



WOK N THAI

TAKE ME AWAY

FORRETTER

1. SATE GAI 69
4 stk. kylling sticks marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce, soya og med peanuts sauce.

2. POO PIA 69
4 stk. hjemmelavet mini-thai forårssruller med lækker fyld af gulerødder, hvidkål og glasnudler med sweet chili sauce.

3. DHAKA PRAWN 75
Marineret rejer med japansk black garlic med strejf af hvidløg.

4. KUNG CHUP 75
4 stk. indbagte rejer med sprød dejskal af hvedemel med wasabi mayo.

5. TOD MA PLA 70
4 stk. thaistyle fiskefrikadeller af norsk hvid laks oprørt thailandske lange bønner og limeblande. Hertil dip af sød chilliesauce.

6. CHILI CHEESE ROLLS 69
Hjemmelavet mini ruller med hvid ost, mozzarella, forårsløg og koriander med sweet chili sauce.

SUPPER

7. KA LANGA TUM KHA 79
Traditionel thai suppe, lækker kokosmælk-suppe m. citrongræs, friske champignoner, cherrytomat og koriander. Serveres med kylling.

8. TOM YUM LEMONGRASS 79
Klassisk stærk, consomme suppe med smag af citrongræs, galanga og limeblade. Serveres med rejer.

9. GUI TIEW NOR (HOVEDERET STØRRELSE) 135
Suppe med kalvefilet, grøntsager og nudler.

STEGTE RIS/NUDLER

10. KHAO PHAT 139
Stegte ris med kylling, æg løg, gulerødder, tomater i sur/sødsoya med friskhakket chili.

11. KHAO TALAY PHAT 139
Stegte ris med skaldyr, æg løg, gulerødder, tomater i sur/sødsoya med friskhakket chili.

12. GUIE-TEW TALAY 139
Stegte nudler med kylling, friskhakket chili, rød og grøn peber, broccoli, gulerodstykker vendt i sød soyasauce og æg.

13. PHAT THAI 140
Klassisk thai stegt ris nudler med rejer og tofu, knuste jordnødder, bønnespirer i sød soyasauce og æg.

14. PHAD TALAY 145
Stegte nudler med skaldyr og grøntsager.

TILBEHØR

GRØNTSAGER 15

JAPANSK TOFU 12

KALVEFILET 35

REJER 2 stk. 25

KYLLING 25

AND 30

PEANUT 10

SPRØGE REJECHIPS 25

CASHEWNØDDER 15

WASABI MAYO 12

SOYA SAUCE 10

PEANUT SAUCE 12

JASMINE RISE 20

EDAMAME BØNNER 20

WOKRETTER MED RIS

15. PHATGA PAU 140

Kalvefilet med friskhakket chili, hvidløg, basilikum, løg, rød og grøn peber vendt i østersauce.

16. MA SA MAN GAI 145

Masaman karry oprørt i koksmælk med kylling, læg, kartoffelstrykker, gulerod og chasewnødder.

17. KAENG PET 139

Rød karry oprørt i koksmælk med kylling, bambusskud, rød og grøn peber samt sød basilikum.

18. BET PED PRIQ 145

Fransk berberie, andebryst stegt med friskhakket chili, hvidløg, sød basilikum, Kai kaan blade, løg og rød peber.

19. PLA WAN 155

Stegt laks m. ingefær, grøntsager og stærk chili.

20. KASHEW ZENJE 145

Kalvefilet stegt i ingeførsauce med gulerødder, peberfrugt, champingnoner, løg og cashewnødder.

21. TERYAKI GRØNSAGER 95

Stegte grøntsager med tofu vendt i chilli og teryaki sauce.

22. KHEW WAN 140

Stærk grøn karry, vælg mellem rejer eller kylling. Oprørt i koksmælk med hakkede limeblade, vendt med rød peber bambusskud og babymajs.

23. PAD GA BRASIL NEUA 165

Brasiliansk øksemerbrød i strimler, stegt i østersauce med sød samt stærk basilikum, thailandske lange bønner med friskhakket chili og hvidløg toppet med cashewnødder.

24. GAENG KUA 139

Rød karry oprørt i koksmælk med kylling, ananas, bambusskud, rød og grøn peber samt sød basilikum.

25. PANANG GAI 139

Panag karry oprørt i koksmælk med kylling, bambusskud, babymajs, rød og grøn peber samt limeblade.

SALATER ASIA

26. YAM PLA DUKH 150

Mango salat med 4 stk. rejer og glasnudler toppet med thai chili/eddikedressing, løg, sød basilikum og korriander. Tilsmagt med chili.

27. YAM NEUA 145

Med kalvefilet, stødt peber, limejuice blandet med fiskesauce, frisk hakket serrano, chili med Vietnam mynte og frisk plukket koriander.

COLD DRINKS

Sodavand Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta 25

Vand m. brus (50 cl) 25

Kildevand (50 cl) 20

SCAN OG BESØG
OS ONLINE



ÅBENT TIRSDAG – SØNDAG KL. 16 – 21.30

Frederikssundsvej 67 · 2400 København NV · 53 73 97 32