



# NYTÅRS MENU 2021

Aftenen starter med et glas champagne

## FORRETTER

### California Rolls

*Makisushi, en slags sushi, der almindeligvis fremstilles indefra og ud, og som indeholder agurk, surimi (imiteret krabbe kød) og avocado)*

### Poh Pia Phed

*And forårsruller serveres med sursød chili sauce*

### Sea shell

*(Let grillede kammuslinger i en lage med hvidløg og frisk peber*

### Yam Wun Sen Kai 🐘

*Vermicelli salat med kylling i let chili -lime dressing og enoki svampe)*

## SUPPE

### Tom Kha Kai MaPraw Oan 🐘

*Hønskødsuppe i kokosmælk, smagt til med citrongræs, limeblade og friske kokoskød.*

## HOVEDRETTER

### Tiger prawn tamarinde sauce

*(Grillet Tigerrejer serveret med en udsøgt tamarinde sauce)*

### Homok Thalay 🐘🐘

*(Thai Seafood Souffle En fisk stuvning af seafood, krydret med citrongræs, Krachairødder)*

### Siam And 🐘🐘🐘

*(Ristet skiver af andebryst i en krydret rød karry, kokosmælk med druer og ananas)*

### Teriyaki Beef

*(Grillet marineret oksekød med Teriyaki sauce)*

### Kai Prieu Whan Lamyai

*(fra China Town, dybstegt kylling tempura med friske grøntsager i sursød sauce ingefær sauce)*

## TILBEHØR

Thai jasmin ris

Biryani ris

## DESSERT

Chef Kalayas speciel.

Pris kr. 1.195,00 per person inklusive velkomstdrink, champagne, vin ad libitum samt kaffe/te med avec.

Gratis adgang til musik i Bus Stop bar til kl. 04:30 og et godt tilbud på hotelværelse og GRATIS parkering.

Ønskes adgang til Casino Copenhagen, kontakte venligst vores booking agent.

🐘 Lidt stærk    🐘🐘 Medium stærk    🐘🐘🐘 Meget stærk