

FORRETTER

- 1. Thai-ruller** **49-**
Hjemmelavet sprøde forårsruller tilberedt med kylling, glasnudler, bønnespire og forskellige grønt
- 2. Satay** **49-**
Langtids marineret kylling på spyd med peanutsauce
- 3. Tord man Blah** **49-**
Thai fiskekage krydret med rød karry, limeblade, sød basilikum og langbønner
- 4. Giew grob** **49-**
Sprøde wanton med hakket kylling og reje fyld
- 5. Look shin tord** **49-**
Indbagte Thai kødboller af oksekød
- 6. Kai jiew** **49-**
Thai omelet tilberedt med koriander, tomater, forårsløg og guleroder
- 7. Goong chob bang tord** **49-**
Kongerejer dyppet i special dej og sprødstegt serveres med sursød sauce

SUPPER (FORETTER)

- 8. Tom Yum Gung** **49-**
Spicy kongereje suppe tilberedt med kokosmælk, citrongræs, galanga, champion, limeblade og koriander
- 9. Tom Kha Gai** **49-**
Kyllingesuppe tilberedt med kokosmælk, limesaft, citrongræs, galanga, champion, limbalde og koriander

BØRNERET

- 10. Børne ret** **49-**
Indbagt kylling og pomfritter servers med ketchup

HOVEDRETTER MED NUDLER

- 11. Pat Whoon Sehn** **79-**
Stegte glasnudler tilberedt med kylling, æg, bambusskud, koriander, forårsløg og frisk grøntsager
- 12. Pat Thai** **79-**
Stegte risnudler tilberedt med kylling, æg, kinesiske forårsløg og friske bønnespire, guleroder, drysset med peanuts
- 13. Pat see eiw** **79-**
Stegte risnudler tilberedt i sweet black soyasauce med kylling, æg, spidskål og broccoli

HOVEDRETTER MED KOKOSMÆLK

- 14. Pa nang** 79-
Oksekød eller kylling tilberedt i rødkarry med kokosmælk, limeblade, sød basilikum, langbønner, forskellige grønt og serveres med ris
- 15. Kaeng khiaw whan** 79-
Kylling eller oksekød tilberedt i grøntkarry med kokosmælk, thai baby aubergine, bambusskud, limeplade, sød basilikum, forskellige grønt og serveres med ris
- 16. Massaman** 79-
Kylling eller oksekød tilberedt i gulkarry med kokosmælk, peanutbutter, løg, kartofler, guleroder og serveres med ris
- 17. Kaeng gati sab bla lot** 79-
Oksekød tilberedt med kokosmælk med gurkemeje, karry pasta, ananas, limeblade, forskellige grønt og serveres med ris

HOVEDRETTER – WOK RETTER

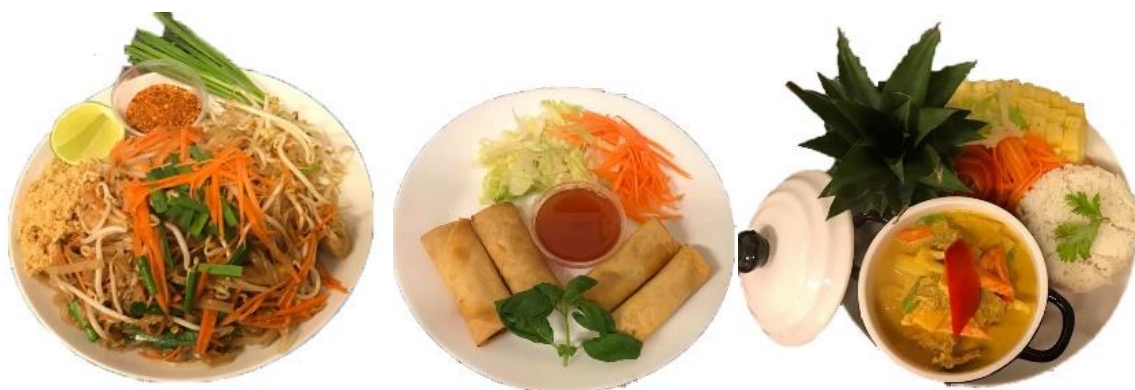
- 18. Pat kra prow** 79-
Oksekød tilberedt med chili, hvidløg, basilikum og grønsager og serveres med ris
- 19. Gai pat met ma muang** 79-
Indbagt kylling tilberedt med tofu i sød chili pasta, cashewnødder og grønsager og serveres med ris
- 20. Pat nam man hoi** 79-
Oksekød tilberedt i østersauce med forskellige grøntsager og serveres med ris
- 21. Gai pat king** 79-
Kylling tilberedt med ingefær, svampe, grønsager og serveres med ris
- 22. Pat piew whann** 79-
Kylling tilberedt i sursød sauce med ananas, grønsager og serveres med ris
- 23. Phat pek kaeng** 79-
Oksekød eller kylling tilberedt i rød chili karry med bambusskud, limeblade, sød basilikum, grønsager og serveres med ris
- 24. Lab** 79-
Oksekød eller kylling salat tilberedt med chili, løg, fiskesauce, lime, frisk koriander og serveres med ris
- 25. Kaeng Pet Bet Yang** 79-
Stegt andebryst tilberedt i rød karry med bambusskud, sød basilikum, grønsager og serveres med ris
- 26. Khaw Pat** 79-
Stegt ris tilberedt med kylling, æg, koriander, forårsløg og forskellige grønsager

Alle hovedretter kan vi lave som vegetar retter med tofu eller extra grønsager

MENUER

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 27. Single menu | 98- |
| 1 forret + 1 hovedret | |
| 28. Par menu | 189- |
| 2 forretter + 2 hovedretter | |
| 29. Familie menu | 359- |
| 4 forretter + 4 hovedretter | |
| 30. Gæste menu | 759- |
| 8 forretter + 8 hovedretter | |

**Vi kan godt tilberede andre lækker thai mad til selskaber.
Ring eller skriv til os og få et godt tilbud!**



**Sønderborggade 11 – 8000 Århus C
(Mellem Skanderborgvej og Langenæs Alle´)
Telefon: 50377120
www.nirasthaitakeaway.dk**

Niras Thai Take Away



Åbningstider

Tirsdag – søndag kl. 16:00 til 21:00
(mandag lukket)



Sønderborggade 11 – 8000 Århus C

(Mellem Skanderborgvej og Langenæs Alle´)

Telefon: 50377120

www.nirasthaitakeaway.dk