk innhold: Skalldyr Fisk(fisk saus)

sterk

Kr. 259,-

YamNueaYaang (Biff salat)

Thai salat (tomat, koriander, løk, vårløk, thaiselleri) med grillet ytrefilet av storfe.

Thai salad (tomato, coriander, onion, spring onion, Thai celery) with beef tenderloin.

Allergisk innhold: selleri Fisk(fisk saus)

sterk

Kr. 279,-

YamWun Sen GungPlamuuk Hoi (Glassnudler salat med sjømat)

Glassnudler med kongereker, kamskjell og thaigrønnsaker (koriander, løk, vårløk, thaiselleri)

Glass noodles with king prawns, scallops and Thai vegetables (coriander, onion, spring onion, Thai celery).

Allergisk innhold: Skalldyr Bløtdyr, selleri Fisk(fisk saus)

sterk

Kr. 259,-

BARNEMENY (CHILDREN'S MENU)

Grillet marinert kylling servert med ris og agurksalat

Grilled marinated chicken served with rice and cucumber salad.

Allergisk innhold: Soya Gluten(soyasaus)

Kr.119,-

Wok stekt nudler med kylling eller biff med gulrøtter , papprika , løk , sukkereter

The thai style Stir fried noodles with chicken or biff with vegetables like carrots , bell pepper , onion , snow beans

Allergisk innhold:Egg(egg nudler) Gluten(hvetemel)

Kr.119,-

NUDDLER(NOODLES)

Pad Thai

Wok stekt risnuddler med kylling , peanøtter , stekt løk , bønnespirer, scampi , sitron og chilisaus

The thai style rice noodles with chicken , peanuts , fried onions , bean sprout , shrimp , lemon and chili sauce

Allergisk innhold: Egg, Gluten (stekt løk) ,Skalldyr

Kr. 229, -

Pad See Ew

Wok stekt nuddler med kylling eller biff med gulrøtter , papprika , løk , sukkereter

The thai style Stir fried noodles with chicken or biff with vegetables like carrots , bell pepper , onion , snow beans

Allergisk innhold: Egg(egg nuddler) Gluten(hvetemel)

Kr. 229, -

TILBEHØR(ACCOMPANIMENT)

Khao Niew

Dampetkleberis, anbefalessammen med Som Tam salat

Steamed sticky rice, recommended together with Som Tam salad.

Kr.45,-

KhaoKriap Gung

Friterterekerchips med sweet chillisaus

Deep fried shrimp chips with sweet chili saus

Allergisk innhold: Skalldyr

Kr.50,-

SETT MENY (SET MENU)

FORRETT

Po Pia Tod og Tod Mun Pla

Thailandsk vårruller og friterte thailandske fiskekaker servert med søtchilli dipp
Thai spring rolls and deep-fried Thai fish cakes served with sweetchilli sauce
Allergisk innhold: Fisk(fisk saus) Gluten(hvete)

HOVEDRETTER

GaengKeowwanGai

Kyllingfilet i grønn curry, kokosmelk og grønnsaker (langbønner, squash, bambusskudd og thaibasilikum).
Chicken filet in green curry, coconut milk and vegetables (long beans, squash, bamboo shoot and Thai basil).
Allergisk innhold: Fisk (fisk saus)

Gaeng Ped Bed Yaang

Grillet and irød curry, kokosmelk, cherrytomater, druer, ananasogthaibasilikum.
Grilled duck served in red curry, coconut milk, cherry tomatoes, grapes, pineapple and Thai basil.
Allergisk innhold: Gluten Fisk(fisk saus)

YamWun Sen GungPlamuuk Hoi (Glassnudler salat med sjømat)

Glassnudler med kongereker, kamskjell og thaigrønnsaker (koriander, løk, vårløk, thaiselleri)
Glass noodles with king prawns, scallops and Thai vegetables (coriander, onion, spring onion, Thai celery).
Allergisk innhold: Fisk (fisk suas),Skalldyr , Bløtdyr
sterk

LambKapaow

Wokstekt ytrefilet av lam med kapaow (chili og basilikumsaus) og grønnsaker.
Wok fried filet of lamb with kapaow and vegetables.
Allergisk innhold:Fisk(fisk saus) Soya, Gluten(hvete)

DESSERT

Mango pudding

Hjemmelaget mango pudding servert med vaniljeiskrem og fersk frukt
Allergisk innhold: Melk

Minimum 2 personer
*Pris per person **Kr.469,-***

DESSERTER(DESSERTS)

Khao NiaoMamuang

Thai mango

Thai mango servert med søt kokosnøttris og kokossorbet

Thai mango served with sweet coconut rice and sorbet

Allergisk innhold: Melk

Kr. 129,-

KroiTod

Fritert banan

Fritert banan servert med vaniljeiskrem og fersk frukt

Fried banana served with vanilla ice cream and fresh fruits

Allergisk innhold: Hvetemel, Melk

Kr. 109,-

Sorbet

Mango og kokossorbet med frisk frukt

Mango and coconut sorbet served with fresh fruit

Allergisk innhold: Melk

Kr. 109,-

Mango pudding

Hjemmelaget mango pudding servert med vaniljeiskrem og fersk frukt

Homemade mango pudding served with vanilla ice cream and fresh fruits.

Allergisk innhold: Melk

Kr. 109,-

Lakris iskrem

Iskrem med smak av lakris

Liquoriceicecream

Allergisk innhold: Melk

Kr. 79,-