

## A LA CARTE

---

<b>No 1   VIETNAMESE RAW ROLLS</b> Risapperrullar med paprika, rödkål, romansallad, äpple och mynta toppat med sesamfrön.	<b>130:-</b>
<b>No 2   SOM TAM THAI</b> Grön papayasallad, morot, tomat, chili och små torrrostade räkor. Serveras med jordnötter, gurkstavar och longbeans.	<b>125:-</b>
<b>No 3   GOONG CHOOPANG TOD</b> Friterade jätteräkor med sweet chili & plommonsås.	<b>135:-</b>
<b>No 4   POH PEA TOD</b> Hemgjorda friterade vegetariska vårrullar med sweet chilisås.	<b>125:-</b>
<b>No 5   BÅT-MIX</b> Kycklingspett, friterade jätteräkor & vegetariska vårrullar. Serveras med jordnötssås, sweet chilisås och plommonsås.	<b>165:-</b>
<b>No 7   GAI TOD</b> Friterad kycklinglårfilé. Serveras med gurka och sweet chilisås.	
<b>No 11   KAO PAT</b> Stekt ris med Jätteräkor, kyckling eller fläskkarré grönsaker och ägg. Serveras med lime, sweet chilisås och prik nam pla & toppat med koriander. Jätteräkor/Kyckling eller fläsk	<b>240:- /215:-</b>
<b>No 12   PAD KEE MAO TALAY</b> Wokade jätteräkor, bläckfisk & musslor med mörk rom, long beans, chili, äggplanta & färsk grönpeppar.	<b>270:-</b>
<b>No 13   GAI PAD MED MA MOUNG</b> Wokad kyckling med cashewnötter, champinjoner och grönsaker.	<b>240:-</b>
<b>No 14   PAD BAI GRAPAO</b> Wokade jätteräkor eller biff med thailändsk basilika, bambuskott, long beans, paprika, vitlök, chili. Serveras med wokad ägg, gurka & prik nam pla. Jätteräkor/Biff	<b>250:- /240:-</b>
<b>No 15   PAD PAK</b> Wokad kyckling eller fläskkarré med spetskål & grönsaker. Serveras med prik nam pla & toppat med koriander.	<b>215:-</b>
<b>No 16   PAD THAI</b> Wokade risnudlar med jätteräkor eller kyckling, morot, salladslök, böngroddar samt ägg. Serveras med koriander, lime, krossade jordnötter & chiliflakes. Jätteräkor/Kyckling	<b>255:- /240:-</b>
<b>No 21   PANENG □</b> Kyckling eller biff med grönsaker i paneng curry och kokosmjölk. Kyckling/Biff	<b>250:- /265:-</b>
<b>No 22   GENG KEOWAN □</b> Jätteräkor, kyckling eller tofu med grönsaker i grön curry och kokosmjölk. Jätteräkor/Kyckling/Tofu	<b>250:- /245:- /225:-</b>
<b>No 23   MASSAMAN GAI</b>	<b>245:-</b>

Massaman curry & kokosmjölk med kyckling, potatis, morot, paprika, lök och jordnötter.

### **No 31 | TOM KHA GAI**

**220:-**

Soppa med kyckling, ostronskivling, tomat, kokosmjölk, citrongräs & limeblad.□

Serveras med koriander & hackad chili vid sidan.

### **No 32 | TOM YAM GOONG □**

**235:-**

Soppa med jätteräkor, ostronskivling, citrongräs, tomat, chili och limeblad.

### **No 42 | YAM NUA □**

**175:-**

Grillad biffsallad med tomat, gurka, blekselleri, lök, limejuice och chili.

Toppad med koriander.

Liten/Stor

**/245:-**

### **No 43 | SOM TAM THAI □**

**165:-**

Grön papayasallad, morot, tomat, chili och små torrrostade räkor. Serveras med jordnötter, gurstavar och longbeans.

Vill du lägga till kycklingvingar? 25:-/st

### **No 51 | PLA NUNG MA NAO □**

**335:-**

Hel ångkokt seabass med vitlök, koriander, lime och chili.

Serveras med wokade grönsaker & toppas med koriander.

### **No 52 | PLA PRIK THAI DAM □**

**280:-**

Wokad fiskfilé med svartpeppar, bellchili, paprika och longbeans.

Toppad med koriander

### **No 53 | MIANG PLA PAO**

**335:-**

Hel grillad Seabass med salt, limeblad och citrongräs.

Serveras med grönsaker, seafoodsås och nudlar.

### **No 61 | SATAY GAI**

**235:-**

Grillade kycklingspett. Serveras med jordnötssås & inlagd gurka.

Vill du lägga till wokade grönsaker? 35:-

### **No 62 | PED YANG NAM PRIK POW □**

**295:-**

Grillat ankbröst med pak choy, grillade champinjoner & en magisk sås.

### **No 63 | BÅTENS GRILLSPETT**

**395:-**

Grillspett på oxfilé. Serveras med majscolv och tre olika thailändska dippsåser.

### **No 71 | PAD PAK**

**210:-**

Wokade grönsaker & spetskål med

Vegansk kyckling/Veganska räkor/Tofu

**/220:-**

**/220:-**

### **No 72 | PAD THAI PAK**

**220:-**

Wokade risnudlar grönsaker och tofu.

Serveras med böngroddar, lime, krossade jordnötter och chiliflakes.

### **No 73 | PANENG PAK □**

**210:-**

Paneng curry & kokosmjölk, grönsaker, champinjoner, äggplanta och longbeans.

Vegansk kyckling/Veganska räkor/Tofu

**/220:-**

**/220:-**

### **No 75 | TOFU PRIK THAI DAM □**

**220:-**

Wokad tofu med svartpeppar, bellchili, paprika och longbeans.

<b>No 76   VIETNAMESE RAW ROLLS</b>	<b>260:-</b>
Rispapperrullar med råa morötter, paprika, rödkål, romansallad, äpple och mynta toppat med seasamfrön. Serveras med jordnötssås & asiatisk örtsås.	
<b>No 80   PAD THAI</b>	<b>120:-</b>
Wokade risnudlar med morot, salladslök & ägg. Serveras med med böngroddar, lime & krossade jordnötter. Kyckling/Jätteräkor/Tofu	
<b>No 81   SATAY GAI</b>	<b>125:-</b>
Grillade kycklingspett. Serveras med ris, jordnötssås & gurka. Vill du lägga till wokade grönsaker? 35:-	
<b>No 83   KAO PAT</b>	<b>115:-</b>
Stekt ris med kyckling, grönsaker och ägg. Serveras med lime och sweet chilisås.	
<b>No 87   GAI TOD</b>	<b>125:-</b>
Friterad kyckling med ris. Serveras med inlagd gurka och sweetchili sås.	

## SIDE ORDERS

---

<b>Ris</b>	<b>per portion</b>
Kokt jasmin ris	<b>25:-</b>
<b>Ris Nudlar</b>	<b>per portion</b>
Förvällda risnudlar	<b>25:-</b>
<b>Grönsaker</b>	<b>per portion</b>
Wokade grönsaker	<b>25:-</b>
<b>Kycklingvingar</b>	<b>25:- /st</b>
Grillade kycklingvingar	

## DESERTER

---

<b>No 91   BANANA PANCAKE</b>	<b>120:-</b>
Friterad rotee med banan, kondenserad mjölk, chokladsås och vaniljglass.	
<b>No 92   PON LA MAI RUAM GAB</b>	<b>115:-</b>
Tropisksorbet med färsk frukt.	
<b>No 93   ICE-CREAM MA PRAW</b>	<b>105:-</b>
Exotisk kokosglass med kokosflingor & chokladsås (Serveras inte med drakfrukt)	
<b>No 94   BÅTENS GLASSDRINK</b>	<b>160:-</b>
Baileys, Kahlua, mörk rom, chokladsås och vaniljglass.	
<b>No 95   CHOKLADFONDANT</b>	<b>120:-</b>
Serveras med passionspuré, chokladsås och vaniljglass.	

## IGLOO

---

## CHATUCHAK - Taste of Land & Sea

minimum 2 personer

525:-  
/person

\* Börja med lite smått och gott till förrätt \*

### -MIANG KHAM-

Salmalax, rostade räkor, chili, lime, ingefära, rödlök, jordnötter och kokosflingor.

Serveras på betelblad med nam jim sås.

\* Njut av huvudattraktionen \*

### -VIETNAMESE RAW ROLLS-

Rispapperrullar med rå paprika, rödkål, romansallad, äpple och mynta toppat med sesamfrön.

Serveras med en asiatisk örtsås och krossade jordnötter.

### -MOO YANG-

Soja marinerade fläskspett med sallad och nam jim jaew.

### -CHOO CHEE GOONG-

Choo chee curry med jätteräkor, betelblad, kokosmjölk och chili.

Garneras med limeblad, krispigt chili och krossade jordnötter.

### -GAI PAD MED MA MOUNG-

Friterad kyckling i wok med cashewnötter, lök, grönsaker, citrongräs & krispy- chili. (G)

### -YAM NUEA-

Grillad biffsallad med tomat, gurka, blekselleri, lök, limejuice och chili. Toppat med koriander.

\* Hela menyn är laktosfri

\* Innehåller Gluten, Soja, Skaldjur, Sesamfrön & Nötter

(Sesamfrön & Nötter går att ta bort från menyn)

Vid skaldjurs allergi får man avnjuta vår VEGANSKA meny LAMAI

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

## LAMAI - Veggie Fusion

minimum 2 personer

525:-  
/person

\* Börja med lite smått och gott till förrätt \*

### -MIANG KHAM-

Vegansk lax, chili, lime, ingefära, rödlök, jordnötter och kokosflingor.

Serveras på betelblad med nam jim sås.

\* Njut av huvudattraktionen \*

### VIETNAMESE RAW ROLLS-

Rispapperrullar med rå paprika, rödkål, romansallad, äpple och mynta toppat med sesamfrön.

Serveras med asiatisk örtsås & krossade jordnötter.

### -SOM TAM HED KROB-

Krispigt enoki svamp med en som tam sås, long beans, jordnötter, tomat, lime & chili.

### -CHOO CHEE JE-

Röd curry med veganska sojaräkor, kokosmjölk, betelblad och chili.

Garneras med limeblad och krossade jordnötter.

### -TOFU PAD MED MA MOUNG-

Wokad tofu med cashewnötter, lök, grönsaker och krispy-

chili.

### **-CRISPY LEMONGRASS BITES-**

Asiatisk tofu & cashewnöts blandning på fräsiga rispapper & nori. Toppat med chiliflakes, citrongräs & koriander. serveras med en tamarindsås.

VÄNLIGEN INFORMERA OSS VID EVENTUELLA ALLERGIER

## **THAIMIX**

---

### **THAIFUSION MIX**

Avsmakningsmeny med fyra spännande rätter från det Thailändska köket.

Välj meny med kött eller vegetariskt.

Minst 2 pers.

#### **BANGKOK**

Paneng Goong: Jätteräkor i paneng curry

Yam Nuea: Thailändsk biffsallad

Gai Pad Med Ma Moung: Wokad kyckling med cashewnötter

Pla Prik Thai Dam: Wokad fiskfilé med svart peppar

**425 :-  
/per  
person**

#### **SANCTUARY (vegetarisk)**

Paneng Pak: Vegansk kyckling i paneng curry

Vietnamese Raw Rolls: Rispapperrullar med paprika, rödkål, romansallad, äpple & mynta.

Som Tam Ponlamai: Grön papayasallad

Tofu Prik Thai Dam: Wokad tofu med svartpeppar

Fråga personalen om eventuella allergener

Fråga personalen om eventuella allergener

**425 :-  
/per  
person**

## **VIN & OL**

---

### **MOUSSERANDE**

---

#### **PROVETTO SPUMANTE BIANCO BRUT**

Spain

Glas/Flaska

**112:-  
/560:-**

#### **CREMANT D'ALSACE CHARDONNAY**

Domaine Fernand Engel, Alsace, France

Ett elegant och fruktigt mousserande vin. Intensiv och frisk doft av citrus, grapefrukt, päron, gula äpplen och brioche.

Glas/Flaska

**125:-  
/625:-**

#### **SPECIAL CUVÉE BRUT CHAMPAGNE N.V.**

BOLLINGER, France

Flaska

**1295:-**

#### **LA GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE 2014**

BOLLINGER, France

Flaska

**2900:-**

#### **CHAMPAGNE R.D. 2007**

BOLLINGER, France

Flaska

**5200:-**

## **VITA VINER**

---

<b>LEX DEUX PINS SAUVIGNON BLANC</b>	<b>120:-</b>
France	<b>/480:-</b>
Fräscht, uttrycksfullt och välbalanserat vin med blommiga toner och inslag av exotiska frukter samt citrusskal.	
Glas/Flaska	
<b>MORGAN BAY CHARDONNAY</b>	<b>160:-</b>
USA	<b>/640:-</b>
Glas/Flaska	
<b>DONATUSHOF RIESLING</b>	<b>140:-</b>
Germany	<b>/560:-</b>
Fin frukt, balanserad syra med grape och cirtustoner	
Glas/Flaska	
<b>DA LUCA PINOT GRIGIO</b>	<b>115:-</b>
Italy	<b>/460:-</b>
Glas/Flaska	
<b>CHABLIS DOMAINES DES MALANDES</b>	<b>790:-</b>
Bourgogne, France	
Aromatisk, lätt blommig doft med fin frukt, mogen citron, ett stänk ylle och choklad. Drygt medelfyllig smak med frisk, stringent fruktsyra, bra frukt i en lagom stor kropp med bra längd.	
Flaska	
<b>CHATÉAU LA RABOTINE SANCERRE BLANC</b>	<b>1055:-</b>
France	
Flaska	

## RÖDA VINER

---

<b>LEX DEUX PINS CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>140:-</b>
France	<b>/480:-</b>
Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits.	
Glas/Flaska	
<b>SOLANDIA PRIMITIVO IGT</b>	<b>145:-</b>
Solandia, Puglia, Italy	<b>/580:-</b>
Sammetslen med smak av mogna björnbär och plommonfrukt med en hint av vanilj.	
Glas/Flaska	
<b>CÉPAGES PAYS D'OC PINOT NOIR</b>	<b>145:-</b>
France	<b>/580:-</b>
Glas/Flaska	
<b>MORGAN BAY CABERNET SAUVIGNON</b>	<b>155:-</b>
USA	<b>/680:-</b>
Tempranillo	
Glas/Flaska	
<b>BORGOGNO BAROLO CLASSICO NEBBIOLO</b>	<b>1505.-</b>
Piedmont, Italy	
Flaska	

## ROSÉ VINER

---

<b>LEX DEUX PINS MERLOT</b>	<b>128.-</b>
France	

Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple.  
Glas/Flaska

**/515:-**

## **CO LA COUR DES DAMES GRENACHE**

**695.-**

France  
Flaska

## **ÖL PÅ FAT**

---

### **CARLSBERG EXPORT**

**84.-**

Öl på fat  
40cl/50cl

**/94:-**

### **BROOKLYN PALE ALE**

**105.-**

Öl på fat  
40cl/50cl

**/115.-**

### **CARLSBERG HOF**

**80:-**

Öl på fat  
40cl/50cl

**/90.-**

## **ÖL FLASKA**

---

### **SINGHA**

**84:-**

Flaska 33cl/ Flaska 63cl

**/125:-**

### **CHANG**

**84:-**

Flaska 33cl/ Flaska 63cl

**/125:-**

### **CORONA**

**82:-**

Flaska

### **SIERRA NEVADA PALE ALE**

**99:-**

Flaska

### **PERONI GLUTENFRI**

**105:-**

Flaska

### **BROOKLYN LAGER**

**92:-**

Flaska

### **CARLSBERG ALCOHOL FREE**

**55:-**

Alkoholfri (0,5 %)  
Flaska

### **BROOKLYN SPECIAL EFFECTS**

**65:-**

Alkoholfri (0,4 %)  
Flaska

### **NAPA PALE ALE**

**65:-**

Alkoholfri (0,5 %)  
Flaska

## **DRYCK**

---

## **DRINKAR**

---

### **FROZEN DAIQUIRI**

**165:-**

Havana Club Rom och Lime med valfri frukt:  
Jordgubbar / Mango / Passion

<b>FROZEN MARGARITA</b> Olmeca Tequila och Lime med valfri frukt: Jordgubbar / Mango / Passion	<b>165:-</b>
<b>FROZEN MOJITO</b> Havana Club Rom, lime och mynta.	<b>170:-</b>
<b>ABSOLUTELY CRUSHED</b> Absolut Lemon Vodka, Kumquats, Passoa, Citron och Passionsfrukt.	<b>170:-</b>
<b>MOJITO PASSION</b> Havana Club Rom, Lime, Mynta och passionsfrukt.	<b>170:-</b>
<b>CHILL OUT</b> Havana Club Rum, Triple Sec, Lime, Chili och Bitter Lemon.	<b>165:-</b>
<b>MAI TAI</b> Havana Club ljus rom, mörk rom, ananasjuice, citron, orgeat och grenadin.	<b>165:-</b>
<b>THAIBOAT</b> Absolut citronvodka, chili, hallon, tranbärsjuice och citronjuice	<b>170:-</b>
<b>SUMMER OF LOVE</b> Absolut Vodka, passoa, passionsfrukt och tranbärsjuice	<b>170:-</b>
<b>THAI PASSION</b> Absolut citronvodka, chili, färsk ingefära, passionsfrukt och passionsjuice.	<b>170:-</b>
<b>GREEN DREAM</b> Copper Club Dry Lime Gin, Lime, Thai basilika och kokosgrädde.	<b>175:-</b>
<b>COOL PASSION</b> Passoa, vitt vin, 7up free.	<b>125:-</b>
<b>DAGENS</b> Passoa, vitt vin, 7up free.	<b>125:-</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Mousserande vin	<b>145:-</b>
<b>ALKOHOLFRITT</b>	
<b>MOJITO PASSION</b> Passionsfrukt, mynta och lime	<b>95:-</b>
<b>THAIBOAT</b> Hallon, Tranbärsjuice, Chili och Lime	<b>95:-</b>
<b>LONG TAIL</b> Guanabana, Passion, Tranbär och Lime.	<b>85:-</b>
<b>THAI PASSION</b> Chili, Ingefära, Passionsfrukt & Passion juice	<b>95:-</b>
<b>SUMMERDREAM</b> Nypressad juice med äpple, ananas, lime, ingefära och Mynta.	<b>95:-</b>
<b>TUK TUK</b> Guava, ananas och lime.	<b>85:-</b>
<b>FRESH SHAKES</b>	<b>95:-</b>



Välj mellan Passion, Mango eller Jordgubb.

**SODAS & WATER** **38:-**

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Juice, Loka

**SOMERSBY PEAR 0,0%** **52:-**

Alkoholfri Päroncider (0,0 %)

Flaska

**CIDER**

---

**XIDE RASPBERRY BLOSSOM** **82:-**

Flaska

**CIDRAIE BLOND** **92:-**

ÄPPLE (halvtorrt).

Flaska

**SOMERSBY CIDER** **82:-**

Päroncider

Flaska

**VARMA DRINKAR**

---

**THAI COFFEE** **160:-**

Mekong, Kahlua, kaffe och grädde.

**CAPTAINS COFFEE** **160:-**

Kapten Morgan Rum, Kahlua, kaffe och grädde.

**IRISH COFFEE** **160:-**

Jameson, kaffe och grädde.

**AVEC**

---

**MARTELL VS** **33:-/cl**

Cognac

**GRÖNSTEDTS VSOP** **33:-/cl**

Cognac

**RENAULT CARTE NOIR** **33:-/cl**

Whiskey

**JAMESON** **33:-/cl**

Irish Whiskey

**GLENLIVET 12 Yo** **38:-/cl**

Whiskey

**ABERLOUR 12 Yo** **40:-/cl**

Whiskey

**OBAN 14 Yo** **40:-/cl**

Whiskey

**LAGAVULIN 12 Yo** **43:-/cl**

Whiskey

**BAILEY ´S** **31:-/cl**

Liquor

**COINTREAU** **31:-/cl**

Liquor

**SHOTS**

---

<b>FISH SHOT</b>	<b>26:-/cl</b>
<b>JIM BEAN WHITE</b>	<b>26:-/cl</b>
<b>GAMMELDANSK CHILLI &amp; LAKRIDS</b>	<b>26:-/cl</b>
<b>SAMBUCA RAMAZZOTTI</b>	<b>30:-/cl</b>
<b>TEQUILA OLMECA</b>	<b>30:-/cl</b>
<b>FIREBALL</b>	<b>30:-/cl</b>
<b>FERNET BRANCA / BRANCA MENTA</b>	<b>30:-/cl</b>
<b>MINTTU</b>	<b>30:-/cl</b>
<b>HOT SHOT</b>	<b>115:-/cl</b>

**KAFFE & TE**

---

<b>COFFEE   AMERICANO</b>	<b>36:-</b>
<b>CAPPUCCINO   CAFFÉ LATTE</b>	<b>44:-</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>38:-/44:-</b>
Enkel/Dubbel	
<b>TEA</b>	<b>35:-</b>
Grönt te, Earl Grey, Grönt te kokos/annanas, Rooibos chai koffeinfritt	

**GIN & TONIC**

---

<b>TROPICAL BEAUTY</b>	<b>170:-</b>
Copper Club Tropical Fruits Gin with Mediterranean Tonic. Served with Passion fruit and mint. Handcrafted gin infused with fresh mango, passionfruit, coconut and pineapple, all selected to balance a delicate blend.	
<b>RASPBERRY DREAM</b>	<b>180:-</b>
Copper Club Raspberry Gin with Mediterranean tonic. Served with raspberry and mint. Handcrafted delicate pink gin infused with sun-ripened raspberries and a hint of thai chili.	
<b>LIME FRESH</b>	<b>160:-</b>
Copper Club Dry Lime Gin with Mediterranean tonic. Served with lime and lemon peel. Handcrafted dry gin balanced to perfection with rare and exotic Jampur lime and Buddha's hand citrus.	

**BARMENY**

---

<b>GRILLADE KYCKLINGVINGAR</b>	<b>100:-</b>
Grillade kycklingvingar(4st)	
<b>FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS</b>	<b>100:-</b>

Serveras med sweet chilisås och plommonsås.

**VIETNAMESE RAW ROLLS**

**130:-**

Rispapperrullar med tofu, råa grönsaker, mynta och söt basilika. Serveras med jordnötssås och en asiatisk örtsås.

**SATAY CHICKEN**

**135:-**

3 st kycklingspett serveras med grukstavar och jordnötssås.

**FRIED SHRIMPS**

**135:-**

Friterade jätteräkor, serveras med sweet chili och plommonsås.

**BAR-MIX**

**165:-**

Kycklingspett, friterade jätteräkor och vegetariska vårrullar. Serveras med jordnötssås och sweetchilisås.

**SNACKS**

**45:-**

Chips/Nötmix

**/40:-**