

Förrätter

- 0. Vegetariska vårrullar 48:-
- 1. Thaiändska vårrullar 57:-
- 2. Thaiändska scampirullar 59:-
- 3. Mangosallad med cashewnötter 55:-
- 4. Inbakad kyckling i palmblad 63:-
- 5. Oxfileésallad i thai stil 89:-
- 6. Kycklingspett med jordnötssås 57:-

Soppor

- 11. Kryddig scampisoppa Tom Yam 59:-
- 12. Kryddig kycklingsoppa Tom Yam 55:-
- 13. Krämig kycklingsoppa Tom Kha 55:-

Grillspett med jordnötssås

GÖR DITT VAL MELLAN

- 17. Kycklingfilé 115:-
- 18. Fläskfilé 125:-
- 19. Oxfileé 145:-
- 20. Satay mix (oxfileé, fläskfilé & kycklingfilé) 159:-

Satay som ursprungligen kommer från Indonesien serveras numera lika ofta i Thailand, där man på enkelt vis har tillsatt jordnötter och kokosmjölk till sataysåsen för att ge den en tydlig thailändsk smak. Köttet marineras med thailändska kryddor och grillas för att sedan serveras med Thai Silks jordnötssås.

Extra tillbehör

- Np. Nam pla (chili & citron i fisksås) 0:-
- Cn. Cashewnötter 10:-
- Rc. Räkchips 15:-
- Xs. Extra sås 15:-
- Xr. Extra ris 20:-
- 100. Stekt ris med ägg 40:-
- 101. Wokade äggnudlar 40:-
- 101b Nudlar istället för ris 25:-
- 102. Wokade grönsaker 49:-
- 103. Sallad från buffén 29:-

Grön curry

GÖR DITT VAL MELLAN

- 22. Kycklingfilé 115:-
- 23. Fläskfilé 125:-
- 24. Oxfileé 145:-
- 25. Tigerräkor 135:-

Den gröna curryn, som består av en blandning kryddor och färsk örter, rörs vanligtvis ihop med kokosmjölk, basilika, limeblad, grön chilifrukt och kummin. Den kryddas och tillagas med fisksås, bambuskott och paprika. Grön curry har en mild smak av lime.

Röd curry

GÖR DITT VAL MELLAN

- 26. Kycklingfilé 115:-
- 27. Fläskfilé 125:-
- 28. Oxfileé 145:-
- 29. Tigerräkor 135:-

Den röda curryn består bland annat av röd chilifrukt, färsk koriander, kummin, kryddnejlikor, räkpasta och galangal, som tillagas med strimlade bambuskott, kokosmjölk och paprika. Curryn kryddas med fisksås, limeblad samt färsk basilika och har smak av krämig kokos.

Brun curry

GÖR DITT VAL MELLAN

- 31. Kycklingfilé 115:-
- 32. Fläskfilé 125:-
- 33. Oxfileé 145:-
- 34. Tigerräkor 135:-

Paneng curryn består av en harmonisk sammansättning av nötter, chili, vitlök och malen koriander tillsammans med citrongräs och galangal. Curryn wokas sedan med skivade bambuskott, paprika, morötter och kokosmjölk, som därefter kryddas med limeblad, fisksås och basilika. Dessa tillsatser ger curryn en kryddighet med smak av nötter.

Gul curry

GÖR DITT VAL MELLAN

- 37. Kycklingfilé 115:-
- 38. Fläskfilé 125:-
- 39. Oxfileé 145:-
- 40. Tigerräkor 135:-

Den gula curryn är mildast av currysörterna och tillagas med färsk grönsaker som blomkål, morötter, lök samt kokosmjölk. Därefter tillsätts ingredienser som fisksås och tamarind. Alla dessa kryddor ger tillsammans curryn dess milda karaktär med genomträngande smak av lök och syrlig tamarind.

Stark basilika

GÖR DITT VAL MELLAN

- 41. Kycklingfilé 115:-
- 42. Fläskfilé 125:-
- 43. Bläckfisk 115:-
- 44. Oxfileé 145:-
- 45. Tigerräkor 135:-
- 46. Skaldjur (tigerräkor, bläckfisk & krabbfisk) 139:-

Den färsk basilikan wokas först med färsk grönsaker, röd chili och vitlök, sedan tillsätter vi thailändsk soya och ostronsås med en aning peppar för att ytterligare höja smaken hos denna starka och smakrika krydda.

Nudlar & ris

- 47. Äggnudlar med kyckling 109:-
- 48. Risnudlar med kyckling 109:-
- 49. Stekt ris med räkor 109:-

Vegetarisk

- 50. Äggnudlar med grönsaker 99:-
- 50b Risnudlar med grönsaker 99:-
- 51. Wokade grönsaker i thai stil 99:-
- 52. Grönsaker & tofu i röd curry 99:-

Kocken rekommenderar

-  53. **Kyckling med ananas** 115:-
wokad med grönsaker i het sötsur sås
54. **Kyckling med ingefära** 115:-
wokad med grönsaker
55. **Kyckling med cashewnötter** 115:-
wokad med grönsaker
-  55b **Vitlöksmarinerad kyckling** 129:-
med koriander- och pepparsås
-  56. **Vitlöksmarinerad oxfile** 155:-
med koriander- och pepparsås
-  57. **Vitlöksmarinerade tigerräkor** 139:-
med koriander- och pepparsås
58. **Inbakad kyckling i palmblad** 135:-
med tamarind- och palmsockersås
59. **Friterad kyckling** 109:-
med sötsur, curry eller jordnötssås
60. **Friterade räkor** 115:-
med sötsur, curry eller jordnötssås
-  63. **Lättfriterad laxfile** 145:-
i bitar med thai chilisås
-  64. **Thai Silks havstallrik** 159:-
lättfriterade tigerräkor, laxfilebitar,
bläckfisk och krabbfisk, wokade med
grönsaker i räk- och tamarindfond
-  65. **Heta tigerräkor med mango** 149:-
i sweet chili och rostade cashewnötter

Våra egna varianter av Kontinentala rätter

71. **Kycklingfile på grönsakswok** 149:-
med bearnaisesås och vitlökssås
72. **Oxfile på grönsakswok** 179:-
med bearnaisesås och vitlökssås
73. **Mixade grillspett** 175:-
med oxfile, fläskfile och kycklingfile,
serveras med bearnaisesås och vitlökssås

Gör ditt val av tillbehör mellan ris,
klyftpotatis och pommes frites.

Thai Silks smårätter

Meny 1 175:-/p.p.

Thailändska vårrullar

 **Kyckling i röd curry**

Wokade grönsaker i thai stil

Fläskfilespett med jordnötssås

Meny 2 (minst 2 pers) 205:-/p.p.

 **Scampisoppa Tom Yum**

 **Kyckling i röd curry**

Wokade grönsaker i thai stil

Fläskfilespett med jordnötssås

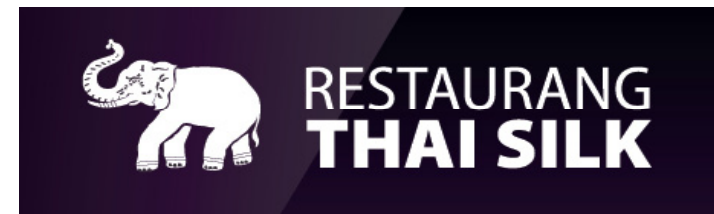
 **Tigerräkor med mango & cashewnötter**

Kyckling i palmblad med tamarindsås

 Medium  Starkt  Hett

Våra öppettider:

Mån - Tors	11.00-22.00
Fredag	11.00-23.00
Lördag	12.00-23.00
Söndag	12.00-22.00



Ring oss på 033-12 12 21

Gourmetbuffé

Prova på vår populära gourmetbuffé:

Förrätter: Salladsbuffé, thailändska vårrullar,
kycklingspett, friterade räkor och kyckling.

Varmrätter: Barbecue buffé där ni själva
väljer bland grönsaker, skaldjur, kyckling och
kött, sedan tillagar våra kockar er måltid.

Desserter: Mjukglass, färska frukter,
mini desserter, godis, kaffe och kakor.

219:- **98:-**/barn under 12 år

Vi serverar gourmetbuffén:
mån - fre från 15:30
lör - sön från 12:00

www.thaisilk.se