






Förrätter




1. **ส้มตำ** (Som tam tai)  79 kr
Stark syrlig papayasallad med torkade räkor och Jordnötter.
 2. **ปอเปี๊ยะทอด** (Poh peh pack) 69 kr
Vegetariska vårrullar med sweet chili sås
 3. **ต้มยำกุ้ง** (Tom yam gong)  89 kr
Tom-yam soppa med jätte räkor, champinjoner, limeblad, tomat, citrongräs galangarot och koriander.
 4. **ผัด หอย** (Pad hoi horapa)  79 kr
Wokade musslor i ostronsås med vitlök, chili, paprika, lök och söt basilika.
 5. **กุ้งชุบแป้งทอด** (Gong Tad) 79 kr
Friterade, panerade räkor med plommonsås.
 6. **ทอดมันปลา** (Tad Mod Pla) 79 kr
Friterade fiskkakor med sweetchilisås, kryssade jordnötter, gurka och koriander.
- ปอเปี๊ยะหมู** (Hemlagade Tjabba Thai vårrullar) 79 kr
Tjabba thai vårrullar med fläskkött, glasnudlar, grönsaker, skogsöron, serveras med sweet chili sås.

Fiskrätter





7. **ปลาหับทิมทอดกรอบ** (Plaa tap tim tot grap)  169 kr
Friterad hel röd tilapiafisk med chilisojasås.
8. **ปลาสามรส** (Plaa sam rod)  179 kr
Friterad hel röd tilapiafisk med söt, stark och syrlig sås.
9. **ปลาราดพริกแกง** (Plaa rad prik geng)  189 kr
Friterad hel röd tilapiafisk i rödcurrysås, färsk peppar och toppad med limeblad.
10. **ปลาหนึ่งมะนาว** (Pla Nung Manaou)  229 kr
*Ångkokt röd tilapiafisk med chili, vitlök, lime, mynta, tomat och koriander.
(Denna rätt har minst 20 min väntetid)*
11. **ผัดเผ็ดปลาตก** (Pad pet plaa duk)  179 kr
Friterad och wokad kattfisk med rödcurry, färsk grönpeppar, longbeans, limeblad, chili och vitlök.

Skaldjursrätter

12. **ผัดเผ็ดรวมมิตร** (Pad pet taley)  169 kr
Wokade skaldjur med vår egen rödcurry, färsk grönpeppar, longbeans, limeblad, chili och vitlök.
13. **กระเพรารวมมิตร** (Kra pow ro mit)  169kr
Wokade skaldjur med thaibasilika, grönsaker, chili vitlök, och lonbeans.
14. **ผัดไทยกุ้ง** (Pat thai gong) 169 kr
Wokade risnudlar med jätteräkor, ägg, broccoli, böngroddar och krossade jordnötter.
15. **แกงส้มกุ้ง** (Geng som gong)  169 kr
Jätteräkor i stark, syrlig sydländsk gul thai curry.
16. **แกงกุ้ง** (Geng gong)  169 kr
Jätteräkor i rödcurry, kokosmjölk, söt basilika, bambuksott, och grönsaker.
17. **ทะเลน้ำพริกเผา** (Taley nam prik pow)  169 kr
Wokade skaldjur med chilipasta, chili, vitlök och grönsaker.
18. **ทะเลน้ำมันหอย** (Taley nam man hoi) 169 kr
Wokade skaldjur med ostronsås, sojasås, vitlök och grönsaker.

19. **เขี้ยวหวานกุ้ง** (Geng keo wan gong)  169 kr
Jätteräkor i gröncurry, kokosmjölk, söt basilika och grönsaker.
20. **ราดหน้าทะเล** (Rad na taley) 169 kr
Wokade risnudlar med skaldjur, vitpepparsås och kinesisk broccoli.
21. **ยำวุ้นเส้นทะเล** (Yam wonsen thalei)  179 kr
Kokta skaldjur med glasnudlar, hackat fläskkött, fiskksås, chili, vitlök, koriander, selleri, tomat
22. **ยำกุ้ง** (Yam gong)  169 kr
Varm tigerräksallad med chili, vitlök, rödlök, gullök, citrongräs, tomat, koriander, citronjuice.
23. **ซีเมาทะเล** (Pad ki mao Taley)  169 kr
Wokade skaldjur med whiskey, ostronsås, vitlök, chili, grönsaker och thaibasilika.
24. **กุ้งผัดผัก** Kong pad pak  169 kr
Wokade tigerräkor med vitlök, chili, lök, paprika, ostronsås, Soya- och grönsaker.
25. **ส้มตำซีฟู๊ด** (som tam seafood)  169 Kr
Papayasallad med seafood.
26. **กุ้งอบวุ้นเส้น** (Kung op Woon sen)  198 Kr
Bakade jätteräkor med glasnudlar smaksatt med ingefära, vitpeppar, vitt vin och skivor av sidfläsk.

Fläsk

27. **กระเพราหมู** (Ga phrao moo)  169 kr
Wokat strimlat fläskkött med stark basilika, chili och vitlök.
28. **คะน้าหมูกรอบ** (Kha nam moo graab)  169 kr
Wokad och friterad sidfläsk med kinesisk broccoli, chili, vitlök och ostronsås.
29. **ผัดเผ็ดหมูกรอบ** (Pad pet moo graab)  169 kr
Wokad och friterad sidfläsk i rödcurry, longbeans och färsk grönpeppar.
30. **ก๋วยเตี๋ยวหมู** (Gau tiew moo) 149 kr
Risnudelsoppa, med böngroddar och thaiköttbullar av fläsk.
31. **ลาบหมู** (Lab moo)  159 kr
Hackat fläskkött med torkad chili, mynta, rödlök, koriander och rostat ris.




Nöt

32. **กระเพราเนื้อ** (Ga phrao nua)  169 kr
Wokad strimlad biff med stark basilika, chili och vitlök.
33. **ผัดเผ็ดเนื้อ** (Pad pet nua)  169 kr
Wokad strimlad biff i rödcurry, färsk grönspeppar, limeblad, longbeans, söt basilika och vitlök.
34. **แพนงเนื้อ** (Panäng nua)  169 kr
Biff i panängcurry med kokosmjölk och limeblad.
35. **ยำเนื้อ** (Yam nua)  189 kr
Strimlad entrecote med rödlök, koriander, gurka, tomat och torkad chili.
36. **คั่วกลิ้งเนื้อ** (Kåw Kling nua)  169 kr
Finhackat nötkött wokad med vår starka hemmagjorda rödcurry, limeblad och färsk grönspeppar.
37. **เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย** (Nua pad kratihem prik Thai) 169 kr
Wokad nötkött med vitlök och svartpeppar, ostronsås, soja och koriander serveras med sweet chili sås.
38. **เนื้อนํ้าตก** (Nua nam took)  189 kr
Grillad strimlad entrecote med torkad chili, mynta, rödlök, koriander och rostat ris.
39. **เนื้อย่างจิ้มแจ่ว** (Nue jang)  239 Kr
Grillad entrecote serverad med grönsaker, 2 dipsåser soja med chili och vitlöksås.


Kyckling

40. **ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** (Gai met mamuang)  169 kr
Panerad och friterad kycklingfilé med cashewnötter, paprika, sockerärtor, lök och ostronsås.
41. **ไก่สะเต๊ะ** (Gai satey)  159 kr
Currymarinerade kycklingspett med jordnötssås.
42. **ผัดไทยไก่** (Pad thai gai) 159 kr
Klassisk Thai nudelwok med kyckling, broccoli, böngroddar, ägg och krossade jordnötter.
43. **แกงเผ็ดไก่** (Geng pet gai)  159 kr
Kyckling i rödcurry, kokosmjölk, färsk grönsaker och bambuskott.
44. **ไก่ผัดผัก** (Gai pad)  159 kr
Wokad kyckling filé med chili, vitlök, ostronsås och grönsaker.
45. **กะเพราเป็ดย่าง** (Kaprao pet yang)  189 kr
Wokad förgrillad anka med thaibasilika, vitlök, chili, ostronsås och grönsaker.
46. **ไก่ทอด**(gai tood)  129 Kr
Friterad och panerad kycklingfilé i bitar serverad med sweet chilisås.
47. **ปีกไก่ทอดสมุนไพร** (Pi gai tood)  129 kr
Friterade och panerade kycklingvingar serverade med sweetchilisås.

Vegetariskt

48. **ผัดผักขิง** (Pad pak king)  149 kr
Wokade grönsaker med chili, vitlök och färsk ingefära i sojasås.
49. **แกงผัก** (Geng pak)  149 kr
Grönsaker i rödcurry, kokosmjölk och limeblad.
50. **ข้าวผัดเต้าหู้** (Kao pad tofu) 149 kr
Stekt ris med tofu, grönsaker ägg, och lök i sojasås.
51. **ผัดผักบุ้ง** (Pad pak bung)  149 kr
Wokad vattenspenat med sojasås, chili, vitlök, sojaböner.
52. **ผัดไทยเต้าหู้** (Pad Thai tofu) 149 kr
Klassisk thai nudelwok med tofu, grönsaker, böngroddar, ägg och krossade jordnötter

Barnmeny

53. **ข้าวผัดไก่ หมู** (Kao pad gai/moo) 98 kr
Stekt ris med strimlad kycklingfilé eller fläskkött, sojasås, ägg, vitlök, tomat och grönsaker.
54. **ไก่สะเต๊ะ** (Gai satey)  98 kr
Currymarinerade kycklingspett med jordnötssås.
55. **ไก่ผัดผัก** Gai pad pak 98 kr
Wokad, strimlad kycklingfilé, sojasås, ostronsås, vitlök och grönsaker.

Efterrätter

56. <i>Apelsinglass</i>	59 kr
57. <i>Citronglass</i>	59 kr
58. <i>Kokosglass</i>	59 Kr
59. <i>Jordgubbs sorbet</i>	59 kr
60. <i>Mango sorbet</i>	59 kr
61. <i>Vaniljglass med chokladsås</i>	59 kr
62. <i>Friterad banan med vaniljglass, chokladsås och sirap</i>	59 kr
63. <i>Bananasplit</i>	59 kr