



Khao Thai Take Away

Fresh Homemade Thai Food



Efter kl. 14:30 har vi nedan meny fram till kl. 19:00 på vardagarna

1. Gai Saté 85 kr.

3 st. Äkta thailändska kycklingspett med härligt god hemgjord jordnötssås.
Med jasminris

2. Po Pia 80 kr.

4 st. Supergoda "vegetariska" hemlagade vårrullar med sweetchilisås.
(**innehåller ostersås**)
Med jasminris

Mixen 85 kr.

**2 st. Gai Saté
&**

2 st. Po Pia

Välj nedan huvudingrediens

Tofu 99 kr. – Kyckling 99 kr. – Biff 109 kr. – Räkor 129 kr.

3. Pad Med Mamuang serveras med jasminris

Wok med paprika, morötter, ostersås, chili, gul lök, chilipaste, vitlök och cashewnötter.
Vanligtvis serverar vi denna rätt med friterad kyckling, men går utmärkt att woka med valfri huvudingrediens.
Veganskt alternativ finns.

4. Pad Namanhoi serveras med jasminris

Wok med ostersås, morötter, chili, gul lök, broccoli och lite vitlök.
Veganskt alternativ finns.

5. Pad Nam Prik Pao serveras med jasminris

Chilipaste, söt basilika, ostersås, broccoli, gul lök, vitlök och chili.
Toppas med thailändsk rostad schalottenlök.

6. Pad Krapow serveras med jasminris

Wok med ostersås, stark thaibasilika, chili, gul lök, vitlök och gröna bönor.
Veganskt alternativ finns

Kai Dao 20 kr.

thai stekt ägg.

7. Pad Thai

*Risnudlar, ägg, egen tamarindsås, böngroddar, salladslök, tofu. Toppas med thailändsk rostad schalottenlök.
Serveras med rostad chili, jordnötter och lime.
Veganskt alternativ finns.*

8. Khao Pad

Stekt ris med ägg, vårlök och grönsaker.

9. Gaeng Phet Tofu Mangsaveera serveras med jasminris

En het röd **vegancurry** med Tofu, bambu, broccoli, söt basilika och kokosmjölk.

10. Som Tam Thai - 99 kr. *En het sallad* serveras med jasminris

Grön papaya, torkade räkor, jordnötter, vitlök, chili, tomat, lime, gröna långa bönor.

11. Yam Nua - 109 kr. *En het sallad* serveras med jasminris

En het biffsallad med koriander, stjälkselleri, gurka, rödlök, tomat, inlagd vitlök, färsk chili och lime

Veckans curry

Vi berättar ☺.

www.facebook.com/khaothaitakeaway

www.khaothai.se

Ystadvägen 17 Malmö Beställ på order@khaothai.se eller ring 0731 43 43 41



Khao Thai Take Away

Fresh Homemade Thai Food



Efter kl. 14:30 har vi nedan meny fram till kl. 19:00 på vardagarna

12. Yam Woonsen *En het sallad* serveras med jasminris

Kyckling 99 kr. Tofu 99 kr. Råkor 129 kr.

Sallad med glasnudlar, finhackad kyckling, koriander, stjälkselleri, gurka, rödlök, tomat, inlagd vitlök, färsk chili och lime.

13. Krispiga råkor 55 kr.

Fyra Krispigt friterade råkor i panering med sweet chilisås.

14. Pad King serveras med jasminris

Wok med ingefära, vårlök, chili, gul lök, paprika, torkad cloud ear fungus, oystersås och lite vitlök.

Veganskt alternativ med tofu

15. Laab *En het sallad* serveras med jasminris

Kyckling 109 kr. Tofu 99 kr. Biff 119 kr. Råkor 129 kr

Underbar doft och smak med rostad malet ris, galanga, sesamfrö, citrongräs, vitlök, rödlök, fisksås, kaffir-limeblad och chili.

Klassiska Thai soppor

Tofu 99 kr. – Kyckling 99 kr. – Råkor 129 kr

16. Tom kha serveras med jasminris

Här finner du Galanga vilket är basen i denna rätt som har gott sällskap med Kokosmjölk, Kaffir -Limeblad, Tomat, Citrongräs, Thaichili, Koriander, Champinjoner, Fisksås, och Limejuice.

17. Tom Yum serveras med jasminris

Citrongräs, thaichili, Koriander, Champinjoner, Fisksås, och Limejuice, galanga, kaffir-limeblad, tomat, chilipaste och kokosmjölk

Tillbehör och extra

1 st. Kyckl.sp.	25: -	3 st. 65: -
1 st. vårrulle	20: -	4 st. 65: -
1 Burk Cashewnötter	20: -	
1 Extra Jordnötssås	10: -	
1 Extra Sweetchilisås	10: -	
1 st. Kai dao (stekta ägg thaistyle)		20: -

www.facebook.com/khaothaitakeaway

www.khaothai.se

Ystadvägen 17 Malmö Beställ på order@khaothai.se eller ring 0731 43 43 41