

Take Away

1. PHOPIA : Thai vårull med kjøtt og grønnsaker. (Fried thai spring rolls with beef and vegetables.)**G**

2. KHAI SATE : Grilla kyllingspyd med thaikarri og peanøttsaus. (Grilled chicken with curry and peanut sauce.)
G, Sk, So, P

3. PAD KARPAO NOEH: Oksekjøtt surra i chili og basilikum (sterk). (Stir fried beef in chilli and basil. Hot!)**Sk, So**

4. PAD KEAW WAN KHAI : Kylling med grønn karrisaus, kokosmelk (sterk). (Fried chicken with green curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

5. KHAI PAD MED MAMUANG : Steikt kylling med cashewnøtter og grønnsaker. (Stir fried chicken with vegetables and cashew nuts.) **Sk, So, N**

6. KUNG PAD PRIK THAI DAM : Steikte kongereker i svart pepper og grønnsaker. (Stir fried shrimp with black pepper and vegetables.) **Sk, So**

7. KAO PAD KHAI : Steikt ris med kylling, egg og grønnsaker. (Fried rice with chicken, eggs and vegetables.) **E, Sk, So**

8. PAD THAI KHAI : Steikte ris nudler i tamarinsaus, kylling og egg. (Fried rice noodles with chicken and tamarind sauce.) **E, So**

9. PAD PANAENG NOEH : Oksekjøtt med panaeng karrisaus, kokosmelk (sterk). (Beef with Panaeng curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

10. PAD PAK : Steikte grønnsaker med soyasaus (vegetar). (Stir fried vegetables with soy sauce (vegetarian) **So**

*Alle retter koster 129.-

Take Away

1. PHOPIA : Thai vårull med kjøtt og grønnsaker. (Fried thai spring rolls with beef and vegetables.)**G**

2. KHAI SATE : Grilla kyllingspyd med thaikarri og peanøttsaus. (Grilled chicken with curry and peanut sauce.)
G, Sk, So, P

3. PAD KARPAO NOEH: Oksekjøtt surra i chili og basilikum (sterk). (Stir fried beef in chilli and basil. Hot!)**Sk, So**

4. PAD KEAW WAN KHAI : Kylling med grønn karrisaus, kokosmelk (sterk). (Fried chicken with green curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

5. KHAI PAD MED MAMUANG : Steikt kylling med cashewnøtter og grønnsaker. (Stir fried chicken with vegetables and cashew nuts.) **Sk, So, N**

6. KUNG PAD PRIK THAI DAM : Steikte kongereker i svart pepper og grønnsaker. (Stir fried shrimp with black pepper and vegetables.) **Sk, So**

7. KAO PAD KHAI : Steikt ris med kylling, egg og grønnsaker. (Fried rice with chicken, eggs and vegetables.) **E, Sk, So**

8. PAD THAI KHAI : Steikte ris nudler i tamarinsaus, kylling og egg. (Fried rice noodles with chicken and tamarind sauce.) **E, So**

9. PAD PANAENG NOEH : Oksekjøtt med panaeng karrisaus, kokosmelk (sterk). (Beef with Panaeng curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

10. PAD PAK : Steikte grønnsaker med soyasaus (vegetar). (Stir fried vegetables with soy sauce (vegetarian) **So**

*Alle retter koster 129.-

Take Away

1. PHOPIA : Thai vårull med kjøtt og grønnsaker. (Fried thai spring rolls with beef and vegetables.)**G**

2. KHAI SATE : Grilla kyllingspyd med thaikarri og peanøttsaus. (Grilled chicken with curry and peanut sauce.)
G, Sk, So, P

3. PAD KARPAO NOEH: Oksekjøtt surra i chili og basilikum (sterk). (Stir fried beef in chilli and basil. Hot!)**Sk, So**

4. PAD KEAW WAN KHAI : Kylling med grønn karrisaus, kokosmelk (sterk). (Fried chicken with green curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

5. KHAI PAD MED MAMUANG : Steikt kylling med cashewnøtter og grønnsaker. (Stir fried chicken with vegetables and cashew nuts.) **Sk, So, N**

6. KUNG PAD PRIK THAI DAM : Steikte kongereker i svart pepper og grønnsaker. (Stir fried shrimp with black pepper and vegetables.) **Sk, So**

7. KAO PAD KHAI : Steikt ris med kylling, egg og grønnsaker. (Fried rice with chicken, eggs and vegetables.) **E, Sk, So**

8. PAD THAI KHAI : Steikte ris nudler i tamarinsaus, kylling og egg. (Fried rice noodles with chicken and tamarind sauce.) **E, So**

9. PAD PANAENG NOEH : Oksekjøtt med panaeng karrisaus, kokosmelk (sterk). (Beef with Panaeng curry paste in coconut milk. Hot!) **Sk, F, So**

10. PAD PAK : Steikte grønnsaker med soyasaus (vegetar). (Stir fried vegetables with soy sauce (vegetarian) **So**

*Alle retter koster 129.-

Ullensvang

Gjesteheim

THAI – MAT TAKE AWAY MENY 2017

5781, LOFTHUS

For bestilling ring

53 66 12 36

Åpningstider

1.mai – 24. september 2017

Kl. 16.00 – 21.00

(Kl 14.00 – 20.00 søndag)

Stengt mandag.

Ta kontakt for catering

til større grupper.

Ullensvang

Gjesteheim

THAI – MAT TAKE AWAY MENY 2017

5781, LOFTHUS

For bestilling ring

53 66 12 36

Åpningstider

1.mai – 24. september 2017

Kl. 16.00 – 21.00

(Kl 14.00 – 20.00 søndag)

Stengt mandag.

Ta kontakt for catering

til større grupper.

Ullensvang

Gjesteheim

THAI – MAT TAKE AWAY MENY 2017

5781, LOFTHUS

For bestilling ring

53 66 12 36

Åpningstider

1.mai – 24. september 2017

Kl. 16.00 – 21.00

(Kl 14.00 – 20.00 søndag)

Stengt mandag.

Ta kontakt for catering

til større grupper.