

Take Away Meny

APSORN THAI RESTAURANT



TLF: 22 22 36 58

www.facebook.com/apsornthai

www.apsornthai.no

FORRETT (STARTERS)

Tom Yum suppe

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

Skalldyr

Kr. 115,-

Tom Kha Gai

Kyllingsuppe med sitrongress, chili, galangal (kalles også "ung ingefær"), koriander, sopp og kokosmelk. **Mild**
*Chicken soup with lemongrass, chilli, galangal, coriander and coconut milk. **Mild***

Kr. 95,-

Moo satay

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

PEANØTTER Kr 95,-

Po Pia Tod

Thailandsk vårruller (kål, shiitakesopp, glassnudler og kylling) servert med søtchilli saus og syltig agurk salat
Thai spring rolls (cabbage, shiitake mushroom, glass noodles, and chicken) served with sweet chili saus and a sourcucumber salad

GLUTEN

Kr. 89,-

Tod Mun Pla

Friterte thailandske fiskekaker servert med og syltig agurk salat
Deep fried Thai fish cakes with sweet chili dipping and a sourcucumber salad

FISK Kr. 89,-

HOVEDRETTER (MAIN COURSES)

Gai Yaang

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

GLUTEN(SOYA)

Kr. 219,-

Moo satay

Grillet svinekjøtt på spidd med sataysaus (peanøttsaus) servert med en syltig sgurk salat. **Mild**
*Grill spears (pork) served with satay sauce (peanut sauce) served with a sour cucumber salad. **Mild.***
(PEANØTTER)Kr. 219,-

Gaeng Ped Bed Yaang

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

Kr. 245,-

Gaeng Keowwan Gai

Kyllingfilet i grønn curry, kokosmelk og thaigrønnsaker (langbønner, squash, bambusskudd og thaibasilikum).
Chicken filet in green curry, coconut milk and vegetables (long beans, squash, bamboo shot and Thai basil).

Kr. 219,-

Gaeng Panang Preow Wan Gung

Rød panang curry med kjempescampi, scampi, kamskjell, grønnskjell, kokosmelk og grønnsaker.
Red panang curry with giant prawns, prawns, scallops and green shellcoconut milk and vegetables.

Skalldyr

Kr. 265,-

Pad Nuea Nam Man Hoi

Wok stekt biff og grønnsaker i østerssaus.
Wok fried beef and vegetables in oyster sauce.
(GLUTEN SOYA)Kr. 219,-

Lamb Kapraow

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

*Wok fried filet of lamb with kapraow and vegetables.
(gluten soya) Kr. 235,-*

Pad Raom Mitr Taleh

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

*Wok fried giant prawns, prawns, scallops and green shell with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, bamboo shoots, snow peas, paprika, squash and carrots. SKALLDYR
Kr. 265,-*

Gai Gung Himmapan

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

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

Skalldyr Nøtter

Kr. 225-

Massaman Nuea

Biff mørbrad i gul Massaman curry med kokosmelk, tamarind saus, poteter, løk og gulrøtter.

*Beef in yellow Massaman curry with coconut milk, tamarind sauce, peanuts, potatoes, onions and carrots.
(PEANØTTER)Kr. 225,-*

Tom Yum Taleh

Sjømatsuppe med kjempescampi, kamskjell, grønnskjell, sitrongress, kaffir lime blad, chili pasta, galangal, koriander, sopp, og kokosmelk **Sterk**

*Seafood soup with giant prawns, scallops, green shell, lemongrass, kaffir lime leaves, chili paste, galangal, coriander, mushroom and coconut milk **Spice** –*

SKALLDYR

Kr. 265,-

Baeng Panang Lamb

Lam i rød panang curry med kokosmelk og grønnsaker (squash, thaibasilikum og limeblad).

Lamb in red panang curry with coconut milk and vegetables (squash, thai basil and lime leaves)

Kr. 235,-

Pad Thai

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

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

GLUTEN

Kr. 209, -

Pad See Ew

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

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

Allergisk innhold: egg gluten

Kr. 209, -

Gaeng keowwang plah

Grille steinbit grønn curry, kokosmelk og grønnsaker

(papprika, squash, bambuskudd og thaibasilikum).

Fisk

Kr. 229.-

VEGETARRETTER (VEGETARIAN)

Pad Phak Ruam Mitr Tofu

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

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

Kr. 185,-

THAI SALATER (THAI SALADS)

Som Tam Gung Sod (Papaya salat)

Grønn papayasalat med kongereker, peanøtter og langbønner i sitron, tamarind og fiskesaus. **Sterk**
*Green papaya salad with king prawns, peanuts and long beans in lemon, tamarind and fish sauce. **Spice***

SKALLDYR

Kr. 230,-

Yam Nuea Yaang (Biff salat)

Thai salat (tomat, koriander, løk, vårløk, thaiselleri) med grillet yterfilet. **Sterk**

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

Kr. 255,-

Yam Wun Sen Gung Plamuuk Hoi (Glassnudler salat)

Glassnudler med scampi, kamskjell og thaigrønnsaker (koriander, løk, vårløk, thaiselleri) **Sterk**

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

SKALLDYR.

Kr. 230,-

Åpnings tider:

Mandag :	stengt
Tirsdag - Torsdag :	15:00-22:00
Fredag - Lørdag:	15:00-23:00
Søndag:	14:00-22:00

Tlf: 22 22 36 58

Vi har dagsrett som take away på prisen 189 kr. Vennligst spør kelner ☺