



Lai Thai Take away



Det äkta Thailändska köket

Lerbrännargatan 9
(Vid aktiviteten) f.d. Delfinen gatukök

Tel: 031-27 40 20

**Vi fyller 1 år och firar
med ett kalas erbjudande**

**Vi bjuder på vårrullar vid beställning
av minst 2 varmrätter värde 35 kr.**

**Erbjudandet gäller alla dagar
efter kl 16:00 Februari & mars 2011**

ÖPPET TIDER

Vardagar 11:00 - 20:00

Stängt mellan 14:00 - 16:00

Helger 13:00 - 20:00

Köket stänger 19:45

"Hjärtligt Välkommen"

Förrätter

- 1. Po pia tod (Vegetarisk)** 35:-
Friterade vårrullar med sweetchilli sås & sallad.
- 2. Kai satay** 39:-
Kyckling grillspett med jordnötssås & sallad.

Varmrätt, kycklingrätter



- 101, Kaeng ped kai** 65:-
Kycklinggryta med rödcurry, bambuskott, kokosmjölk, paprika, limeblad och basilika.
- 102, Kaeng paneng kai** 65:-
Kycklinggryta med panengcurry, kokosmjölk, vitkål, morötter, zucchini, paprika och limeblad.
- 104, Kaeng massaman kai** 65:-
Kycklinggryta med massamancurry, kokosmjölk, jordnötter, morötter, vitkål, zucchini, lök & paprika.
- 105, Pad priaw wan kai** 65:-
Stekt kycklingfilé med wokade grönsaker och sötsur sås.
- 106, Pad baigrapao kai** 65:-
Wokad kycklingfilé med chili, lök, paprika, hot basilika, purjolök och zucchini.
- 107, Pad kai med mamuang himman** 69:-
Wokad kycklingfilé med cashewnötter, broccoli, zucchini, lök, purjolök paprika & morötter.
- 110, Satay kai (grillspett)** 75:-
Kycklingfilé med jordnötssås och sallad.
- 112, Pad kai sos satay** 75:-
Wokad kycklingfilé med jordnötssås och grönsaker

Varmrätt, Biffätter



- 201, Kaeng ped neua** 75:-
Biffgryta med röd curry, bambuskott, basilika, kokosmjölk, paprika, limeblad och basilika.
- 202, Kaeng paneng neua** 75:-
Biffgryta med panengcurry, kokosmjölk, morötter, vitkål, zucchini, paprika och limeblad.

204, Kaeng massaman neua **75:-**
Biffgryta med massamancurry, kokosmjölk, jordnötter morötter, vitkål, zucchini, lök & paprika.

206, Pad baigrapao neua **75:-**
Wokad ryggbiff med chili, lök, paprika, hot basilika, purjolök & zucchini.

Varmrätt, Råkrätter



301, Kaeng ped koong **79:-**
Räkgryta med rödcurry, bambuskott, kokosmjölk, paprika, limeblad och basilika.

305, Pad priaw wan koong **79:-**
Stekta tigerräkor med wokade grönsaker och sötsur sås.

306, Pad baigrapao koong **79:-**
Stekta tigerräkor med chili, lök, paprika, hot basilika, purjolök & zucchini

307, Pad koong med mamuang himmapan **79:-**
Wokade tigerräkor med cashewnötter, broccoli, zucchini, lök, purjolök paprika & morötter.

312, Pad koong sos satay **79:-**
Wokade tigerräkor med jordnötssås och grönsaker

Tofurätter

401, Kaeng ped tao hu **65:-**
Tufogryta med rödcurry, bambuskott, kokosmjölk, paprika, limeblad och basilika.

404, Kaeng massaman tao hu **65:-**
Tufogryta med massamancurry, kokosmjölk, jordnötter, morötter, vitkål, zucchini, lök & paprika.

405, Pad priaw wan tao hu **65:-**
Wokad tufo med wokade grönsaker och sötsur sås.

406, Pad baigrapao tao hu **65:-**
Wokad tofu med chili, lök, paprika, hot basilika, purjolök och zucchini.

407, Pad tao hu med mamuang himman

69:-

Wokad tofu med cashewnötter, broccoli, zucchini, lök, purjolök paprika & morötter.

Nudelrätter



701, Pad thai kai

75:-

Stekta risnudlar med kyckling, ägg, jordnötter, böngroddar & gräslök. (Thailändsk Nationalrätt)

702, Pad thai koong

85:-

Stekta risnudlar med tigerräkor, ägg, jordnötter, böngroddar & gräslök. (Thailändsk Nationalrätt)

703, Pad thai tao hu

75:-

Stekta risnudlar med tofu, ägg, jordnötter, böngroddar & gräslök. (Thailändsk Nationalrätt)

704, Pad mee sos satay (endast efter kl: 16.00)

75:-

Äggnudlar med kycklingfilé, grönsaker och jordnöts sås.

 *Europeisk stark*

 *stark*

 *Thai stark*

Extra jordnöts sås + 15kr Extra ris + 15 kr Burk med cashewnötter + 10 kr

Grönsaksvariationen kan variera på grund av tillgängligheten

