



# Thai Style

Austurlenskur matur



# Thai Style

Austurlenskur matur

Smiðjuvegi, 4 / 200 Kópavogi  
Sími: 544 4300 / [www.thaistyle.is](http://www.thaistyle.is)



**OKKAR ALLRA VINSÆLUSTU RÉTTIR**

- A. *Djúpsteiktur fiskur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu ..... 1.990.-
- B. *Kao Pad steikt hrísgrjón* með kjúkling, sprengdu eggj og steiktu grænmeti.  
Létt chilli kryddað. Létt sterkt..... *Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.190,- / Lamb 2.190,-*
- C. *Steiktar hrísnúðlur* með kjúkling, sprengdu eggj og grænmeti.  
Steikt upp úr ostrusoyasósu..... *Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.190,- / Lamb 2.190,-*
- D. *Pad King*  
Thailenskur kjötréttur í hvítlauk, ferskum engifer, lauk og ostrusoya  
Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.200.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
- E. *Masaman kjötréttur*. Thailenskur kjötréttur í masaman sósu (salthnetusósa) og grænmeti .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
- F. *Pad Ka Pao kjötréttur*. Thailenskur kjötréttur með hvítlauk, basilikum, chilli og grænmeti .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
- G. *Djúpsteiktar rækjur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu  
..... 2.100.-
- H. *Grillaður kjúklingur*. ½ grillaður kjúklingur með salati, dressingu, frönskum kartöflum og kokteilsósu. ....2.200.-
- I. *Steiktar eggjanúðlur* með kjúkling, sprengdu eggj og grænmeti að hætti “**Thai Style**“  
Val á kjöti: ..... *Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.190,- / Lamb 2.190,-*

**KJÖTRÉTTIR**

1. *Masaman*  
Thailenskur kjötréttur í masaman sósu (salthnetusósa) og grænmeti  
Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
2. *Paneng*  
Thailenskur kjötréttur í paneng karrý, kókosmjólk og grænmeti  
Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
3. *Sesam naut*  
Sesam naut með ostru- og sweet-chilli sósu í hvítlauk með brokkolí og hrísnúðlum.....2.200.-
4. *Geng karrý*  
Thailenskur kjötréttur í gulu Thai karrý og kókos með hrísgrjónum og grænmeti.  
Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
5. *Pad Ka Pao kjötréttur*  
Thailenskur kjötréttur með hvítlauk, basilikum, chilli og grænmeti  
Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*
6. *Pad Ped Piktai*  
Thailenskur kjötréttur í rauðu karrý, hvítlauk, grænum pipar og chilli með hrísgrjónum og grænmeti. Val á kjöti: .....*Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-*

**7. Naut í ostrusósu**

Naut í ostrusoyasósu með hvítlauk, pipar og grænmeti

..... **Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-**

**8. Pad King**

Thailenskur kjötréttur í hvítlauk, ferskum engifer, lauk og ostrusoya

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-**

**9. Djúpsteiktur kjúklingur Bentioi**

Djúpsteiktur kjúklingur með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 2.100.- / Svín 2.200.- / Naut 2.300.- / Lamb 2.300.-**

**10. Naut í svartpiparsósu**

Pönnusteikt nautakjöt í hvítlauk, engifer og grænmeti með svartpiparsósu ..... **2.200.-**

**11. Kjötréttur í kashewhnetum**

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

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 2.050.- / Svín 2.100.- / Naut 2.200.- / Lamb 2.200.-**

**12. Kao Pad steikt hrísgrjón**

Kao Pad steikt hrísgrjón með kjúkling, sprengdu eggj og steiktu grænmeti. Létt chilli kryddað

Létt sterkt: ..... **Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.190,- / Lamb 2.190,-**

**13. Lúxus Kao Pad steikt hrísgrjón**

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

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 2.050,- / Svín 2.150,- / Naut 2.250,- / Lamb 2.250,-**

**14. Pad Thai (glúteinlausar)**

Steiktar hrísnúðlur með sprengdu eggj og grænmeti.

Val um kjúkling eða djúpsteiktar rækjur ..... **2.000.-**

**15. Steiktar hrísnúðlur**

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

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.200,- / Lamb 2.200,-**

**16. Steiktar eggjanúðlur**

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

Val á kjöti: ..... **Kjúklingur 1.990,- / Svín 2.090,- / Naut 2.200,- / Lamb 2.200,-**

**THAIENSKAR SÚPUR & VORÚLLUR**

**17. Tom Ka**

Thailensk súpa með kjúkling, grænmeti, engifer, kókos. .... **2.050.-**

**18. Tom Yam**

Thailensk súpa með rækjum, grænmeti og chilli. Sterkur. .... **2.050.-**

**19. Grænmetisvorrúllur**

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

Karrý,-súrsæt eða sweet chilli sósa. .... **1.800.-**

**20. Kjúklingavorrúllur**

Vorrúllur með kjúklinga- og grænmetis fyllingu. Salat og hrísgrjón fylgir.

Karrý,-súrsæt eða sweet chilli sósa. .... **2.050.-**

## SJÁVARRÉTTIR

21. *Djúpsteiktur fiskur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrý sósu ..... 1.990.-
22. *Djúpsteiktar rækjur* með hrísgrjónum og súrsætri- eða karrýsósu ..... 2.100.-
23. *Sjávarréttur*  
Pönnusteiktur humar, hörpufisk, rækjur í ostrusoya og grænmeti. .... 2.300.-
24. *Núðlur m. sjávarrétti*  
Steiktar núðlur í ostrusoya með humar og hörpufisk og grænmeti.  
Val um hrísnúðlur eða eggjanúðlur ..... 2.300.-

## GRÆNMETISRÉTTIR / ALLIR RÉTTIR 1.650.-

25. Sveppir, kínakál, gulrót & tofu steikt í ostrusósu  
26. Brokkolí, tofu & sveppir steikt í ostrusósu  
27. Paneng karrý m. Bambus, lauk & gulrót  
28. Tofu, gulrót & baunir steikt í ostrusósu  
29. Eggja- eða hrísnúðlur m. grænmeti  
30. Steikt hrísgrjón m. 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 1.540.-*

## SÓSUR OG MEÐLÆTI

- Súrsæt sósa .....250.- Auka hrísgrjón 400.-  
Karrýsósa ..... 250.- Franskar .....450.-  
Masaman sósa ..250.- Auka kjöt í rétti 650.-  
Chilli sósa .....250.- Auka egg í rétti 250.-  
Kokteilsósa .....250.- Auka grænmeti 250.-

## DRYKKIR

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Gos 0,5 l .....300.-   | Víking í flösku ..... 1.000.- |
| Gos 2,0 l .....550.-   | Pilsner..... 300.-            |
| Ávaxtasafi ..... 150.- | Hvítvín lítil ..... 1.000.-   |
| Toppur .....300.-      | Rauðvín lítil ..... 1.000.-   |
|                        | Rauðvín stór ..... 3,600.-    |