

JULE MENU 2017

Aftenen starter med en velkomst drink
Start with Aperitif



FORRETTER

PRAWN SATAY

Grillede tigrejer serveret med jordnøddesauce og agurksalat.
Grilled tiger prawns, served with peanuts sauce & cucumber salad.

DUCK ROLLS

Små forårsruller, flydt med risvermicelli, andebryst og grøntsager serveret med sur-sød chili sauce.
Duck and vegetables stuffed, served sweet & sour chili sauce.

JUNGLE SALAD

Blandet salat med krydderurter og krydret tunsauce.
Thai style mixed salad served with herbs & spicy tuna sauce.



SUPPE

TOM KHA PED YANG

Andesuppe i kokosmælk og galangarod
A roast duck and coconuts milk soup, flavored with lemongrass and Makrud leaves.

HOVEDRETTER

MASAMAN KAI

Kyllingestykker i en krydret og fyldig mild sauce.
Chicken simmer in a medium spice rich gentle sauce.



MOO PRIEW WHAHN

Indbagt svinekød toppet med friske grønsager og sur-sød ingefærsauce.
Deep-fried pork with sweet- sour and ginger sauce.

KAENG PED PHED YANG

Grillet andebryst i stærk rødkarry med druer og ananas, serveret i kokosmælk, basilikum.
Roast duck's breast, served in spicy red curry with grapes and pineapple.

TILBEHØR

"Blue Elephant Garden"
Thai jasmin rise / Biryani rise



DESSERT

Mango cheesecake serveret med sød kokosnødde ris.
Mango cheesecake served with sweet coconut ssticky rice.

