

# Velkomst drinks

|  |      |
|--|------|
| Campari & Juice                                  | 65,- |
| Mai Tai cocktail (mørk rom, frugtjuice og lime ) | 59,- |
| Dry Martini cocktail (martini & dry gin)         | 65,- |
| Gin & Tonic                                      | 65,- |
| Pattaya cocktail (alkoholfri)                    | 55,- |

# **Bangkok menu**

## **Suppe**

Galangasuppe af kokosmælk med kongerejer, tomater, champignons, limeblade og citrongræs 🌶️

## **Forret**

Hjemmelavede thailandske forårsruller med salat og tamarind sauce

## **Hovedret**

Kylling i rød karry og kokosmælk med bambusskud, Langbønner, sød basilikum, cashewnødder & chili 🌶️

**Minimum 2 couverter**

**219,- pr. couvert**

# *Chiang Mai menu*

## Suppe

Tom yum suppe med kongerejer, tomater, champignons, citrongræs og limeblade 🌶️

## Forret

Grillede kyllingespyd med jordnøddesauce og agurkesalat

## Hovedretter

Oksekød i panaeng karry 🌶️

Stegt and med blandede grøntsager i hvidløgs sauce.

## Dessert

Is eller kaffe / the

**Minimum 2 couverter**

**269,- pr. couvert**

# *Krabi menu*

## Suppe

Tom yam suppe med kongerejer, champignons, tomater, limeblade, koriander og citrongræs 🌶️🌶️

## Forretter

Grillet kylling på spyd med jordnøddesauce

Tempura rejer med sursød sauce

## Hovedretter

And i rød karry 🌶️

Stegt oksekød med grønsager, hvidløgssauce og cashewnødder

## Dessert

Is eller kaffe / the

**Minimum 2 couverter**

**289,- pr. couvert**

# *Hua Hin menu*

## Suppe

Galangasuppe af kokosmælk med kylling, tomater, champignons, limeblade koriander og citrongræs 🌶️

## Forretter

Grillede kongerejer på spyd med jordnøddesauce og agurkesalat

Hjemmelavede thailandske forårsruller med salat og tamarind sauce

## Hovedretter

Kongerejer i gul karry med kokosmælk og cashewnødder

Stegt oksefilet med bambusskud, langbønner, stærk basilikum, hvidløg og chili 🌶️🌶️

## Dessert

Is eller kaffe / the

**Minimum 2 couverter**

**289,- pr. couvert**

# *Phuket menu*

## Suppe

Galangasuppe af kokosmælk med kongerejer, tomater, champignons, limeblade og koriander 🌶️

## Forretter

Grillet kylling på spyd med jordnøddesauce

Hjemmelavede thailandske forårsruller med salat og tamarind sauce

## Hovedretter

Stegt sprød and med ingefær, friske blandede grøntsager og cashewnødder

Laks i grøn karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner sød basilikum og chili 🌶️🌶️

## Dessert

Is eller kaffe / the

**Minimum 2 couverter**

**299,- pr. couvert**

# **Royal Siam menu**

## **Suppe**

Skaldyrssuppe af kokosmælk med tomat, champignon, limeblade, galanga og citrongræs 🍅

## **Kombinerede forretter**

Grillet kylling på spyd med jordnøddesauce  
Thailandske fiskefrikadeller med sursød sauce 🍅  
Hjemmelavede forårsruller med tamarind sauce  
Dampede wantan ruller ( dim sum )

## **Hovedretter**

Ovnstegt lammekrone i massaman karry  
Sprød stegt and m. ingefærsauce og grøntsager  
Stegte kongerejer i sursød sauce

## **Dessert**

Kokos is med flødeskum og chokolade  
eller  
Irish Coffee

**Minimum 2 couverter**

**355 kr. pr. couvert**

## Snaks

|   |      |
|---|------|
| 101. Snack kurv ( rejechips, wasabinødder & peanuts ) | 55,- |
| 102. Rejechips  | 35,- |
| 103. Edamame bønner                                   | 49,- |

## Supper

|  |      |
|--|------|
| 1. Tom yam suppe med rejer 🌶️🌶️              | 75,- |
| 2. Tom yam suppe med kylling 🌶️🌶️            | 75,- |
| 3. Galanga suppe af kokosmælk med rejer 🌶️   | 75,- |
| 4. Galanga suppe af kokosmælk med kylling 🌶️ | 75,- |

*Alle supper kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*



## Forretter

- |  |      |
|--|------|
| 5. Hjemmelavede forårsruller med sur/sød sauce               | 75,- |
| 6. Grillet kylling på spyd med jordnøddesauce og agurkesalat | 75,- |
| 7. Thaiandske fiskefrikadeller med agurkesalat 🌶️            | 80,- |
| 8. Grillede kongerejer med jordnøddesauce og agurkesalat     | 80,- |
| 9. Tempura rejer med sursød og soya sauce                    | 80,- |
| 10. Dampede wantan ruller med svinekød og rejer ( dim sum )  | 69,- |
| 11. Dybstegte friske blandede grøntsager med sursød sauce    | 69,- |
| 107. Dybstegte kyllingevinger (hjemmelavede)                 | 75,- |
| 108. Thai marinerede spareribs (hjemmelavede)                | 75,- |

### *12. Kombinations luksus forret*

Grillet kylling på spyd, Hjemmelavede forårsruller  
Fiskefrikadeller, Tempura rejer og dip

*(minimum 2 personer)*

Per pers. 109,-

## Orientaliske Salater

*Alle orientalske salater serveres på en bund af sprød blandet salat,  
agurk, tomat, rødløg & hjemmelavet lime krydderurte sauce*

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 105. Marineret kylling 🌶️ | 149,- |
| 106. Marineret oksekød 🌶️ | 149,- |

# Hovedretter

## Kylling

- |  |       |
|--|-------|
| 13. Kylling i rød karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️       | 149,- |
| 14. Kylling i grøn karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️🌶️    | 149,- |
| 15. Kylling i gul karry og kokosmælk med kartofler, løg, rød peber og cashewnødder                   | 149,- |
| 16. Kylling i massaman karry og kokosmælk med kartofler, løg og cashewnødder                         | 149,- |
| 17. Kylling i panang karry og kokosmælk med peberfrugter, hakkede nødder, sødbasilikumblade og chili | 149,- |
| 18. Stegt kylling med ananas, cashewnødder, peberfrugter og løg                                      | 145,- |
| 19. Stegt kylling i sursød sauce med friske blandede grøntsager                                      | 145,- |
| 20. Stegt kylling med bambusskud, langbønner, stærke basilikumblade, hvidløg og chili 🌶️🌶️🌶️         | 149,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

# Hovedretter

## Oksekød

- |  |       |
|--|-------|
| 21. Oksekød i rød karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️       | 155,- |
| 22. Oksekød i grøn karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️🌶️    | 155,- |
| 23. Oksekød i gul karry og kokosmælk med kartofler, løg, rød peber og cashewnødder                   | 155,- |
| 24. Oksekød i massaman karry og kokosmælk med kartofler, cashewnødder og løg                         | 155,- |
| 25. Oksekød i panang karry og kokosmælk med peberfrugter, hakkede nødder, sødbasilikumblade og chili | 155,- |
| 26. Stegt oksekød i østerssauce med broccoli, løg, peberfrugter, forårsløg og cashewnødder           | 155,- |
| 27. Stegt oksekød med ingefær, svampe og friske blandede grøntsager 🌶️                               | 155,- |
| 28. Stegt oksekød med bambusskud, langbønner, stærke basilikumblade, hvidløg og chili 🌶️🌶️🌶️         | 155,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

# Hovedretter

## And

- |  |       |
|--|-------|
| 29. Sprød and i rød karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️🌶️ | 159,- |
| 30. Stegt sprød and med ingefær, forårsløg, svampe, peberfrugter og løg                            | 155,- |
| 31. Stegt sprød and i østerssauce med ananas, cashewnødder og friske blandede grøntsager           | 155,- |
| 32. Stegt sprød and i sursød sauce med friske blandede grøntsager                                  | 155,- |
| 33. Stegt sprød and i hvidløgssauce med friske blandede grøntsager                                 | 155,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

# Hovedretter

## Rejer & fisk

- |  |       |
|--|-------|
| 34. Kongerejer i rød karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️    | 169,- |
| 35. Kongerejer i grøn karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️🌶️ | 169,- |
| 36. Stegte kongerejer i østerssauce med friske blandede grøntsager, ananas, asparges og cashewnødder | 169,- |
| 37. Stegte kongerejer med bambusskud, langbønner, hvidløg, stærke basilikumblade og chili 🌶️🌶️🌶️     | 169,- |
| 38. Stegte kongerejer i sursød sauce med friske blandede grøntsager                                  | 169,- |
| 39. Stegt rød snapper i panang karry, kokosmælk og blandede grøntsager 🌶️                            | 169,- |
| 40. Stegt rød snapper i hvidløgssauce med løg, ingefær, peberfrugter, svampe og forårsløg 🌶️         | 169,- |
| 41. Stegt laks i sursød sauce med cashewnødder og friske blandede grøntsager                         | 169,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

# Hovedretter

## Huset anbefaler

- |   |       |
|---|-------|
| 42. Ovnstegt lammekrone i massaman karry med grillede kartofler, broccoli, babymajs og peberfrugter | 185,- |
| 43. Kongerejer i gul karry og kokosmælk med kartofler, løg, rød peber og cashewnødder               | 169,- |
| 44. Ovnstegt andebryst med stegte blandede grøntsager og tamarind sauce                             | 159,- |
| 45. Laks i grøn karry og kokosmælk med bambusskud, langbønner, sødbasilikumblade og chili 🌶️🌶️      | 165,- |
| 46. Sprødstegt and med stærke basilikumblade, langbønner, bambusskud, hvidløg og chili 🌶️🌶️🌶️       | 159,- |
| 47. Kongerejer i panaeng karry og kokosmælk med limeblade og sødbasilikumblade                      | 169,- |

# Hovedretter

## Nudel retter

- |   |       |
|---|-------|
| 48. Pad thai, stegte risnudler med kylling og friske grøntsager | 145,- |
| 49. Pad thai, stegte risnudler med steget sprød and             | 149,- |
| 50. Nudelsuppe med kokosmælk, kylling, citrongræs og thai urter | 145,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

# Hovedretter

## Risretter

|  |       |
|--|-------|
| 51. Stegt ris med rejer og friske blandede grøntsager    | 145,- |
| 52. Stegt ris med kylling og friske blandede grøntsager  | 145,- |
| 53. Stegt ris med oksekød og friske blandede grøntsager  | 145,- |
| 54. Stegt ris med friske blandede grøntsager ( vegetar ) | 145,- |

*Alle hovedretter kan tilberedes som vegetarretter ved erstatning af kød med tofu eller ekstra friske blandede grøntsager.*

## Ekstra tilbehør

|  |      |
|--|------|
| 55. Ekstra ris   | 25,- |
| 56. Cashew nødder                                      | 25,- |
| 57. Stegte blandede grøntsager med cashewnødder (stor) | 95,- |
| 58. Jordnøddesauce                                     | 15,- |
| 59. Ekstra kød   | 45,- |
| 60. Ekstra karrysauce                                  | 45,- |
| 66. Ekstra grøntsager til hovedret                     | 35,- |
| 67. Ekstra chili i bæger til hovedret                  | 15,- |
| 68. Ekstra agurkesalat i bæger til hovedret            | 15,- |
| 69. Ekstra soya i bæger til hovedret                   | 10,- |
| 70. Tillæg for nudler i stedet for ris til hovedretter | 25,- |



# Desserter

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| 61. Dybstegte bananer med vanilje is | 75,- |
| 62. Pandekage med vanilje is         | 65,- |
| 63. Kokos is                         | 59,- |
| 64. Chokolade is                     | 55,- |
| 65. Banansplit                       | 69,- |

*Til alle vores desserter anvendes fineste Italiensk is  
og serveres med flødeskum og chokolade sauce*

# Kolde drikkevarer

|   |            |           |
|---|------------|-----------|
| Tuborg, 33 cl.  |            | 35,-      |
| Tuborg Classic, 33 cl.  |            | 38,-      |
| Singha, Tiger Beer, 33 cl.  |            | 48,-      |
| Thailandsk Iskaffe  |            | 50,-      |
| Sodavand  | lille 29,- | stor 50,- |
| <i>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, dansk vand m/u citrus</i> |            |           |
| Juice   |            | 35,-      |
| <i>Ananas, Appelsin, æble</i>   |            |           |
| Kildevand u. brus, 33 cl.   |            | 25,-      |
| Kande isvand  |            | 35,-      |
| Glas isvand   |            | 15,-      |

*Ved bestilling af vin eller andre kolde drikkevarer er vand gratis.*

# Varme drikkevarer

|   |      |
|---|------|
| Thé   | 35,- |
| Kaffe   | 35,- |
| Kaffe Macchiato                               | 32,- |
| Kaffe Crémé                                   | 39,- |
| Cortado                                       | 35,- |
| Espresso                                      | 30,- |
| Dobbelt Espresso                              | 35,- |
| Cappuccino                                    | 39,- |
| Latte   | 39,- |
| Café au Lait                                  | 39,- |
| Varm chokolade med flødeskum                  | 45,- |
| Irish Coffee                                  | 55,- |
| Royal Siam Iskaffe, <i>anbefales af huset</i> | 55,- |

*Til alle vores kaffedrikke anvendes fineste Italienske kaffe  
og tilberedes på café espressomaskine!*