

Dagens Lunch 92:- (ink: dryck)

KI:10:30 – 14:30

Måndag

Alt 1: Geang Massaman Gai,



Thai massaman curry med kycklingfilé och kokosmjölk

Alt 2: Nua Pad Nam Prig Pau



Wokat nötkött i chilipasta med vitlök, lök, salladslök, paprika, och färsk chili.

Alt 3: Ba Mii Pad Moo,



Wokade äggnudlar med fläskkött och grönsaker

Alt 4: Gai shu peng tod,

Friterad kycklingfiléer med apelsinsås (sötsur smak)

Tisdag

Alt 1: Geang Phed Gai,



Rödcurry som innehåller kycklingfilé, kokosmjölk, grönsaker, färsk chili och "sweet" thailändsk basilika

Alt 2: Gai Satay,

Marinerade grillspett av kycklingfilé med jordnötssås

Alt 3: Pad Bai Gra Pau Nua,



Nötkött med färsk chili, grönsaker, vitlök och thailändsk basilika







Alt 4: Gai shu peng tod,

Friterad kycklingfiléer med apelsinsås (sötsur smak)

Onsdag

- Alt 1: Geang Phed Nua,   Röd curry med nötkött, kokosmjölk och grönsaker
- Alt 2: Pad Bai Gra Pau Gai,    Kycklingfilé med färskchili, grönsaker, vitlök och thailändsk basilika
- Alt 3: Pad Seeiu Moo,  Wokade risnudlar med fläskkött, ägg, vitlök och grönsaker
- Alt 4: Gai shu peng tod, Friterad kycklingfiléer med apelsinsås (sötsur smak)

Torsdag

- Alt 1: Geang Penaeng Gai,   Peneang curry med kycklingfilé och kokosmjölk
- Alt 2: Pad Prig Nua,    Wokat nötkött med färsk chili och grönsaker
- Alt 3: Pad Thai Gai,  Wokade risnudlar med kycklingfilé, ägg, vitlök, böngroddar och salladslök.
- Alt 4: Gai shu peng tod , Friterad kycklingfiléer med apelsinsås (sötsur smak)

Fredag

- Alt 1: Geang Keo-Wan Nua,   Grön curry med Nötkött, kokosmjölk och thai basilika
- Alt 2: Pad Mhed Maamuang Gai,  Wokad kycklingfilé och Cashewnötter med vitlök, gul lök ,salladslök och grönsaker
- Alt 3: Khao Pad Moo,  Wokat ris med fläskkött, ägg och grönsaker
- Alt 4: Gai shu peng tod, Friterad kycklingfiléer med apelsinsås (sötsur smak)