

MENUKORT



MAI THAI



MENU TILBUD



FORRETTER
Starters

79,-



HOVEDRETTER
Mainmenu

139,-*



DESSERTER
Dessert

69,-

*Undtaget specialitet retterne

TILBUD

2-RETTERS MENU



FORRET

+



HOVEDRET

209,-

3-RETTERS MENU



FORRET

+



FORRET

+



HOVEDRET

269,-

*Ønsker du vores menutilbud, skal dette oplyses ved bestilling



MENU SNACK

ALLE
SNACKS
36,-



2. Khaw Girp Gung

Rejechips serveres med sød
chilisaucе

*Prawn crackers served with
sweet chilisauce*



3. Met ma muang himaparn

Ristede Cashewnødder toppet med salt

Roasted cashewnuts with salt



2.



3.



MENU

FORRETTER

ALLE
FORRETTER
79,-

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.*





MENU FORRETTER

ALLE
FORRETTER

79,-

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 peanut sauce & thai cucumber salad.*

8. Gang Hum Par

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

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



MENU FORRETTER

ALLE
FORRETTER

79,-

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

11.

12.

MENU

KARRYRETTER

ALLE
KARRY
RETTER
139,-

Serveres med ris

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, beans, peppers, chili & sweet basil.

13.

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 currtty 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.

15.

16.

14.



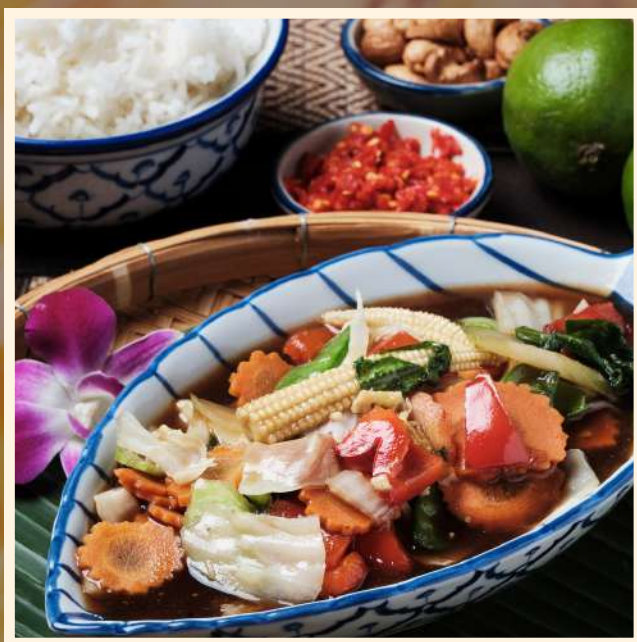
MENU

WOKRETTETTER

ALLE
WOK
RETTETTER

139,-

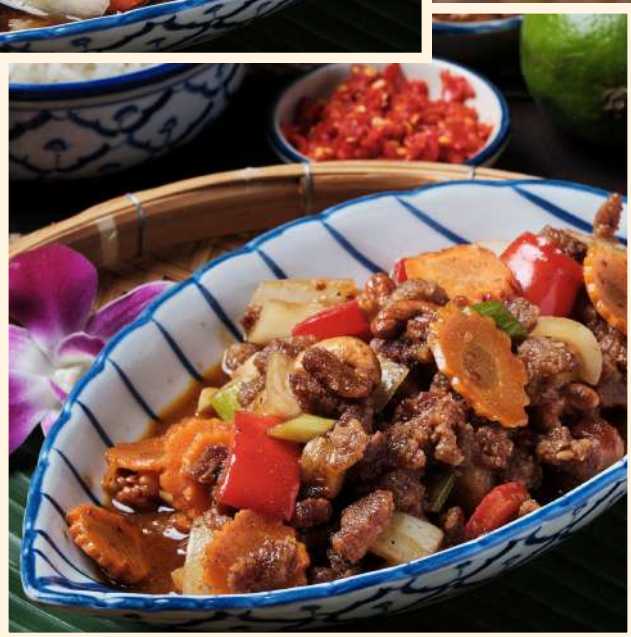
Serveres med ris



17. Pad Pak

Blandede grønsager lynstegt med soya.

Mixed vegetables flash fried with soya.



18. Pad Met Ma Muang Himaparn

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

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

MENU

WOKRETTER

ALLE
WOK
RETTER
139,-

Serveres med ris



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, hvidløg, stærk basilikum, lange bønner, chili med spejlæg.

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





MENU

NUDLER & STEGTE RIS

ALLE
RETTER
139,-

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 sprouts, egg. On top with peanuts, lime & coriander.

25. Pad Se Ew Gai

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

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

24. Pad Send Kai Sai Taohu

Æggenudler stegt med grøntsager og tofu.

Egg noodles ferien with vegetables on top with coriander.

23.

25.

22.

24.



MAI THAI SPECIAL

THAI
SPECIAL
188,-

Serveres med ris

26.

26. Som Tam 188,-

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.

28. Kraduk Moo Thord 188,-

Stegte marinerede kamber

Fried marinated scallops

28.



MAI THAI SPECIAL

THAI
SPECIAL
219,-

Serveres med ris



30. Yam Nuer 219,-

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.

32. Pla Thord Lure Surn 219,-

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.



MENU

TILBEHØR



RIS

25,-

ÆG NUDLER

25,-

TUFO

30,-

STEGT SPEJLÆG

20,-

SUR/SØD SAUCE

15,-

CHILI FISKE SAUCE

20,-

SOYA SAUCE

15,-

CASHEWNØDDER

20,-

CHILI

15,-



MENU DESSERT

DESSERT

69,-

34. Banana Split

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

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



37. Is/Ice Cream

Vælg mellem vanilje, kokos, mango, jordbær, chokolade

Choose between vanilla, coconut, mango, strawberry, chocolate



36. Namkeang 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.



38. Pandekage m/Is Pancake with/Ice Cream

Vælg mellem vanilje, kokos, mango, jordbær, chokolade

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





VINMENU

RØDVIN



39. Monsoon Valley Blended Red, Thailand Flaske 308,-

Blend af Shiraz og Pokdum drue. Fantastisk blød rødvin med smag af lette røde bær, lidt tannier og en let krop, som gør Monsoon Valley Blended Red til et foretrukket 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 Monsoon Valley Blended Red a preferred choice. 75cl.



40. Monsoon Valley Shiraz, Thailand 368,-

Langsomt modnet i egetræsfade for at udvikle den rige smag modne blomster, 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.



42/43 Diamond Hill Shiraz/Merlot, Australien Glass 88,- / Flaske 278,-

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 338,-

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.



48. Monsoon Valley Rose Colombard, Thailand 278,-

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.



Nr.45/46. Diamond Hill Chardonnay, Australien. Glas 88,- / Flaske 278,-

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 338,-

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.



49. Diamond Hill Rose, Australien Glas 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





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.

69. Carabao 150 ml. 35,-
Kratingdaeng 150 ml.

THAI CAFÉ



**70. Varm chokolade med
flødeskum 48,-**
Hot chocolate

w/whipped cream

71. The 52,-
Tea

72. Kaffe 48,-
Coffee

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

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

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

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.

