

## Förrätter

<b>1. Tom Yam ...</b> Stark soppa med citrongräs, limeblad, chili m.m... <i>Goong - Råkor</i> <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>75:-</b> <b>79:-</b> <b>65:-</b>
<b>2. Tom Kaa Gai</b> Kycklingsoppa med citrongräs och kokosmjölk	<b>65:-</b>
<b>3. Po Piah Thot</b> 2 Thailändska vårrullar med sweet chili sås	<b>65:-</b>
<b>4. ... Satee</b> Spett med jordnötssås/chilisås <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>75:-</b> <b>65:-</b> <b>65:-</b>

## Huvudrätter

### 1. Soppor & Grytor

<b>11. Tom Yam ...</b> Stark soppa med citrongräs, limeblad, chili m.m... <i>Goong - Råkor</i> <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b>
<b>12. Tom Kaa Gai</b> Kycklingsoppa med citrongräs och kokosmjölk	<b>95:-</b>
<b>13. Gaeng Joot Woonsen</b> Glasnudelsoppa med färsk koriander <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
<b>14. Gaeng Phed Pet Yang</b> Anka i röd curry, kokosmjölk, tomat och ananas	<b>135:-</b>
<b>15. Gaeng Kiowan ...</b> Grön curry, kokosmjölk, äggplanta och bambuskott <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>

<b>16. Gaeng Phed ...</b> Röd curry, kokosmjölk, thaibasilika o bambuskott <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>17. Gaeng Massaman ...</b> Massaman-curry, kokosmjölk, potatis, lök och jordnötter <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	----------------------------

<b>18. Gaeng Panaeng ...</b> Panaeng curry, kokosmjölk och potatis <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>19. Gaeng Sapparot ...</b> Röd curry, kokosmjölk, och ananas <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	----------------------------

### 2. Nudlar

<b>21. Phad See Eew ...</b> Stekta breda nudlar i svart sojabön-sås, broccoli och ägg <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

<b>22. Woonsen Pad Thai ...</b> Stekta glasnudlar, krossade jordnötter och lime <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	--

<b>23. Pad Thai ...</b> Stekta nudlar, krossade jordnötter och lime <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	--

<b>24. Guay Teow Tom Yam ...</b> Nudlar i stark soppa <i>Goong - Råkor</i> <i>Thalay - Skaldjur</i>	<b>109:-</b> <b>119:-</b>
--	------------------------------

<b>25. Guay Teow Raad Naa ...</b> Stekta breda nudlar med broccoli i tjock sås <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>119:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>26. Guay Teow ... Sapp</b> Stekta nudlar med lök och tomatås <i>Nuea - Biff</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

### 3. Wokat

<b>31. Phad Pak Ruam ...</b> Blandade grönsaker <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	--

<b>32. Phad Katiem Prik Thai ...</b> Chili, vitlök och lök <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>33. Phad Piowan ...</b> Blandade grönsaker i sötsursås <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

<b>34. Phad Med Mamuang Himmarn Parn ...</b> Blandade grönsaker och cashewnötter <i>Goong - Råkor</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>119:-</b> <b>105:-</b>
--	------------------------------

<b>35. ... Phad King</b> Ingefära, svart svamp och lök <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>36. ... Phad Prik Yoak</b> Vit paprika, svamp och lök <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>37. Phad Ka Phao ...</b> Thailändsk basilika, långbönor och lök <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>38. Khao Phad ...</b> Stekt ris med ägg, lök, m.m. <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>119:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

<b>39. Phad Naam Prik Phao ...</b> Chilipasta, lök och salladslök <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

<b>40. ... Phad Broccoli</b> Broccoli och chili <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---

<b>41. ... Phad Nom Mai</b> Bambu och salladslök <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

<b>42. ... Phad Prik Nom Mai</b> Bambu och chili <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i> <i>Nuea - Biff</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	---

## 5. Övrigt

<b>51. Labb ...</b> Het färsröra med salladslök, rödlök & pressad lime <i>Moo - Fläskfärs</i> <i>Gai - Kycklingfärs</i> <i>Nuea - Oxfärs</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	--

<b>52. Kai Yad Sai ...</b> Omelett med grönsaker i tomatås <i>Moo - Fläskfärs</i> <i>Goong - Tigerråkor</i>	<b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>109:-</b>
--	--

<b>53. Yam Woonsen ...</b> Stark sallad med glasnudlar och färsk koriander <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i>	<b>129:-</b> <b>119:-</b> <b>105:-</b>
---	--

<b>54. ... Chup Paeng Thot</b> Friterat med jordnötssås eller sötstark chilisås <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	--

<b>55. ... Satee</b> Spett med jordnötssås <i>Goong - Råkor</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Gai - Kyckling</i>	<b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
--	--

<b>56. Goong Opp Woonsen</b> Glasnudelröra med tigerråkor och salladslök	<b>129:-</b>
---	--------------

<b>57. Goong Hoy Opp Modinn</b> Ångkokta musslor och råkor med lime och thaibasilika	<b>129:-</b>
---	--------------

<b>58. Yam ...</b> Stark sallad med färsk koriander <i>Thalay - Skaldjur</i> <i>Goong - Råkor</i> <i>Pla Muk - Bläckfisk</i> <i>Nuea - Biff</i> <i>Moo - Fläsk</i> <i>Tuna - Tonfisk</i>	<b>119:-</b> <b>109:-</b> <b>109:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b> <b>95:-</b>
---	---