

# NYTÅRS MENU 2019

Aftenen starter med en aperitif



## Forretter


*Mixed favorits forretter*

## Suppe

Khao Soi Kai 

*Rig, cremet og fyldt med kompromisløs smag fra en række aromaer og rejerpasta, denne klassiske nord-thailandske suppe.*

## Hovedretter

ChooChi Lobster  

*Lobster i rød karrypasta, idet tørrede røde chili er dominerer, men andelen af aromaer som galangal, citrongræs, makrut (kaffir lime) blade og koriander.*

Emerald Chicken

*Marineret indbagt kylling bryst i Pan-Dan bladede server med sesame sauce.*

Kornhjort green Curry   

*Stærk grøn karry med kornhjort med kokosmælk, basilikum og aubergine.*

Phed Hed Horn

*Stegt andebryst med løg, porrer og kinesiske champignon.*

## Tilbehør

*Thai Jasmin ris, Biryani ris*

*Blue Elephant Garden*

## Dessert

*Speciel selection fra vores Chief Kalaya.*

*Pris er kr.1.095,00 per person inklusive vin ad libitum, adgang til Live musik i Scandinavia, Ball room, 50's musik og dans til Casino ball room, gratis adgang til Casino Copenhagen og gratis parkering.*

*Bestil på +45 3396 5970 mod minimum 50% depositum, kan også MobilePay til +45 28182916/ Yupin Insuran*

