

FORRETTER

- 1. Thai-ruller** 49-
Hjemmelavet sprøde forårsruller tilberedt med kylling, glasnudler, 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 fyld serveres med sursød sauce
- 5. Look shin tord** 49-
Indbagte Thai kødboller af oksekød
- 6. Kai jiew** 49-
Thai omelet tilberedt med koriander, forårsløg og guleroder serveres med sursød sauce
- 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 eller pomfrits sauce

HOVEDRETTER MED NUDLER

- 11. Pat Whoon Sehn** 85-
Stegte glasnudler tilberedt med kylling, æg, bambusskud, koriander, forårsløg og frisk grøntsager serveres med ris
- 12. Pat Thai** 85-
Stegte risnudler tilberedt med kylling, æg, kinesiske forårsløg og friske bønnespire, guleroder, drysset med peanuts
- 13. Pat see eiw** 85-
Stegte risnudler tilberedt i sweet black soyasauce med kylling, æg, spidskål og broccoli

HOVEDRETTER MED KOKOSMÆLK

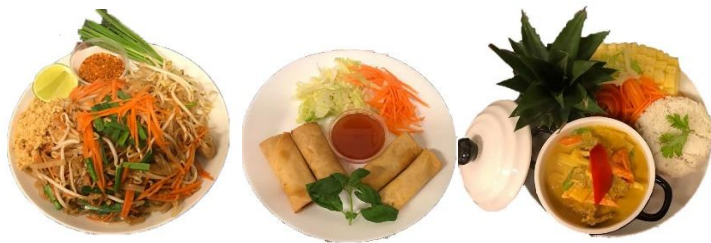
- 14. Pa nang** 85-
Oksekød eller kylling tilberedt i rødkarry med kokosmælk, limeblade, squash, forskellige grønt og serveres med ris
- 15. Kaeng khiaw whan** 85-
Kylling eller oksekød tilberedt i grøntkarry med kokosmælk, bambusskud, limeplade forskellige grønt og serveres med ris
- 16. Massaman** 85-
Kylling eller oksekød tilberedt i guldkarry med kokosmælk, peanutbutter, løg, kartofler, guleroder, cashewnødder og serveres med ris
- 17. Kaeng gati sab bla lot** 85-
Oksekød tilberedt med kokosmælk med gurkemeje, karry pasta, ananas, limeblade, forskellige grønt og serveres med ris

HOVEDRETTER – WOK RETTER

- 18. Pat kra prow** 85-
Oksekød tilberedt med chili, hvidløg, basilikum og grønsager og serveres med ris
- 19. Gai pat met ma muang** 85-
Indbagt kylling i sød chili pasta, cashewnødder og grønsager og serveres med ris
- 20. Pat nam man hoi** 85-
Oksekød tilberedt i østersauce med forskellige grøntsager og serveres med ris
- 21. Gai pat king** 85-
Kylling tilberedt med ingefær, svampe, grønsager og serveres med ris
- 22. Pat piew whann** 85-
Kylling tilberedt i sursød sauce med ananas, grønsager og serveres med ris
- 23. Phat pek kaeng** 85-
Oksekød eller kylling tilberedt i rød chili karry med bambusskud, limeblade, grønsager og serveres med ris
- 24. Lab** 85-
Oksekød eller kylling salat tilberedt med chili, løg, fiskesauce, lime, frisk koriander og serveres med ris
- 25. Kaeng Pet Bet Yang** 85-
Stegt andebryst tilberedt i rød karry med bambusskud, sød basilikum, grønsager og serveres med ris
- 26. Khaw Pat** 85-
Stegt ris tilberedt med kylling, æg, koriander, forårsløg og forskellige grønsager

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

Niras Thai Take Away



Sønderborggade 11 – 8000 Århus C

(Mellem Skanderborgvej og Langenæs Alle´)

Telefon: 31152132

www.nirasthaitakeaway.dk

Åbningstider

Tirsdag – søndag kl. 16:00 til 21:00

(mandag lukket)



Sønderborggade 11 – 8000 Århus C

(Mellem Skanderborgvej og Langenæs Alle´)

Telefon: 31152132

www.nirasthaitakeaway.dk