



Vecka 3, 2019

### Måndag

1. Massaman Gai: Kyckling i massamancurry. Kokosmjölk, potatis, lök, jordnötter och rostad lök.
2. Moo Pat Mamprik Pow: Wokad fläskfilé med vitlök, chilipasta, grönsaker och sötbasilika.
3. Yam Tofu: Glasnudelsallad med tofu, fräst med lime, chili, kokosflakes och färsk koriander.
4. Krueng Geng Gai/Koong: Wok med kyckling/scampi i rödcurry med broccoli, morot, paprika och bambuskott.
5. Nua Kratiem Prik Thai: Wokad biff med vitlök, svartpeppar och färsk koriander.
6. Gai Pat Met Mamoang: Friterad kyckling wokad med chili, vitlök, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.
7. Path Thai Gai/Koong: Wokade risnudlar med kyckling/scampi ägg, purjolök, groddar, citron och jordnötter.

### Tisdag

1. Geng Phaneng Gai: Kyckling i phanengcurry. Krämig kokosmjölk, paprika och limeblad.
2. Nua Naman Hoi: Wokad biff i ostronsås med grönsaker och vitlök.
3. Pad Pak King Tofu: Tofu wokad med grönsaker, chili, vitlök och ingefära.
4. Lap Gai: Hackad kyckling med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.
5. Kao Pad Gai/Koong: Stekt ris med kyckling eller scampi. Grönsaker, ägg och färsk koriander.
6. Gai Pat Met Mamoang: Friterad kyckling wokad med chili, vitlök, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.
7. Path Thai Gai/Koong: Wokade risnudlar med kyckling/scampi ägg, purjolök, groddar, citron och jordnötter.

### Onsdag

1. Geng Gari Gai: Kyckling i gul curry. Kokosmjölk, lök och ananas.
2. Pad Krapow Moo: Wokad fläskfilé med thaibasilika, chili, bambuskott och grönsaker.
3. Kao Pad Pak: Stekt ris med grönsaker, cashewnötter och färsk koriander.
4. Pla Lax Tod: Friterad lax med wokade grönsaker, chili, lime, ingefära, svamp och färsk koriander.
5. Gråtande Tigern: Trancherad grillad entrecote på salladsbädd. Tigersås och thaistyle aioli.
6. Gai Pat Met Mamoang: Friterad kyckling wokad med chili, vitlök, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.
7. Path Thai Gai/Koong: Wokade risnudlar med kyckling/scampi ägg, purjolök, groddar, citron och jordnötter.

### Torsdag

1. Geng Kiew Wan Gai: Kyckling i grön curry. Krämig kokosmjölk, paprika och bambuskott.
2. Nua Mamprik Pow: Wokad biff i chilipasta med grönsaker, vitlök och sötbasilika.
3. Tofu Naman Hoi: Wokad Tofu med blandade grönsaker i ostronsås.
4. Pat Ki Mao Taley: Tigerräkor, musslor, bläckfisk wokad i whiskeysås med thaibasilika.
5. Ped Yang: Grillad anka glaserad i chili och honung. Serveras med wokade grönsaker.
6. Gai Pat Met Mamoang: Friterad kyckling wokad med chili, vitlök, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.
7. Path Thai Gai/Koong: Wokade risnudlar med kyckling/scampi ägg, purjolök, groddar, citron och jordnötter.

### Fredag

1. Geng Krapow Gai: Kyckling i röd curry. Krämig kokosmjölk med thaibasilika och bambuskott.
2. Pla Tod: Inbakad fiskfilé med wokade grönsaker som tex chili, ingefära, lök, lime och färsk koriander.
3. Tom Kha Tofu: Tofu i krämig kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal och färsk koriander.
4. Yam Nua: Biffsallad med citron, gurka, rödlök, tomat och färsk koriander.
5. Lap Ped: Hackad anka med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.
6. Gai Pat Met Mamoang: Friterad kyckling wokad med chili, vitlök, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.
7. Path Thai Gai/Koong: Wokade risnudlar med kyckling/scampi ägg, purjolök, groddar, citron och jordnötter.

Vi har veganska alternativ!

**Pris: Fr 105kr**

I lunchpriset ingår även sallad, dryck, kaffe eller té och kaka

Måndag-Fredag **11:00-23:00**

Lördag **12:00-23:00**

Söndag: **12:00-22:00**

**Välkommen!**

Adress: Sankt Eriksgatan 92 Tel: 08-34 79 00

Se vår meny på [www.waanthai.kvartersmenyn.se](http://www.waanthai.kvartersmenyn.se)