

THAI WOK

.....
Thai Take Away & Café

Månedens menu

Januar

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucé (nr 105)
Hovedret: **Kaeng ka-ri** - Kylling stegt i gul karrysauce og kokosmælk med løg, kartofler og cashew-nødder (nr 121)

Februar

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)
Hovedret: **Phat ga pau** - Kylling stegt i soyasauce med broccoli, babymajs, bambusskud, løg og basilikum (nr 114)

Marts

- Forret:** **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucé (nr 102)
Hovedret: **Mas sa man** - Kylling stegt i massaman karrysauce og kokosmælk med kartofler, løg og cashewnødder (nr 126)

April

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucé (nr 101)
Hovedret: **Kaeng khiew wan** - Kylling stegt i grøn karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, auberginer, bambusskud og basilikum (nr 120)

Maj

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucé (nr 105)
Hovedret: **Phat priew wan** - Kylling stegt i sursød sauce med peberfrugt, agurk, babymajs, ananas, gulerødder og løg (nr 115)

Juni

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)
Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 122)

Juli

- Forret:** **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucé (nr 102)
Hovedret: **Pa naeng** - Kylling stegt i panaeng karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, springløg og basilikum (nr 119)

August

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucé (nr 101)
Hovedret: **Phat khing** - Kylling stegt i ingefærsauce med gulerødder, broccoli, peberfrugt, svampe, babymajs, løg og cashewnødder (nr 125)

September

- Forret:** **Kung chup bang tod** - 5 stk indbagte kæmperejer - med sød chilisaucé (nr 105)
Hovedret: **Phat pak** - Kylling stegt i soyasauce med grøntsager og løg (nr 112)

Oktober

- Forret:** **Sate gai** - 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce (nr 103)
Hovedret: **Phat gai met himapham** - Kylling stegt i soyasauce med peberfrugt, broccoli, ananas, babymajs, løg og cashewnødder (nr 116)

November

- Forret:** **Wanton** - 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisaucé (nr 102)
Hovedret: **Kaeng pet** - Kylling stegt i rød karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, bambusskud, auberginer, ananas og basilikum (nr 122)

December

- Forret:** **Paa pia** - 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisaucé (nr 101)
Hovedret: **Phat nam man hoi** - Kylling stegt i østerssauce med broccoli, gulerødder, babymajs, peberfrugt og løg (nr 113)

Pris kun kr **95.-**