



NYTÅRS MENU 2022

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 krabbekød) 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

Khao Soi Kai 🐘

Rig, cremet tamarik sauce med kylling og ris nudler. Klassisk Nord-Thailandsk suppe.

HOVEDRETTER

Tiger prawn tamarinde sauce

(Grillet Tigerrejer serveret med en udsøgt tamarinde sauce)

Siam And 🐘🐘🐘

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

Teriyaki Beef

(Grillet marineret oksekød med Teriyaki sauce, sesamfrø og grøntsager)

Kai Prieu Whan Lamyai

(Tempura kylling med friske grøntsager i sur sød sauce ingefær sauce og Lamyai frugt)

TILBEHØR

Thai jasmin ris

Blue Elephant Garden

DESSERT

Chef Kalayas speciel.

Pris kr. 1.195,00 per person inklusive vin ad libitum samt kaffe/te.
Gratis adgang til musik i Bus Stop bar og et godt tilbud på hotelværelse
og GRATIS parkering.

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

🐘 Lidt stærk

🐘🐘 Medium stærk

🐘🐘🐘 Meget stærk