

MENY

1. **Steikt fjellaure med rømmesaus, poteter og grønnsaker. Kr 245**
F, M, Sn
2. **Lokalprodusert røykekjøtt og Hardangerpølse.**
Servert med kokte poteter, gulrot og kålrabi. Kr 220
M
3. **Langtidssteikt svinenakke. Kr 195**
G (bygg), M, So
4. **Kjøttkaker med kokte poteter og grønnsaker. Kr 170**
G (hvete), M
5. **Pophia : 5 stk. Thai vårruller med kjøtt, kål, gulrot og glassnudler. (5 pcs. deep fried Thai spring roll with beef, cabbage, carrot and glass noodles.) G (hvete) Kr 179,-**
6. **Kai Sate : 5 stk. Kyllingspyd marinert med karri servert med peanøttsaus. (5 pcs. Fried chicken sate marinade with curry served with peanut sauce.) N (peanøtt) Kr 179,-**
7. **Pad Kraprao Noeh : Steikt oksekjøtt med chili, grønnsaker og basilikum (Sterk!). (Stir fried beef with chili, vegetables and basil (Hot!).**
So,G (hvete). Kr 189,-
8. **Pad Keaw Wan Kai: Steikt kylling med grønn karri, kokosmelk og grønnsaker (Sterk!). (Stir fried pork with green curry, coconut milk and vegetables (Hot!). F Kr 179,-**
9. **Kai Pad Med Mamuang : Steikt kylling med grønnsaker og cashewnøtter. (Stir fried chicken with vegetable and cashewnøtter)**
So, G (hvete), N (cashew), Sk Kr 189,-

10. Kung Pad Prik Thai Dam : Steikte kongereker i svart pepper og grønnsaker (Sterk!). (Stir fried scampi with black pepper and vegetable (Hot!).
Sk,G (hvete),So Kr 189,-

11. Kao Pad Kai : Steikt ris med kylling, egg og grønnsaker. (Fried rice with chicken, egg and vegetables.) **E, So, G (hvete), Sk Kr 179,-**

12. Pad Thai Kai : Steikte risnudler med kylling og egg. (Fried rice nudles, chicken and egg.) **E, So, G (hvete), Sk Kr 179,-**

13. Pad Pak : Steikte grønnsaker med soyasaus (Vegetar!). (Stir fried vegetables with soy sauce.)(Vegetarian)). **So, G (hvete) Kr 150,-**

DESSERTER

1. Tilslørte bondepiker. Kr 90
E, M, G

2. Karamellpudding. Kr 90
E, M

3. Hermetiske plommer med is. Kr 90
E, M