



THAI GARDEN

**SPECIAL THAI SMAKNINGSMENY  
À LA CHEF MANIT POONHIRAN  
45.00**

SOMTAM MALAKO GAI TOD ส้มตำกับไก่ทอดงา  
Mild kryddad sallad på papaya och grillad kyckling

HOY SHELL YANG YAM MAMUANG หอยเชลล์ย่างยำมะม่วง  
Stekt marinerad kammussla med smakrik mangosallad

KHANOM JEAB MOO ขนมหีบหมู  
Fläskfilédumpling med sötsursås med vitlök och chili

TOM YAM GOONG ต้มยำกุ้ง  
Världsberömd thailändsk smakrik soppa på tigerräkor och grönsaker

SHERBET MANAW KAB YAM KHING เชอร์เบทมะนาวราดแยมขิง  
Citronsorbet med hemlagad ingefärssylt

GANG MASSAMAN GAI แกงมัสมั่นไก่  
Kycklinglår med masaman-currysås och kokt potatis

PLA PIKE PERCH TOD NAMPLA ปลาไปค้เพ็ชรทอดน้ำปลา  
Stekt gös med vitlök-koriander-fisksås

PHAD PHAK RUAM ผัดผักรวม  
Färska grönsaker med vitlök-ostron-sojasås

I SA CREAM TODD ไอศกรีมทอด  
Friterad kokosglass med kokosflarn

Special Thai Set Menyn tillredas endast för hela bordssällskapet.  
Beställningen före kl. 21.00



THAI GARDEN

## FÖRRÄTTER อาหารว่าง

PO PIAH PHAK ปอเปี๊ยะคั๊ก 12.00

Thai Gardens omtyckt specialitet:

Knapert stekt grönsaksvårrulle med söt chili-plommondip

SOM TAM KAI TOD ส้มตำไก่ทอด 12.50

Milt kryddad sallad på kyckling och papaya

STEH GOONG TOD สะเต๊ะกุ้งทอด 14.00

Stekta panerade tigerräkor med söt nöt-currysås och picklad gurka

LABB PLA SALMON ROM KWAN TOD

ลาบปลาแซลม่อนรมควันทอด

13.50

Knapert stekt rökt lax med rostad 'riskristal' och limesås med mynta

HOY SHELL YANG YAM MAMUANG หอยเชลล์ย่างข่ามะม่วง 14.00

Stekt marinerad kammuslor med milt kryddad mangosallad

KHANOM JEAB MOO ขนมจีบหมูสับ 13.00

Finhackad fläskfilé i en äggnudelrulle serverad med sötsur vitlök-chili-sojasås

## SOPPOR ซุป

TOM YAM GOONG ต้มยำกุ้ง 13.00

Världsberömd thailändsk soppa på tigerräkor, svampar och citrongräs

TOM KHA GAI ต้มข่าไก่ 12.50

Kycklingsoppa smaksatt med kokos, galangalrot och lime

GAENG JYYD TAO HOO แกงจืดเต้าหู้ 12.00

Klar och smakrik grönsak- och tofusoppa



THAI GARDEN

### **HUVUDRÄTTER** อาหารหลัก

Alla huvudrätter serveras med jasminris, saffranris och thailändsk brun ris

### **KYCKLINGRÄTTER** อาหารประเภท เนื้อไก่

#### **GAI PHAD MED MAMUANG HIMMAPAN**

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

23.00

Thai Gardens wok klassiker:

Marinerad strimlad kycklingbröst, grönsaker, cashewnötter och vitlök-chili-ostronsås

#### **GAI PHAD PRIK TAI CHOMPUU** ไก่ผัดพริกไทยชมพู

22.50

Strimlad kycklingbröst med rosepepparsås, ångkokt broccoli och morot

#### **GAI YANG TRAKRAI SOS MAKHAM**

ไก่ย่างตะไคร้ซอสมะขาม

23.00

Grillad marinerad kycklinglårfilé med grönsakswok och välkryddad söt tamarindsås

### **FLÄSKRÄTTER** อาหารประเภท เนื้อหมู

#### **MOO TUNH GRATIAM** หมูตุ๋นกระเทียม

23.00

Pocherad fläskfilé med vitlök-koriandersås och stekta grönsaker

#### **MOO PHAD NOMAI FARANG** หมูผัดหน่อไม้ฝรั่ง

23.00

Strimlad fläskfilé med stekta nudlar och grön sparris i ostronsås



THAI GARDEN

### **OXRÄTTER** อาหารประเภท เนื้อวัว

**NUA PRIK TAI DAM** เนื้อผัดพริกไทดำ 27.00  
Strimlad oxfilé, grön sparris och böngroddar i svartpeppar-sojasås

**NUA LAOH DAENG** เนื้อเห็ดสีแดง 27.00

Thai Gardens klassiker:  
Oxinnerfilé i vitlök-tomat-konjaksås serveras med  
wokkade grönsaker i ostronsås

### **CURRYRÄTTER** แกงต่างๆ

**GAENG PHED PED YANG** แกงเผ็ดเปิดข้าง 24.00  
Bbq-ankbröst med färsk ananas, körsbärstomater,  
vindruvor och färsk basilika i en röd currysås

**GAENG KHIEW WAN GAI** แกงเขียวหวานไก่ 22.00  
Traditionell grön curryrätt:  
Strimlad kycklingfilé, baby majs, paprika och  
färsk basilika i en grön currysås

**MASSAMAN GAI** แกงมัสมั่นไก่ 22.00  
Autentisk massaman-kycklingcurry med kokt potatis och nötter

**CHUU CHII GOONG MAENAM** จู๋จี้กึ่งแม่น้ำ. 25.00  
Grillade thailändska flodkräftor med sockerärter och  
färska limelöv i en röd currysås

**GAENG PHAK KAB TAOHUU** แกงผัก กัับ เต้าหู้ 21.00  
Färska grönsaker och stekt tofu i röd currysås



THAI GARDEN

## **FISK- OCH SKALDJURSRÄTTER** อาหารทะเล

- GOONG PIEW WAN กุ้งปรี๊ยหวาน 24.00  
Thai Gardens specialität:  
Knapert stekta tigerräkor, färsk ananas, gurka, tomat och  
vårlök i sötsursås
- SEAFOOD YANG อาหารทะเลย่าง 30.00  
Stekt sik, gös, lax, tigerräkor och kammusslor med  
vitlök-koriandersås och hot limesås
- HOY SHELL PHAD PHONG KARI หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่ 26.00  
Gul och krämig curryrätt på kammuslor och grönsaker
- GOONG PHAD KRAPRAO กุ้งผัดกะเพรา 24.00  
Wokrätt på tigerräkor, sockerärter, vitlök, chili och färsk basilika

## **RIS-OCH NUDELÄRÄTTER** ข้าว และก๋วยเตี๋ยวผัด

- KHAW PHAD RUAM ข้าวผัดรวมมิตร 23.50  
Stekt ris med räkor, strimlad kyckling, oxfilé, fläskfilé och  
stekt ägg
- PHAD THAI GOONG ผัดไทกุ้ง 23.00  
Stekta risnudlar, tamarind-tigerräkor, böngroddar,  
purjolök och smakrik fisksås
- BAMI PHAD GAI บะหมี่ผัดไก่ 21.50  
Wok på äggnudlar, kyckling, grönsaker och ostronsås
- KUAY TIEW PHAD ก๋วยเตี๋ยวผัดหมู \*Gluteeniton 22.50  
Risnudelwok med fläskfilé, grönsaker och mörk sojasås



THAI GARDEN

### **EFTERRÄTTER** ขนมหวาน

PHON LA MAI SOD ผลไม้สด 10.00  
Färsk, skivad frukt med kokosglass och kokos-mangosås

PHON LA MAI TOD ผลไม้ทอด 10.00  
Stekt frukt på spett serverad med mangoglass och söt kokossås

I SA CREAM TODD ไอศกรีมทอด 10.00  
Friterad pannkaka med mangoglass och söt kokossås

PAN CAKE MAPRAW FRUIT SALAD  
แพนเค้กมะพร้าว ฟรุตสลัด 12.00  
Hemlagad kokospannkaka med fruktsallad och mangoglass

ICE CREAM OR SHERBET ไอศกรีม หรือ เชอร์เบต 3.50 / kula  
Vaniljglass, jordgubbsglass och chokladglass  
Sorbet

COCONUT OR MANGO ICE CREAM  
ไอศกรีมกระทิ หรือ มะม่วง 4.00 / kula  
Kokosglass  
Mangoglass



THAI GARDEN

**Coffee Drinks**

Regular Coffee	3.10	Espresso	2.90
Cappuccino	3.60	Double Espresso	3.60
Mochaccino	3.80	Latte	3.80

**Forsman selections:**

5.00 per pot

Green Jasmine  
Rooibos Blood Orange  
Indian Chai Latte  
Paradise Sencha  
Honeybush Naturel

**Cognac & Brandy (4 cl)**

Torres Brandy	8.40	Jaloviina *	6.90
Martell VS	9.60	Martell VSOP	11.90
Martell XO	26.00	Martell Cordon Bleu	25.50
Renault CNE	12.00		

**Calvados (4 cl)**

Calvados Fermière du Domfrontais***	9.60
Calvados Fermière du Domfrontais 20 ans	14.00

**Whisky (4 cl)**

Laphroaig 10 y.o.	12.90
Founders Reserve	9.90
Glenlivet 15 y.o.	11.90
Glenlivet 18 y.o.	18.00
Jack Daniels	9.90
Jameson	7.80
Jameson Black Barrel	9.90
Ballantines	8.40
Four Roses	8.90



THAI GARDEN

**Port (8 cl)**

Ferreira LBVPort	7.50
Burmester Extra Dry White	6.50
Burmester 10 y.o. old Tawny	10.60

**Madeira (8 cl)**

Barbeito "Rainwater" 5 y.o.	7.80
-----------------------------	------

**Grappa (4 cl)**

Grappa Lo Chardonnay di Nonino	8.60
Grappa il Moscato di Nonino	8.60

**Liquer (4cl)**

Lapponia cloudberry	7.20	Lapponia Blueberry	7.60
Drambuie	9.60	Galliano	8.90
DOM	9.60	Grand Marnier	9.20
Kahlua	8.20	Xante	8.90
Baileys Irish ream	7.60	Pernod	8.40
Chartreuse	9.60	Sambuca	8.00