

# A la carte

## SUPPER

"Tom yam goong" Klassisk thai suppe med tigrejer, svampe, citrongræs og krydderurter kr. 119,-

## FORRETTER

Sprøde vietnamesiske forårsruller med gris og rejer kr. 89,-

Friteret kammusling med aioli, stenbiderrogn med wasabi og syltede radise. kr. 139,-

Friskeruller. Sprød soft shell krabbe, mango, salat og krydderurter svøbt i rispapir, serveret med

lime-fiskesaucedip kr. 129,-

Mangosalat med grillet marineret tigrejer med lime og chili dressing , jordnødder,

krydderurter og rejehip kr. 119,-

Indbragt tigrejer, med panko serveret med sød chilidip og syltede grønsager kr. 89,-

Saftig kylling satay / kyllingespyd med hjemmerørt jordnøddesauce og syltede grønsager kr. 89,-

Tangchips med aioli kr. 39,-

Rejehips med sød chilisauce kr. 39,-

Hjemmeristede jordnødder med salt og chili kr. 35,-

## HOVEDRETTER

Sprøde vietnamesiske forårsruller og grillet marineret tigrejer, serveret med risnudler, salat, krydderurter, jordnødder og lime-fiskesauce kr. 179,-

Ovnbragt marineret dagens fisk, med citrongræs, serveret med risnudler, sprød salat, syltede kål og lime-fiskesauce kr. 209,-

Sauteret marineret hereford oksefiletstykker med løg og citrongræs, serveret med risnudler, salat, krydderurter, jordnødder og lime-fiskesauce kr. 189,-

Rød karry med kokos, kylling eller tigerrejer, frisk mango, grillet aubergine og frisk chili, serveret med jasminris kr. 179,-

Indbagt kylling glaseret med blommesauce, peberfrugt, gulerødder, løg og toppet med cashewnødder, serveret med jasminris kr. 185,-

Grønt karry med kokos, kylling eller tigerrejer, bambusskud, bønne og frisk chili serveret med jasminris kr. 179,-

Andesteg på en bund af lækker hjemmerørt rød karry, kokos, frisk mango, grillet aubergine og frisk peber, serveret med jasminris kr. 199,-

Andesteg med en udsøgt black pebersauce, kokkens udvalgte svampe, grønsager og frisk peber, serveret med jasminris kr. 199,-

Sauteret blæksprutter med østersauce eller chilisauce, kokkens udvalgte grøntsager, serveret med jasminris kr. 179,-

Spicy salat med grillet hereford oksefilet, agurk, rødløg, krydderurter, ristede ris og jordnødder, serveret med jasminris kr. 219,-  
(2 personer kan dele denne ret som forret)

Medium grillet hereford oksefilet med hvidløg, ingefær og soya bønnesauc, kokkens udvalgte grønsager, serveret med jasminris kr. 219,-

Lækker stærk hjemmerørt panaeng karry med hereford oksefilet eller andesteg, kaffir limeblade, jordnødder og frisk chili, serveret med jasminris kr. 199,-

Grillet citrongræs marineret kongerejer med chili tamarind sauce, kaffir limeblade, asparges, serveret med jasminris kr. 199,-

Ovnbragt dagens fisk i lækre chili tamarind sauce, asparges, aubergine og kaffir limeblade, serveret med jasminris kr. 209,-

## **VEGETAR FORRETTER**

Vegetariske forårsruller kr. 79,-

Friskeruller. Asparges, mango, syltede grønsager, salat og krydderurter svøbt i rispapir, hertil lime-chilisaucedip kr. 119,-

Mangosalat med krydderurter, jordnødder serveret med panko asparges kr. 95,-

## **VEGETAR HOVEDRETTER**

Rød karry med kokos, tofu, mango og kokkens udvalgte grøntsager, serveret med jasminris kr. 159,-

Grønt karry med kokos, tofu, bambuskud, bønne og frisk chili, serveret med jasminris kr. 159,-

Wokstegt tofu, grøntsager med soya og sesamolje eller med chili sauce serveret med jasminris kr. 159,-

## **Kids Menu**

For børn til og med 11 år

2 stk. forårsruller med salat og agurk kr. 59,-

Stegte ris i sojasauce med æg og grøntsager. valgfri kylling eller tigerrejer kr. 99,-

Valgfri kylling eller tigerrejer, stegte med østersauce og grøntsager på toppen af risnuller kr. 99,-

## **DESSERTER**

Creme brulée kr. 40,-

Hvid chokoladeis med crumble og frisk bær kr. 59,-

Lime og lyche sorbet med frisk frugter kr. 79,-

Creme brulee med frisk frugter kr. 75,-

Hjemmerørt kokosis med frisk frugter kr. 79,-

Creme brulée med hjemmerørt kokosis og frisk frugter kr. 95

Tampura is (indbagt hvid chokoladeis, kokos og nødder) med chokoladesauce og frisk frugter kr. 95,-

## **Tasting-menu**

**Kender du det, når man sidder og knuger menukort og simpelthen ikke kan beslutte, om man skal vælge det ene eller det andet, fordi man mest af alt har lyst til at smage lidt af det hele?**

**Derfor har vi netop lanceret en fremragende 5 eller 8 retters tasting-menu. Menuen sammensat af vores kok består af små retter udplukket fra menukortet plus et par esser fra ærmet, retterne kommer ind på fade, som alle deler ved bordet.**

**Det eneste, du skal gøre som gæst, er at læne dig tilbage og lade os forkæle dig. Nemt og lækkert!**

**Retter og tilbehør ændres løbende, så du altid har mulighed for at få nye spændende smagsoplevelser.**

**5 retter pris pr. person kr. 349,-**

**Min. 2 personer**

**Er I et større selskab min. 4 personer eller flere kan I vælge**

**8 retter pris pr. person kr. 449,-**

**Min. 4 personer**

**Alle ved bordet skal bestille den samme menu**

## **Vin menu**

**Vin menu 3 glas vin, rødvin skænker 2 gange kr. 299,-**

**Vin menu 4 glas vin, rødvin skænker 2 gange kr. 399,-**

**Bobler, snacks og kaffe med sød kr. 119,-**

---