

SELSKABSMENU

Se mere på vores hjemmeside
eller hent en folder i restauranten

WOK

Serveres uden ris

21. Phad Thai.....89,- / 99,-

Kylling eller kæmperejer med tynde nudler stegt i speciel Phad Thai sauce og soyasauce med æg, bønnespirer, forårsløg og hakkede peanuts

22. Phad Se Ew.....89,- / 99,-

Kylling eller svinekød stegt med tykke nudler i soya-/østerssauce med æg, broccoli, gulerod og kinakål

23. Phad Kee Mao.....89,- / 99,-

Kylling eller oksekød stegt med tykke nudler i soya-/østerssauce med hvidløg og chili, æg, broccoli, gulerod, kinakål og basilikum

24. Khao Phad.....89,- / 99,-

Kylling eller kæmperejer stegt med ris i soyasauce. Med æg, broccoli, gulerod, tomat, løg og forårsløg



25.

SPECIALITETER

25. Phad Ga Paw m/skaldyr.....109,-

Kæmperejer og blæksprutte stegt i soya-/østerssauce med chili, hvidløg, peberfrugt, bønner og thai basilikum

26. Nudelsuppe.....99,- / 109,-

Risnudelsuppe med kylling, ossekød eller svinekød, serveres med friske krydderurter og bønnespirer

WANTHANA'S

Originalt

Sundt og friskt

Hjemmelavet

WANTHANA'S

THAI KITCHEN



TILBUD: Se månedens menu på vores hjemmeside eller ring og spørg



THAI
KITCHEN

WANTHANA'S

Østrigsgade 16

2300 Kbh S



www.wanthanas.dk



WanthanasThaiKitchen



wanthana@wanthanas.dk

Åbningstider:

Onsdag til mandag kl. 16.00 - 21.30

Tirsdag lukket

Phone : 39 29 30 00



THAI
KITCHEN



7.

FORRETTER

1. **Forårsruller**.....59,-
6 stk. hjemmelavede ruller i filodej med kylling, glasnudler og friske grøntsager
2. **Wonton**.....49,-
6 stk. æggedejspakker med specialkrydret hakket kylling
3. **Kylling satay**.....49,-
4 stk. kyllingespyd marineret med mild gul karry
4. **Indbagte kæmperejer**.....69,-
6 stk. hjemmelavet med tempura dej
5. **Kyllingevinger**.....49,-
4 stk. marineret i soya- og østerssauce
6. **Shrimp Chips**.....25,-

Alle forretter serveres med valgfri peanutsauce eller sød chilisauce.



1.

THAI SALATER

Serveres med ris

7. **Papayasalat**.....89,-
Klassisk thailandsk salat med frisk grøn papaya, tomat, gulerod, bønner, hvidløg, chili, fiskesauce og limesaft. Serveres med peanuts

8. [REDACTED]

SUPPER

9. **Tom Yam**.....59,- / 69,-
Kylling eller kæmperejer. Klassisk thai suppe med champignon, koriander, friske tomater og limesaft
10. **Tom Kha**.....59,- / 69,-
Lavet på frisk kokosmælk med kylling eller kæmperejer. Med champignon, koriander, friske tomater og limesaft

Begge supper indeholder sunde thaiurter som citrongræs, galanga og limeblade.



HVOR STÆRK
ØNSKER DU
DIN MAD?

MILD

MEDIUM

STÆRK

THAI STÆRK

KARRY

Serveres med ris

11. **Rød karry**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød. Kokosmælk, ananas, bambusskud, peberfrugt og basilikum
12. **Grøn karry**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød. Kokosmælk, thai auberginer, baby auberginer, bønner, bambusskud, peberfrugt og basilikum
13. **Gul karry**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød. Kokosmælk, kartofler, tomat, gulerod, rå og ristede løg
14. **Panang karry**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød. Kokosmælk, rød peberfrugt, bønner og limeblade
15. **Massaman karry**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød. Kokosmælk, kartofler, gulerod og løg. Serveres med cashew nødder

Alle vores karryretter er lavet med frisk hjemmelavet karrypasta



12.

Alle retter:

Kylling.....89,-
Tofu/grøntsager.....89,-
Ossekød/svinekød/and.....99,-
Kæmperejer/blæksprutter...99,-

WOK

Serveres med ris

16. **Phad Metmamuang**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød stegt i soya-/østerssauce med peberfrugt, gulerod, forårsløg, løg, og cashew nødder
17. **Phad Prieu Wan**.....89,- / 99,-
Kylling eller ossekød stegt i sur/sød sauce og soyasauce med ananas, løg, forårsløg, agurk og tomat
18. **Phad Pak**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød stegt i soya-/østerssauce med spidskål, gulerod, tomat, blomkål og broccoli
19. **Phad Ga Paw**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød stegt i soya-/østerssauce med chili, hvidløg, peberfrugt, bønner og thai basilikum
20. **Phad Nam Man Hoi**.....89,- / 99,-
Kylling eller oksekød stegt i soya-/østerssauce med champignon, babymajs, peber-frugt, løg og forårsløg