

---

# MENU

---

## S U P P E R

### **Tom yam goong**

Klassisk thai suppe med tigerrejer, svampe, citrongræs og krydderurter

*129 DKK*

---

# F O R R E T T E R

## **Sprøde vietnamesiske forårsruller**

med gris og rejer

*89 DKK*

## **Friteret kammusling**

med aioli, stenbiderrogn med wasabi og  
syltede radise

*139 DKK*

## **Friskeruller**

med sprød soft shell krabbe, mango,  
salat og krydderurter svøbt i rispapir,  
serveret med lime-fiskesaucedip

*129 DKK*

## **Mangosalat**

med grillet marineret tigerrejer, lime og  
chili dressing, jordnødder, krydderurter  
og rejechip

*119 DKK*

---

## **Indbagt tigerrejer**

med panko, serveret med sød chilidip og  
syltede grønsager

*89 DKK*

## **Saftig kylling satay**

med hjemmerørt jordnøddesauce og  
syltede grønsager

*89 DKK*

## **Rejechips**

med sød chilisauce

*39 DKK*

## **Hjemmeristede jordnødder**

med salt og chili

*35 DKK*

---

# H O V E D R E T T E R

## **Sprøde vietnamesiske forårsruller og grillet marineret tigerrejer**

serveret med risnudler, salat, krydderurter, jordnødder og lime-fiskesauce

*179 DKK*

## **Ovnbragt marineret dagens fisk**

med citrongræs, serveret med risnudler, sprød salat, syltede kål og lime-fiskesauce

*219 DKK*

## **Sauteret marineret Hereford oksefiletstykker**

med løg og citrongræs, serveret med risnudler, salat, krydderurter, jordnødder og lime-fiskesauce

*199 DKK*

---

## **Rød karry**

med kokos, kylling, frisk mango, grillet aubergine og frisk chili, serveret med jasminris

*179 DKK*

## **Indbagt kylling glaseret**

med blommesauce, peberfrugt, gulerødder, løg og toppet med cashewnødder, serveret med jasminris

*185 DKK*

## **Grønt karry**

med kokos, kylling, bambusskud, bønner og frisk chili, serveret med jasminris

*179 DKK*

## **Andesteg**

på en bund af lækker hjemmerørt rød karry, kokos, frisk mango, grillet aubergine og frisk peber, serveret med jasminris

*199 DKK*



---

## **Andesteg**

med en udsøgt black pebersauce, kokkens udvalgte svampe, grønsager og frisk peber, serveret med jasminris

*199 DKK*

## **Sauteret blæksprutte**

med østersauce eller chilisauce, kokkens udvalgte grøntsager, serveret med jasminris

*179 DKK*

## **Sauteret oksefilet**

med hvidløg, ingefær og soyabønnesauce, kokkens udvalgte grøntsager, serveret med jasminris

*199 DKK*

---

## **Hjemmerørt panaeng karry**

med Hereford oksefilet eller andesteg,  
kaffir limeblade, jordnødder og frisk chili,  
serveret med jasminris

*199 DKK*

## **Grillet citrongræs marineret tigerrejer**

med chili tamarindsauce, kaffir limeblade,  
asparges, serveret med jasminris

*179 DKK*

## **Ovnbragt dagens fisk**

i lækker chili tamarindsauce, asparges,  
aubergine og kaffir limeblade, serveret  
med jasminris

*219 DKK*

---

# VEGETAR FORRETTER

## **Vegetariske forårsruller**

*79 DKK*

### **Friskeruller**

med asparges, mango, syltede grønsager, salat og krydderurter svøbt i rispapir, serveret med lime-chilisaucedip

*119 DKK*

### **Mangosalat**

med krydderurter, jordnødder, serveret med panko asparges

*99 DKK*



---

# VEGETAR HOVEDRETTER

## **Rød karry**

med kokos, tofu, mango og kokkens udvalgte grøntsager, serveret med jasminris

*159 DKK*

## **Grønt karry**

med kokos, tofu, bambusskud, bønner og frisk chili, serveret med jasminris

*159 DKK*

## **Wokstegt tofu**

med grøntsager og soya sesamolie eller chilisaucе, serveret med jasminris

*159 DKK*

---

# B Ø R N E M E N U

## **Forårsruller**

med salat og agurk

*59 DKK*

## **Stegte ris i sojasauce**

med æg og grøntsager, valgfri kylling eller  
tigerrejer

*99 DKK*

## **Kylling eller tigerrejer stegt**

med østersauce og grøntsager på  
toppen af risnudler

*99 DKK*

---

# D E S S E R T

## **Crème brûlée**

*40 DKK*

## **Hvid chokoladeis**

med crumble og frisk bær

*59 DKK*

Crème brûlée med frisk frugter

*75 DKK*

## **Hjemmerørt kokosis**

med frisk frugter

*79 DKK*

## **Crème brûlée**

med hjemmerørt kokosis og frisk frugter

*95 DKK*

---

# T A S T I N G - M E N U

## **Vi har lanceret en fremragende 5 eller 8 retters tasting-menu**

Menuen sammensæt 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 349 DKK

*Min. 2 personer*

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

8 retter pris pr. person 449 DKK

*Min. 4 personer*

**(Til 2 eller 3 personer – tillæg 30 DKK pr. person)**

Alle ved bordet skal bestille den samme menu



---

# V I N M E N U

**Vin menu**  
med 3 glas vin  
*269 DKK*

**Vin menu 4 glas vin**  
rødvin skænker 2 gange  
*309 DKK*

**Vin menu 5 glas vin**  
rødvin skænker 2 gange  
*389 DKK*

**Bobler, snacks og kaffe**  
med sød  
*119 DKK*