



Khao Thai Take Away

Fresh Homemade Thai Food



Efter kl. 16:30 har vi nedan meny fram till kl. 19:00 på vardagarna

1. Gai Saté 99 kr.

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

2. Po Pia 99 kr.

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

Mixen 99 kr.

2 st. Gai Saté

&

2 st. Po Pia

Välj nedan huvudingrediens

Tofu 109 kr. – Kyckling 109 kr. – Biff 119 kr. – Räkor 139 kr.

3. Pad Med Mamuang serveras med jasminris

Wok med paprika, morötter, vår egen woksås, oystersås, 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 vår egen woksås, oystersås, morötter, chili, gul lök, broccoli och lite vitlök.
Veganskt alternativ finns.

5. Pad Nam Prik Pao serveras med jasminris

Chilipaste, söt basilika, vår egen woksås, oystersås, broccoli, gul lök, vitlök och chili.
Toppas med thailändsk rostad schalottenlök.

6. Pad Krapow serveras med jasminris

Wok med vår egen woksås, oystersås, stark thaibasilika, chili, gul lök, vitlök och gröna bönor.
Veganskt alternativ finns

Kai Dao 20 kr.

thai stekt ägg.

10. Pad King serveras med jasminris

Wok med ingefära, vårlök, chili, gul lök, paprika,
cloud ear fungus, vår egen woksås, oystersås och lite vitlök.
Veganskt alternativ med tofu

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.

www.facebook.com/khaothaitakeaway

www.khaothai.se

Ystadvägen 17 Malmö, Beställ på 0731 43 43 41



Khao Thai Take Away

Fresh Homemade Thai Food



Efter kl. 16:30 har vi nedan meny fram till kl. 19:00 på vardagarna

Veckans curry

Vi berättar 😊.

11. Yam Nua - 129 kr. *En het sallad* serveras med jasminris
En het biffsallad med koriander, stjälselleri, gurka, rödlök, tomat, färsk chili och lime.

12. Yam Woonsen *En het sallad* serveras med jasminris
Kyckling 119 kr. Tofu 109 kr. Räkor 149 kr.
Sallad med glasnudlar, finhackad kyckling, koriander, stjälselleri, gurka, rödlök, tomat, färsk chili och lime.

13. Krispiga räkor 60 kr.
Fyra Krispigt friterade räkor i panering med sweet chilisås.

Klassiska Thai soppor

Tofu 109 kr. – Kyckling 109 kr. – Räkor 139 kr

15. 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.

16. 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.	28: -	3 st. 75: -
1 st. vårrulle	23: -	4 st. 75: -
1 Burk Cashewnötter	20: -	
1 Extra Jordnötssås	10: -	
1 Extra Sweetchilisås	10: -	
1 st. Kai dao (stekt ägg thaistyle)		20: -

www.facebook.com/khaothaitakeaway

www.khaothai.se

Ystadvägen 17 Malmö, Beställ på 0731 43 43 41