

# AVHÄMTNING

## Chaow praya river

### Thai restaurang

#### Förrätter:

<b>1. Paapöe tad</b>	<b>55:-</b>
Små vårrullar fyllda med fläskfärs, glasnudlar och grönsaker	
<b>2. Tom yam goong</b>	<b>65:-</b>
Räksoppa med chilipeppar och limejuice	
<b>3. Tom kah gai</b>	<b>55:-</b>
Kycklingsoppa med kokosmjölk och limejuice	
<b>4. Goong pan sen</b>	<b>65:-</b>
Friterade tigerräkor rullade i äggnudlar	
<b>5. Paapöe pak</b>	<b>45:-</b>
Vegetariska vårrullar	
<u>Kycklingrätter:</u>	
<b>6. Gaeng keow wan gai</b>	<b>115:-</b>
Kycklingfilé med grön curry och kokosmjölk	
<b>7. Gaeng ped gai</b>	<b>115:-</b>
Kycklingfilé med röd curry och kokosmjölk	
<b>8. Gai pad med mamaung</b>	<b>120:-</b>
Stekt kycklingfilé med blandade grönsaker och rostade cashewnötter	
<b>9. Gai tad</b>	<b>115:-</b>
Friterad kycklingfilé. Välj mellan sweet chili sås eller sötsur sås	
<b>10. Gai saté</b>	<b>125:-</b>
Kycklingspett med jordnötssås	
<b>11. Gai pad bai graprou</b>	<b>120:-</b>
Stekt kycklingfilé med vitlökschili och thaibasilika	
<b>12. Khowpat gai</b>	<b>120:-</b>
Stekt ris med kyckling, ägg och grönsaker	

#### Kötträtter:

<b>13. Panäng nua</b>	<b>148:-</b>
Oxfile med panäng curry, kokosmjölk och limeblad	
<b>14. Nua pad nam man hoi</b>	<b>148:-</b>
Stekt oxfile med ostronsås	
<b>15. Moo tad grathiem prik tai</b>	<b>135:-</b>
Marinerad fläskfile med vitlök och vitpeppar. Serveras med sriracha sås (stark)	
<b>16. Moo pad prio wan</b>	<b>135:-</b>
Stekt fläskfile med tomat, gurka och ananas i sötsur sås	
<b>17. Khowpat moo, nua bai graprou</b>	<b>148:-</b>
Stekt ris med oxfile, fläskfile, vitlökschili och thaibasilika	
<u>Fisk och skaldjur:</u>	
<b>18. Gaeng keow wan goong</b>	<b>142:-</b>
Jätteräkor med grön curry, kokosmjölk och ananas	
<b>19. Goong tad</b>	<b>138:-</b>
Friterade jätteräkor. Välj mellan sötsur sås eller sweet chili sås	
<b>20. Poé tæk</b>	<b>168:-</b>
Soppa med jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmuslor och thaibasilika	
<b>21. Pad graprou talay</b>	<b>168:-</b>
Stekta jätteräkor, bläckfisk, krabba, grönmuslor, vitlökschili och thaibasilika	
<b>22. Pla pad pak</b>	<b>168:-</b>
Stekt fiskfile med blandade grönsaker	
<b>23. Paow ta lay</b>	<b>205:-</b>
Grillad mixed seafood: Krabor, räkor, muslor och bläckfisk. Serveras med stark chilisås	
<u>Anka:</u>	
<b>24. Phet pad bai graprou</b>	<b>148:-</b>
Stekt anka med vitlökschili och thaibasilika	
<b>25. Phet pad prio wan</b>	<b>145:-</b>
Stekt anka, tomat, ananas i sötsur sås	
<b>26. Phet pad nam man hoi</b>	<b>145:-</b>
Stekt anka med ostronsås	

**Specialrätter:**

<b>27. Pad si eaw</b>	<b>135:-</b>
Stekta risnudlar med fläskfilé, ägg och broccoli	
<b>28. Pad mee</b>	<b>135:-</b>
Stekta äggnudlar med kyckling och grönsaker	
<b>29. Pad thai</b>	<b>148:-</b>
Stekta risnudlar med jätteräkor, ägg, böngroddar, jordnötter och limejuice	
<b>30. Radna ta lay</b>	<b>148:-</b>
Stekta risnudlar med räkor, bläckfisk och grönsaker	
<b>31. Radna room mitt</b>	<b>148:-</b>
Stekta risnudlar med oxfilé, fläskfilé, kyckling och grönsaker	
<b>32. Tre små rätter</b>	<b>150:-</b>
Kycklingfilé med grön curry, Oxfilé med ostronsås, Friterade räkor med chilisås	
<b>33. Pad mee kee maow</b>	<b>148:-</b>
Stekta äggnudlar med oxfilé, fläskfilé, kycklingfilé, vitlökschili och thaibasilika	

**Middagar:**

<b>34. Middag för två personer</b>	<b>420:-</b>
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa	
Varmrätt: Kyckling med grön curry, oxfilé med ostronsås	
Efterrätt: Friterad banan med glass	
<b>35. Middag för tre personer</b>	<b>640:-</b>
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa	
Varmrätt: Kyckling med grön curry, oxfilé med ostronsås, Friterade räkor med sweet chili sås	
Efterrätt: Friterad banan med glass	
<b>36. Middag för fyra personer</b>	<b>860:-</b>
Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa	
Varmrätt: Kyckling med grön curry, oxfilé med ostronsås, Friterade räkor med sweet chili sås, Stekt fläskfilé med vitlökschili och thaibasilika	
Efterrätt: Friterad banan med glass	

**37. Middag för fem personer** **1080:-**

Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry, oxfilé med ostronsås, Friterade räkor med sweet chili sås, Stekt fläskfilé med vitlökschili och thaibasilika, Kycklingspett med jordnötssås  
Efterrätt: Friterad banan med glass

**38. Middag för sex personer** **1300:-**

Förrätt: Vårrullar eller glasnudelsoppa  
Varmrätt: Kyckling med grön curry, oxfilé med ostronsås, Friterade räkor med sweet chili sås, Stekt fläskfilé med vitlökschili och thaibasilika, Kycklingspett med jordnötssås, Oxfilé i röd curry och kokosmjölk  
Efterrätt: Friterad banan med glass

**Vegetariskt:****39. Mee pad pak** **100:-**

Stekta äggnudlar med grönsaker och cashewnötter

**40. Khow pad graprou** **105:-**

Stekt ris med vitlökschili och thaibasilika

**41. Pad thai** **105:-**

Stekta risnudlar med böngroddar jordnötter och limejuice

**42. Gaeng kaew wan pak** **105:-**

Grönsaker, tofu och ananas i grön curry och kokosmjölk

**Barnmeny:****43. Friterad kyckling med sötsur sås** **60:-****44. Pannkaka med jordgubb/Hallonsylt och grädde** **55:-****45. Kycklingspett med jordnötssås** **65:-****Efterrätter:****46. Friterad banan med glass** **62:-****47. Glass med chokladsås** **62:-****48. Glass med kolasås** **62:-****49. Sorbet (Mango/Apelsin)** **65:-****50. Cocoglass** **75:-**