

Thai Cooking

Cafe & Take Away

Månedens menu

Januar

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 15)
Hovedret: **Kaeng ka-ri** - Kylling stegt i gul karrysaucе og kokosmælk med løg og kartofler (nr 73)

Februar

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsaucе (nr 13)
Hovedret: **Phat ga pau** - Kylling stegt i soyasaucе med broccoli, babymajs, bambusskud, løg og basilikum (nr 53)

Marts

- Forret:** **Wanton** - 6 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 12)
Hovedret: **Mas sa man** - Kylling stegt i massaman karrysaucе og kokosmælk med kartofler, løg og cashewnødder (nr 75)

April

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 11)
Hovedret: **Kaeng khiew wan** - Kylling stegt i grøn karrysaucе og kokosmælk med peberfrugt, auberginer, bambusskud og basilikum (nr 72)

Maj

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 15)
Hovedret: **Phat priew wan** - Kylling stegt i sursød saucе med peberfrugt, agurk, babymajs, ananas, gulerødder og løg (nr 54)

Juni

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsaucе (nr 13)
Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysaucе og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 74)

Juli

- Forret:** **Wanton** - 6 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 12)
Hovedret: **Pa naeng** - Kylling stegt i panaeng karrysaucе og kokosmælk med peberfrugt, forårsløg og basilikum (nr 71)

August

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 11)
Hovedret: **Phat khing** - Kylling stegt i ingefærsaucе med peberfrugt, svampe og løg (nr 57)

September

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucе (nr 15)
Hovedret: **Phat pak** - Kylling stegt i soyasaucе med grøntsager og løg (nr 51)

Oktober

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsaucе (nr 13)
Hovedret: **Phat gai met himapham** - Kylling stegt i soyasaucе med peberfrugt, broccoli, ananas, babymajs, løg og cashewnødder (nr 55)

November

- Forret:** **Wanton** - 6 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucе (nr 12)
Hovedret: **Phat nam man hoi** - Kylling stegt i østerssaucе med broccoli, gulerødder, babymajs, peberfrugt og løg (nr 52)

December

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucе (nr 11)
Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysaucе og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 74)

Pris kun kr **105.-**
KUN TAKE AWAY