

○ Starters / Snacks

Crispy forårsruller 69,-
Vegetarisk eller oksekød. Serveres med sød chilisaucе.

Sprøde dumplings 69,-
Med kylling. Serveres med chilimayo.

Kylling Chops 69,-
Serveres med hjemmelavet peanutcreme.

Tempurarejer 69,-
Anrettet på sød chili med wasabi aioli.

Edamamebønner 45,-
Serveres med goma sauce & havsalt.

Beef Tataki 85,-
Med teriyaki, goma, forårsløg & nødder.

Wakame tangsalat 45,-
Marineret i sesam & soya.

○ Børneretter

"Jeg ved det ikke!" 75,-
Nudler med kylling og grønt.

"Jeg er ligeglad!" 75,-
Stegte ris med grønt rørt i æg og soya.

"Jeg er ikke sulten!" 75,-
Kylling med grønt og oystersauce.

"Jeg vil ikke ha' grøntsager!" 75,-
Kylling saute med peanutsauce og ris.

○ Supper

Tom Yam 69,-
Kylling eller rejer. Med cherrytomater, rødøg og champignon.

Tom Kha kokossuppe 69,-
Kylling eller rejer. Med cherrytomater, rødøg og champignon.

○ Hovedretter

Thai Red Curry 145,-
Kylling med bambus, babymajs & peberfrugt. Serveres med ris.

Street Pad Thai 145,-
Wokstegte risnudler m. rejer i sød soya, lime & peanuts.

Pad Se Ew 140,-
Wokstegte brede nudler med kylling, æg, broccoli, forårsløg & peanuts.

Teriyaki Kawaii 160,-
Oksemørbrad, sød teriyaki, chili, broccoli & bønner. Serveres med ris.

Massaman Curry 145,-
Kylling, kartofler, gulerødder og rødøg & cashewnødder. Serveres med ris.

Ginger Passion 145,-
Kylling, frisk ingefær, grøntsager & cashewnødder. Serveres med ris.

Spicy Green Curry 155,-
Med striploin, sæsonens grønt & bambus. Serveres med ris.

Beef Salad 160,-
Oksemørbrad, forårsløg, lime, rødøg, cherrytomater, agurk & mynte.

○ WOKKA Signature

Must-try / Bestseller menuer (min. 2 personer)

4 starters & 3 hovedretter	255,- (pr. person)
2 snacks & 3 starters & 2 wok hovedretter	350,- (pr. person)
7 starters & 5 hovedretter	425,- (pr. person)

* Spørg værten om dessertmulighederne

○ En god start

Gin & Tonic	70,-
Apperol Spritz	70,-
Sandiliano Brut	70,-
Grand Cuvee (sød)	70,-

○ Rødvin

	Glas	Flaske
Taster rødvin	70,-	290,-
Bardolino Rosso Classico (Italien)	75,-	325,-
Butchers Cut Malbec (Argentina)	85,-	365,-
Grizzly Bear Zinfandel (USA)	70,-	295,-
Tini Sangiovese Romagna (Italien)	90,-	395,-
Passo Levorato Veneto (Italien)		490,-
Cotes Du Rhone Esprit (Frankrig)		525,-
Til vin er første flaske vand m/u bobler inkluderet.		

○ Hvidvin

	Glas	Flaske
Taster hvidvin	70,-	290,-
Perigord Sauvignon Blanc (Frankrig)	85,-	340,-
Pinot Grigio Castellani (Italien)	80,-	325,-
Grizzly Bear Chardonnay (USA)		295,-
Tini Trebbiano Chardonnay (Italien)	90,-	395,-
Alsace Riesling Henri E. (Frankrig)		335,-
Til vin er første flaske vand m/u bobler inkluderet.		

○ Rosé vin

	Glas	Flaske
Rubicone Sangiovese (Italien)		395,-
Casal Mendes mild brus (Portugal)	70,-	290,-
Live Big White Zinfandel (USA)	70,-	295,-

○ Soft Drinks

Sodavand (33cl)	30,-
Coca Cola • Coca Cola Zero • Pepsi Max • Fanta • Faxe Kondi	
Juice (40cl) (mango/guava/passionsfrugt)	40,-
Japansk sodavand (20cl) (melon, mango, raspberry)	38,-
Ginger beer (33cl)	40,-
Hjemmelavet lemonade (40cl)	45,-
Ice Tea peach m/citrus & brus (50cl)	45,-

○ Filtreret vand

BWT Italia vand m/u bobler (ad libitum pr. pers.)	20,-
BWT Italia vand m/u bobler (1 liter)	40,-

○ Øl

Asiatiske øl (33cl)	45,-
Singha Beer • Sapporo Premium • Tiger Beer	
Erdinger øl (Dunkel/Weiss) (50cl)	65,-
Tuborg Classic (33cl)	38,-

○ Bobler

	Glas	Flaske
Grand Cuvee Sandiliano (brut)	70,-	289,-
Sandiliano Spumante (sød)	70,-	289,-
Champagne Moët Chandon Imperial		780,-

○ Cocktails

Geisha Gin Tonic (gin, tonic, sweets)	80,-
Exotic Passion (vodka, passionfrugt, brus)	95,-
Dragons Breath (lemonade, vodka, mynte)	85,-
Apperol Spritz (apperol, prosecco, brus)	80,-
Mango Tsunami (mango, ginger, rom)	95,-
Umami Temptation (vodka, granatæble, brus)	80,-