

— VEGETARRETTER —

Alle retter kan laves til vegetarret.

Men vi anbefaler følgende retter som vegetarretter: 19, 21, 22, 25, 27, 29, 33, 34, 35 og 36.

— EKSTRA TILBEHØR —

Ris	10,-
Cashewnødder eller kylling	20,-
Rejer, svinemørbrad eller blæksprutter	25,-
And, oksemørbrad eller laks	30,-
Stærk chili sauce, sød chili sauce eller peanuts sauce	5,-

— BØRNEMENUER —

118 Stegte nudler med kylling, æg, sød soya, kinakål, broccoli, bønnespirer og hvidløg 60,-

119 Stegte ris med kylling, springløg, gulerødder, løg, kinakål hvidløg, tomater og æg 60,-

— **DRIKKEVARER** Kan selvfølgelig købes også ved Take Away



VI LEVERER OGSÅ MAD UD TIL STØRRE SELSKABER,
såsom firmafest, firmaanordninger, familiefest, polterabend, haveparty.

Cafe

RING FOR TILBUD
www.CAFETHAIKOK.dk

Cafe

Østergade 13 - 3400 Hillerød - RING OG BESTIL PÅ TELEFON 48 22 15 88
Åbningstider: mandag - lørdag kl. 11.00 - 22.00 - søndag 14.00 - 22.00

HUSK KØKKENET LUKKER KL. 21.30

Allergen: Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurants personale

Cafe TAKE AWAY Thai Kok



Thai mad

Østergade 13 - 3400 Hillerød - RING OG BESTIL PÅ TELEFON 48 22 15 88

Åbningstider: mandag - lørdag kl. 11.00 - 22.00 - søndag 14.00 - 22.00

www.CAFETHAIKOK.dk

— FORRETTER —

- | | |
|---|------|
| 0. Indbagt kyllingestykker. 4 stk med sød chilisauc | 40,- |
| 1. Paa pia. 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med hakket svinekød, glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisauc | 35,- |
| 2. Wonton. 8 stk ægdejspakker fyldt med hakket svinekød - med sød chilisauc | 35,- |
| 3. Sattè gai. 4 stk kyllingespyd marineret i mild karry - med peanutsauce | 35,- |
| 4. Gung tempura 5 stk dybstegte kongerejer med sød chilisauc | 40,- |
| 5. Thot man pla. 4 stk thai fiskefrikadeller med laks - med sød chilisauc | 40,- |
| 6. Kung chup bang tod. 5 stk indbagte rejer - med sød chilisauc | 40,- |
| 7. Kau kerb kung. En pose rejechips - med sød chilisauc | 30,- |

— VEGETARFORRETTER —

- | | |
|--|------|
| 8. Paa pia. 4 stk mini-thai forårsruller fyldt med glasnudler, hvidkål og gulerødder - med sød chilisauc | 35,- |
| 10. Suppe med blandet grønsager champignon, koriander, citrongræs, galanga, tomat og chilipasta | 35,- |

— SUPPER —

- | | |
|--|--------------|
| 11. Tum yam. Den klassiske thailandske suppe med kylling, champignon, koriander, citrongræs, galanga, tomat og chilipasta
Eller med rejer | 40,-
45,- |
| 12. Tum ka. Lækker hvid kokosmælsuppe med kylling, limeblade, champignon, springløg, koriander, tomat, citrongræs og chilipasta
Eller med rejer | 40,-
45,- |
| 13. Wan-tan suppe med indbagt svinekød, bønnespirer, kinakål og koriander | 40,- |
| 14. Silom suppe med rejer, kylling, champignon, springløg, kinakål og koriander | 45,- |

— THAI SALATER MED RIS —

15. Yam. Den thailandske salat med kylling, tomat, kinakål, agurk, springløg, løg, lime og chili. Med svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 75,-
85,-
16. Somtam. Papaya salat med tomat, chili, lime, gulerødder, grønne bønner, peanuts og citron 90,-

— NUDLER OG STEGTE RIS —

17. Phat thai. Stegte nudler med rejer, æg, bønnespirer, peanuts og sød soya 80,-
18. Phat se ew. Stegte nudler med kylling, æg, sød soya, kinakål, broccoli bønnespirer og hvidløg 75,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, eller oksemørbrad 85,-
- 18a. A phat vonsen glasnudler med kylling kinakål, springløg, tomat, gulerødder og æg 75,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, eller oksemørbrad 85,-
19. Khao phat. Stegte ris med kylling, springløg, gulerødder, løg, kinakål, hvidløg, tomater og æg 75,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad eller oksemørbrad 85,-

— HOVEDRETTER MED RIS —

20. Phat nam man hoi. Kylling stegt i østerssauce med grøntsager og løg 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 80,-
21. Phat priew wan. Kylling stegt i sursød sauce med peberfrugt, agurk, ananas, tomat, løg, gulerødder og koriander 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller laks 80,-
22. Phat gai met himapham. Kylling stegt i soyasauce med peberfrugt, babymajs, champignon, springløg, løg og cashewnødder 70,-
23. Krathiem prik tai. Kylling stegt i soyasauce med peberfrugt, gulerødder, babymajs, løg, peber, hvidløg og koriander 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 80,-
24. Pa naeng. Kylling stegt i stærk panaeng karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, basilikum og limeblade 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller laks 80,-
25. Kaeng khiew wan. Kylling stegt i stærk grøn karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, auberginer, bambusskud og basilikum, grønne bønner 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller laks 80,-
26. Kaeng ka-ri. Kylling stegt i gul karrysauce og kokosmælk med løg, kartofler og cashewnødder 75,-
Eller med rejer 85,-
27. Kaeng pet. Kylling stegt i stærk rød karrysauce og kokosmælk med peberfrugt, aubergine, ananas, bambusskud og basilikum 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller laks 80,-
28. Kung phat nam prik pow. Rejer eller blæksprutter stegt i chilipastasauce med peberfrugt, babymajs, springløg, gulerødder, grønne bønner, løg, hvidløg og basilikum 75,-

29. Phat khing. Kylling stegt i ingefærsauce med grøntsager, løg, hvidløg, basilikum og cashewnødder 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 80,-
30. Mas sa man. Kylling stegt i massaman karrysauce og kokosmælk med kartofler, cashewnødder og ristet løg 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad eller oksemørbrad 80,-
31. Ka dug mhu tood. Spareribs med sød chilisauce 60,-
32. Beek gai tåd. Fiturestegte kyllingevinger med sød chilisauce 65,-
33. Ka pow med kylling. Stegt i østerssauce, bambus, babymajs, løg, grønne bønner, peberfrugt samt stærk basilikum 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 80,-
34. Phat pong karry. Gul karry og kokosmælk, kylling, ananas, babymajs, springløg, gulerødder og chilipasta 70,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad eller oksemørbrad 80,-
35. Phad Phet Gaeng Dang. Kylling stegt i rød karrypasta, friske grøntsager, sød basilikum 75,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 85,-
36. Phad Phet Phong Ga-Ri. Kylling, stegt med thailandsk gul karrypasta, friske grøntsager 75,-
Eller med rejer, and, svinemørbrad, oksemørbrad eller blæksprutte 85,-
37. Kung Pow. 15 store stegte rejer med special peanutssauce og stærk chilisauce 100,-
38. Phat prik khing gai kylling stegt i stærk rød karrypasta ingefær chili bambusskud grønne bønner limeblade **meget stærk** 75,-
Eller med rejer, blæksprutter, and, svinemørbrad eller oksemørbrad 85,-
39. Lap gai hakket kylling med springløg, rød løg, mynte, chili, lime, koriander **lidt stærk** 75,-
Eller med hakket and, svinemørbrad, eller oksemørbrad 85,-
44. Ka pow kai dao hakket kylling eller hakke svinekød i østerssauce med bambus, babymejs, løg, grønne bønner, peberfrugt, chili, stærk basilikum og thailandsk spejlæg 80,-
Eller med hakket and, svinemørbrad eller oksemørbrad. 90,-
45. Khao phat ka pow kai dao stegte ris med hakket kylling eller hakket svinekød peberfrugt, løg, springløg, grønne bønner, chili, stærk basilikum og thailandsk spejlæg 90,-
Eller med hakket and, svinemørbrad, eller oksemørbrad 100,-
- Vil du selv justere på smagsstyrken, så bestil et bæger med Nam Prik (stærk chilisauce) 5,-

— SMAGSSTYRKE —

Alle retter har vi valgt at tilpasse til danske smagsvaner ved ikke at lave dem stærke. Ønsker du din mad med stærkere smagsstyrke, så bestil en lille smule stærk = 1 * pet / medium stærk = 2 *pet / Thai stærk = 3 * pet