MENUKORT

MAI THAI



MAI THAI

MENU
TILBUD

FORRETTER *Starters*	69,-
HOVEDRETTER *Mainmenu*	119,-*
DESSERTER *Dessert*	59,-

*specialiteter + 29,-

TILBUD

2-RETTERS MENU

FORRET + HOVEDRET

179,-

3-RETTERS MENU

FORRET + HOVEDRET + DESSERT

239,-

MAI THAI

MENU

SNACK

ALLE SNACKS 36,-

1. Tur lee sung tord

Ristede peanuts
toppes med salt & limeblade

Roasted peanuts with salt & limeleaves

2. Khaw Girp Gung

Rejechips serveres med sød chilisauce

Prawn crackers served with sweet chilisauce

3. Met ma muang himaparn

Ristede Cashewnødder toppet med salt

Roasted cashewnuts with salt







MAI THAI

MENU

ALLE FORRETTER 69,-

FORRETTER

4. Por Pir Tord

Forårsruller 4 stk.
hakket svinekød, glasnudler, grøntsager. Serveres med sød chilisauce.

Spring rolls (4 pcs.) with minced pork, glass noodles, vegetables. Served with sweet chilisauce.

5. Por Pir Pak Tord

Vegetar Forårsruller 4 stk.
glasnudler, grøntsager.
Serveres med sød chilisauce.

Spring rolls vegetarain (4 pcs.) with glass noodles, vegetables. Served with sweet chilisauce.

6. Nuer Daad Diew

Sprødstegte strimler af marineret oksekød med soya og div. krydderier. Serveres med sirachasauce & stærk chili.

Crispy fried steds of beef marinated with soya and various spices. Served with sirachasauce & chilisauce.



MAI THAI

MENU

FORRETTER

ALLE FORRETTER 69,-

7. Gai Satay

Grillet marineret kylling på spyd (3 stk.). Serveres med peanut-sauce & thai-agurkesalat.

Chicken skewers (3 pcs.) Grillen marinated chicken skewers. Served with peanutsauce & thai cucumber salad.

8. Gang Hum Par

Blacktigerrejer i forårsrulledej. Store thailandske rejer (3 stk.) pakket ind i forårsrulle dej. Serveres med sød chilisauce.

Big thailands prawns (3 pcs.) wrapped in spring roll tough. Served with sweet chilisauce.

9. Gung Chup Pang Tord

Store thailandske rejer (3 stk.) indbagte i tempuradej. Serveres med sød chilisauce.

Big thailands prawns (3 pcs.) and sufficiently in tempura-batter. Served with sweet chilisauce.



MAI THAI

MENU

ALLE FORRETTER 69,-

FORRETTER

10. Tord Man Pla

Thailandske fiskefrikadeller (5 stk.) rørt med thai-krydderier. Serveret med sød chilisauce & thailandsk agurkesalat.

Thai fish cakes (5 pcs.) stirred with spises and served with sweet chilisauce & thai cucumber salad

11. Tomyam Gung

Kraftig rejesuppe med champignon, tomat, løg, koriander, citrongræs & galanga.

Powerful prawn soup with mushrooms, tomato, onion, coriander, lemongrass & galangal

12. Tomkha Gai

Kokos-kylling suppe med champignon, tomat, løg, koriander, citrongræs & galanga.

Coconut-chicken soup with mushrooms, tomato, onion, coriander, lemongrass & galangal



MAI THAI

MENU

ALLE KARRY RETTER 119,-

KARRYRETTER

13. Gaeng Kiaw Wan Gai

Kylling i grøn karry med kokosmælk, Thai auberginer, bambusskud, bønner, peberfrugt, chili & sød basilikum.

Chicken in green curry with coconut milk, thai eggplant, bamboo shoots, beats, peppers, chili & sweet basil.

14. Gaeng Panaeng Nuer

Oksekød i panang karry med kokosmælk, peberfrugt, chili og sød basilikum.

Beef in panang curry with coconut milk, peppers, chili & sweet basil.

15. Gaeng Pet Ped

And i rød karry med kokosmælk, thai auberginer, græskar, peberfrugt, chili & sød basilikum.

Duck in red currty with coconut milk, thai eggplant, pumpkin, peppers, chili & sweet basil.

16. Gaeng Masaman Gai

Kylling i massaman karry med kokosmælk, kartofler, løg, gulerod & cashewnødder.

Chicken in masaman curry with coconut milk, potatoes, onion, carrot & cashewnut.



MAI THAI

MENU

ALLE WOK RETTER 119,-

WOKRETTER



17. Pad Pak

Blandede grønsager lynstegt med soya.

Mixed vegatables flash fried with soya.



18. Pad Met Ma Muang Himaparn

Rød karrypasta med marineret ristet kylling, cashewnødder ,løg, ananas, peberfrugt, gulerod & forårsløg.

Red currypaste with roasted Marinated chicken with cashewnut, onion, pineapple, peppers, carrot & spring onions.

MAI THAI

MENU WOKRETTER

ALLE WOK RETTER 119,-



19. Gai Pad Kieng

Kyllingestykker stegt med ingefær, chili peber, løg, forårsløg & bønner.

Chicken fried with ginger, peppers, onion, spring onion & beans.



20. Nuer Pad Nam Man Hoi

Oksekød i østerssauce med kanar, peberfrugt og champignon.

Beef in oyster sauce with kanar, pepers & mushrooms.



21. Pad Krapow Nuer Sarp

Klassisk thailandske ret med hakket oksekød, løg, hvidløg, stærk basilikum, lange bønner, chili med spejlæg.

Classic thai disk with minced beef, onion, garlic, spicy basil, beans, chili with fried egg.

MAI THAI

MENU

ALLE RETTER 119,-

NUDLER & STEGTE RIS

22. Kao Pad Gai

Stegt ris med kylling, løg, gulerod, æg, forårsløg, tomat, toppet med koriander lime & agurk.

Fried rice with chicken, onion, carrot, egg, spring onion, tomato, On top with coriander, lime & cucumber.

23. Pad Thai Gung

Stegt risnudler med store rejer, forårsløg, bønnespirer, æg. Toppes med peanuts, lime & koriander.

Fried ricenoodles with big prawns, spring onion, bean sprots, egg. On top with peanuts, lime & coriander.

24. Pad Send Kai Sai Taohu

Æggenudler stegt med grøntsager og tofu.

Egg noodles ferien with vegetables on top with coriander.

25. Pad Se Ew Gai

Stegt brede risnudler med kylling, æg, kanar, gulerod, kinakål & hvidkål. Toppes med lime & koriander.

Fried wide ricenoodles with chicken, egg, kanar, carrot, chinese cabbage & white cabbage. On top with lime & coriander.



MAI THAI

MAI THAI SPECIAL

THAI SPECIAL 148,-

26. Som Tam

Papaya salat - papaya, gulerod, tomat, lange bønner, palmesukker, peanuts, lime juice & chili.

Papaya salad - with papaya, carrot, tomato, long beans palm sugar, peanuts, limejuice & chili.



26.

27. Ped Ob Nam Peung

Ovnbagte andebryst stegt i honning-sauce med grøntsager, honning & citron.

Oven baked duck breasts roasted in honey sauce roasted with vegetables, honey & lemon.



27.

28. Kraduk Moo Thord

Stegte marinerede kamben

Fried marinated scallops



28.

29. Pad Prik Gang Talay

Rød karry med skaldyr - rejer, blæksprutte, muslinger, sød basilikum & grøntsager.

Red curry with seafood with prawns, sguid, mussels, sweet basil & vegetables.



29.

MAI THAI

MAI THAI SPECIAL

THAI SPECIAL 148,-



30. Yam Nuer

Grillet bøf salat med tomat, rødløg, agurk, gulerod, koriander, mynte, lime juice & chili.

Grilled beef salad with tomato, red onion, cucumber, carrot, coriander, mint, lime juice & chili.



31. Yam Talay

Blandet salat med alt godt fra havet blandet med tomat, rødløg, agurk, gulerod, forårsløg, koriander, limejuice & chili

Seafood salad mixed salad with seafood, tomato, red onion, cucumber, spring onion, coriander, lime juice & chili.



32. Pla Thord Lure Surn

Helstegte rød talarpia fisk serveret med ingefær, rødløg, koriander, mynte, citrongræs, chili, lime & peanuts.

Whole Rosted tilapia fish served with ginger, red onion, coriander, mint, lemongrass chili spises lime & peanuts.



33. Lab Moo Sab

Hakket svinekød salat med krydderurter, rødløg, forårsløg, koriander, mynte, chili krydderier & tørret ris.

Minced pork salad with herbs with red onion, spring onion, coriander, mint, chili spices & dried rice.

MAI THAI

MENU

TILBEHØR

RIS	25,-
STICKY RIS	25,-
ÆG NUDLER	25,-
TUFO	30,-
STEGT SPEJLÆG	15,-
SUR/SØD SAUCE	12,-
CHILI SAUCE	12,-
SOYA SAUCE	12,-

MAI THAI

MENU DESSERT

DESSERT 59,-

34. Banana Split

Vælg mellem vanilje, kokos, mango, jordbær, chokolade.

Choose between: vanilla, coconut, mango, strawberry, chocolate.



35. Mango Sticky Rice

Perfekte kombination af sødme, syre, salt og en dejlig rund smag af kokos Servers med mango

Perfect kombination of sweetness, acid, salt and a nice round taste of coconut. Served with mango





36. Namkeaeng Sai

Høvlet is i en skål overhældt med sød thai sirup og kondenseret mælk. Toppes med kokos jelly.

Planing ice in a bowl, pour on top with sweet Thai syrup and condensed milk, On top with coconut jelly.



37. Is/Ice Cream

Vælg mellem vanilje, kokos, mango, jordbær, chokolade

Choose between vanilla, coconut, mango, strawberry, chocolate

38. Pandekage m/Is Pancake with/Ice Cream

Vælg mellem vanilje, kokos, mango, jordbær, chokolade

Choose between: vanilla, coconut, mango, strawberry, chocolate



MAI THAI

VINMENU

RØDVIN

39. Monsoon Valley Blended Red, Thailand 238,-

Blend af Shiraz og Pokdum drue. Fantastisk blød rødvin med smag af lette røde bær, lidt tannier og en let krop, som gør Monson Valley Blended Red til et foretrukkent valg. 75cl.

Blend of Shiraz and Pokdum grape. Great soft red wine with flavors of light red berries, some tannins and a light body that makes Monson Valley Blended Red a preferred choice. 75cl.

40. Monsoon Valley Shiraz, Thailand 278,-

Langsomt modnet i egetræsfade for at udvikle den rige smag modne blommer, sure kirsebær og antydninger af kaffe. En velafbalanceret rødvin med struktur og bløde tannier. 75cl.

Slowly matured in oak barrels to develop rich flavors of ripe plums, sour cherries and hints of coffee. A rich, well-balanced red wine with structure and soft tannins. 75cl.

41. Chateau Beauchene Premier Terroir, Frankring. 328,-

Rubinrød Cotes du Rhone med duft af stor bærsødme og rød frugt med hindbær. Det er svært, at afvise charmen fra denne krabat, Der viser modenhed og bærtyngde i duften.75cl.

Ruby red Cotes du Rhone with scents of great berry sweetness and red fruit with raspberries. It's hard to deny the charm of this stunner, showing maturity and berry weight in the nose. 75cl.

42/43 Diamond Hill Shiraz/Merlot, Austalien 88,-/25cl. - 188,-/75cl.

En flot mørk rød farve med violette reflekser. Stor duft af modne frugter. Smagen er kraftfuld med en krydret fylde og modne tanniner fra Shiraz-druen samt blødhed og varme fra Merlot-druen.

A beautiful dark red color with violet reflections. Great aroma of ripe fruits. The taste is powerful with a spicy richness and ripe tannins from the Shiraz grape and softness and warmth from the Merlot grape.



VINMENU

HVIDVIN & ROSÉ

44. HENRI EHRHART RIESLING, Frankrig 268,-

Vinen har noter af pære, grønne æbler, citrus, limeblomster og frisk mos. Henri Ehrhart er en flot og klassisk Riesling, Sprød og forfriskende med en dejlig syre. 75cl.

The wine has notes of pear, green apples, citrus, lime blossoms and fresh moss. Henri Ehrhart is a beautiful and classic Riesling, crisp and refreshing with a nice acidity. 75cl.

Nr.45/46. Diamond Hill Chardonnay, Australien. 88,-/25 cl. - 188,-/75cl.

Fremstår med en flot dyb gul farve. Duften er præget af sødmefulde modne blomster og grøn frugt. Smagen er fyldig og fylder munden med en smag af moden frugt.

Appears with a beautiful deep yellow color. The aroma is characterized by sweet ripe flowers and green fruit. The taste is full-bodied and fills the mouth with a taste of ripe fruit.

47. Monsoon Valley Rose Shiraz, Thailand 278,-

Lækker og forførende. Denne rosé er den første Thailandske vin, som er fremstillet fra den berømte toscanske druesort. Sangiovese druen er tydelige aromaer og denne har smag af kirsebær, te, lakrids, blomme og violer. 75cl.

Delicious and seductive. This rosé is the first Thai wine made from the famous Tuscan grape variety. The Sangiovese grape is distinctly aromatic and this one has flavors of Amarena cherries, tea, licorice, plum and violets. 75cl.

48. Monsoon Valley Rose Colombard, Thailand 238,-

Sart lyserød farve med en lys orange kant, delikat struktur af røde bær. Ganen er blomstrende med et strejf af mango, velafbalanceret med god syre. 75cl.

Delicate pink color with a light orange rim, delicate structure of red berries. The palate is floral with a hint of mango, well balanced with good acidity. 75cl.

49. Diamond Hill Rose, Australien 88,-kr.

Rosé med en dejlig rig frugtsmag af modne saftige bær samt med let krydrede toner. Det er en særdeles behagelig vin med en dejlig duft af friske jordbær og sommer. Vinen er flot tæt i glasset med en klar farve. 75cl.

Rosé with a lovely rich fruit flavor of ripe juicy berries and slightly spicy notes. It is a very pleasant wine with a lovely scent of fresh strawberries and summer. The wine is beautifully dense in the glass with a clear color. 75cl.



MENU BAR

SODAVAND

50. Sodavand 25 cl. 39,-
Coca cola, Cola zero, Faxe kondi

Sodavand 25 cl.
Coca cola, Cola zero, Faxe kondi

51. Thai danskvand 325 ml. 39,-
Sparkling water

52. Thai sodavand uden sukker 39,-
(Singha Thai sodavand) uden sukker 0 kolarier Vælg mellem Lemon , Yuzu lemon , Ume lemon eller Red Lemon

Singha soda 0% sugar
Choose between Lemon , Yuzu Lemon, Ume lemon or Red Lemon

ANDET

53. Juice 350 ml. 39,-
Mango, Coconut, Lychee, Passionfrugt, Mangopassion

Mango, Coconut,Lychee, Passionfrugt, Mangopassion

54. Kildevand 32,-
Springwater

55. Kande vand 45,-
Water per pitcher

56. Glas mælk 25,-
Glass of milk



MAI THAI

MENU BAR

FADØL & ØL

57. Fadøl Singha Tower 5% 3 l.. 350,-
Draft Singha Beer Tower 5% 3 l.

58. Fadøl Singha Kande 5% 1 l.. 125,-
Draft Singha Beer Pitcher 5% 1 l.

59. Fadøl Singha 5% 25cl.. 45,-/ 50cl.. 69,-
Draft Singha Beer 5% 25cl. /50cl.

60. Leo Thai øl 5% 33 cl.. 45,-
Leo Thai beer 5% 33 cl.

61. Chang Thai øl 5% 33 cl.. 45,-
Chang Thai beer 5% 33 cl.

62. Chang Thai øl 5% 62 cl.. 89,-
Chang Thai beer 5% 62 cl.

63. Warsteiner alc. 0% 33 cl.. 45,-
Warsteiner non alcoholic beer 0% 33 cl.

SPIRITUS

64. Whisky alm. 3 cl. 45,-
Ordinary Whiskey 3 cl.

65. Irisk Whisky 3 cl. 45,-
Irish Whiskey 3 cl.

66. Mekong 3cl. 45,-
Mekong 3cl.

67. Sang som 3cl. 45,-
Sang som 3cl.

68. Sang som 1/2 fl. 450,-
Sang som 1/2 bottle

69. Kratingdaeng 150 ml. 29,-
Kratingdaeng 150 ml.

MAI THAI

THAI CAFÉ

70. Varm chokolade med flødeskum 48,-
Hot chocolate

w/whipped cream

71. The 52,-
Tea

72. Kaffe 48,-
Coffee

73 Thai Kaffe 72,-
(Bananlikør & Thai rom)
Thai coffee
(Bananaliqueur & Thai rum)

74. Irisk Kaffe (Irisk Whisky) 72,-
Irish coffee (Irish Whiskey)

75. Cha keiew (Thai Grøn Te) 55,-
Thai Green Ice Tea 55,-

76. Nom Yen (Thai Ismælk) 55,-
Thai Ice Milk

77. O leing (Thai Iskaffe) 55,-
Thai Iced coffee

78. Cha nom (Thai IsTe) 55,-
Thai Ice Tea

MAI THAI

SPECIELLE BEHOV

Har du specielle behov i din kost som fx glutenfri, sukkerfri, laktosefri eller lever du vegansk, så sig det endelig til tjeneren, så vi kan tage højde for det.

Vi imødekommer de fleste behov.

If you have special dietary requirements such as gluten-free, sugar-free, lactose-free or vegan, please let the waiter know so we can accommodate you.

We cater to most needs.

