



OKKAR ALLRA VINSÆLUSTU RÉTTIR

- A. *Djúpsteiktur fiskur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu1.690.-
- B. *Kao Pad steikt hrísgrjón* með kjúklingi, sprengdu eggj og steiktu grænmeti.
Létt chilli kryddað. Létt sterkt*Lítill Kjúklingur 1.390.- / Svín 1.490.- / Naut 1.590.- / Lamb 1.590.-*
..... *Stór Kjúklingur 1.690,- / Svín 1.790,- / Naut 1.890,- / Lamb 1.890,-*
- C. *Steiktar hrísnúðlur* með kjúklingi, sprengdu eggj og grænmeti.
Steikt upp úr ostrusoyasósu *Kjúklingur 1.690,- / Svín 1.790,- / Naut 1.890,- / Lamb 1.890,-*
- D. *Pad King*
Thailenskur kjötréttur í hvítlauk, ferskum engifer, lauk og ostrusoya
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
- E. *Masaman kjötréttur*. Thailenskur kjötréttur í masaman sósu (salthnetusósa)
og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
- F. *Pad Ka Pao kjötréttur*. Thailenskur kjötréttur með hvítlauk, basilikum,
chilli og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
- G. *Djúpsteiktur rækjur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu
..... *Lítill 1.390.- / Stór 1.800.-*
- H. *Grillaður kjúklingur*. ½ grillaður kjúklingur með salati, dressingu,
frönskum kartöflum og kokteilsósu.1.900.-
- I. *Steiktur eggjanúðlur* með kjúkling, sprengdu eggj og grænmeti að hætti “**Thai Style**“
Val á kjöti: *Kjúklingur 1.690,- / Svín 1.790,- / Naut 1.890,- / Lamb 1.890,-*

KJÖTRÉTTIR

1. *Masaman*
Thailenskur kjötréttur í masaman sósu (salthnetusósa) og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
2. *Paneng*
Thailenskur kjötréttur í Paneng karrý, kókosmjólk og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
3. *Sesam naut*
Sesam naut með ostru- og sweet-chilli sósu í hvítlauk með brokkolí og hrísnúðlum.....1.900.-
4. *Geng karrý*
Thailenskur kjötréttur í gulu Thai karrý og kókos með hrísgrjónum og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
5. *Pad Ka Pao kjötréttur*
Thailenskur kjötréttur með hvítlauk, basilikum, chilli og grænmeti
Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.-Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*
6. *Pad Ped Piktai*
Thailenskur kjötréttur í rauðu karrý, hvítlauk, grænum pipar og chilli með hrísgrjónum og
grænmeti. Val á kjöti:*Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-*

7. Naut í ostrusósu

Naut í ostrusoyasósu með hvítlauk, pipar og grænmeti

..... **Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-**

8. Pad King

Thailenskur kjötréttur í hvítlauk, ferskum engifer, lauk og ostrusoya

Val á kjöti: **Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-**

9. Djúpsteiktur kjúklingur Bentioi

Djúpsteiktur kjúklingur með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu

..... Val á kjöti: **Kjúklingur 1.800.- / Svín 1.900.- / Naut 2.000.- / Lamb 2.000.-**

10. Naut í svartpiparsósu

Pönnusteikt nautakjöt í hvítlauk, engifer og grænmeti með svartpiparsósu

..... **1.900.-**

11. Kjötréttur í kashewhnetum

Kjötréttur í kashewhnetum með ostrusoya, lauk, gulrót, blaðlauk og brokkolí. Hrísgjón fylgja

Val á kjöti: **Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.800.- / Naut 1.900.- / Lamb 1.900.-**

12. Kao Pad steikt hrísgrjón

Með kjúklingi, sprengdu eggj og steiktu grænmeti. Létt chilli kryddað

Val á kjöti: **Lítill Kjúklingur 1.390.- / Svín 1.490.- / Naut 1.590.- / Lamb 1.590.-**

..... **Stór Kjúklingur 1.690.- / Svín 1.790.- / Naut 1.890.- / Lamb 1.890.-**

13. Lúxus Kao Pad steikt hrísgrjón

Með kjúklingi, rækjum, eggj og steiktu grænmeti. Létt chilli kryddað

Val á kjöti: **Lítill Kjúklingur 1.450.- / Svín 1.550.- / Naut 1.650.- / Lamb 1.650.-**

..... **Stór Kjúklingur 1.750.- / Svín 1.850.- / Naut 1.950.- / Lamb 1.950.-**

14. Pad Thai (glúteinlausar)

Steiktar hrísnúðlur með sprengdu eggj og grænmeti.

Val um kjúkling eða djúpsteiktar rækjur **1.700.-**

15. Steiktar hrísnúðlur

Með kjúklingi, sprengdu eggj og grænmeti. Steikt upp úr ostrusoyasósu

Val á kjöti: **Kjúklingur 1.690.- / Svín 1.790.- / Naut 1.890.- / Lamb 1.890.-**

16. Steiktar eggjanúðlur

Með kjúklingi, grænmeti og sprengdu eggj að hætti "Thai Style"

Val á kjöti: **Kjúklingur 1.690.- / Svín 1.790.- / Naut 1.890.- / Lamb 1.890.-**

THAIENSKAR SÚPUR & VORRÚLLUR

17. Tom Ka

Thailensk súpa með kjúklingi, grænmeti, engifer, kókos..... **1.750.-**

18. Tom Yam

Thailensk súpa með rækjum, grænmeti og chilli. Sterkur. **1.750.-**

19. Grænmetisvorrúllur

Grænmetisvorrúllur með vermicelli núðlur, gulrót, hvítkál og lauk. Salat og hrísgrjón fylgir.

Karrý,-súrsæt eða sweet chilli sósa. **1.400.-**

20. Kjúklingavorrúllur

Vorrúllur með kjúklinga- og grænmetisfyllingu. Salat og hrísgrjón fylgir.

Karrý,-súrsæt eða sweet chilli sósa. **1.750.-**

SJÁVARRÉTTIR

21. *Djúpsteiktur fiskur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrý sósu1.690.-
22. *Djúpsteiktar rækjur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu *Lítill 1.390.- / Stór 1.800.-*
23. *Sjávarréttur*
Pönnusteiktur humar, hörpufiskur og rækjur í ostrusoya með grænmeti.....2.000.-
24. *Núðlur með sjávarréttum*
Steiktar núðlur í ostrusoya með humar og hörpufisk og grænmeti
Val um hrísnúðlur eða eggjanúðlur.....2.000.-

GRÆNMETISRÉTTIR / ALLIR RÉTTIR 1500.-

25. Sveppir, kínakál, gulrót og tofu steikt í ostrusósu
26. Brokkolí, tofu og sveppir steikt í ostrusósu
27. Paneng karrý með Bambus, lauk og gulrót
28. Tofu, gulrót og baunir steikt í ostrusósu
29. Eggja- eða hrísnúðlur með grænmeti
30. Steikt hrísgrjón með grænmeti

BARNAMATSEÐILL

31. *Eggjanúðlur* með kjúkling og grænmeti
32. *Djúpsteiktur kjúklingur* með súrsætri- eða karrýsósu.
Borið fram með hrísgrjónum eða frönskum

Réttur á barnamatseðli kostar 1.390.-

SÓSUR OG MEÐLÆTI

- Súrsæt sósa250.- Auka hrísgrjón 400.-
Karrýsósa 250.- Franskar450.-
Masaman sósa ..250.- Auka kjöt í rétti 650.-
Chilli sósa250.- Auka egg í rétti 250.-
Kokteilsósa.....250.- Auka grænmeti 250.-

DRYKKIR

GOS / SAFAR

- Gos 0,5 l300.-
Gos 2,0 l550.-
Ávaxtasafi 150.-
Toppur300.-

BJÓR / LÉTTVÍN

- Víking í flösku850.-
Pilsner.....300.-
Hvítvín.....850.-
Rauðvín lítill850.-
Rauðvín stór3.600.-





Smiðjuvegi, 4 / 200 Kópavogi
Sími: 544 4300 / www.thaiviet.is

