

## FÖRRÄTTER

- 10. POPIE TOD** 75 KR  
Vegetariska friterade vårrullar serveras med sötsur sås.
- 11. KOONG CHOP PENG TOD** 89 KR  
Friterade inbakade tigerräkor med plommonsås.
- 12. FÄRSKA VÅRRULLAR** 89/135 KR  
Färska vårrullar som serveras med jordnöttsås och en basilikasås. Hel eller halv portion. Vegansk.
- 13. TOD MAN PLA** 85 KR  
Hemgjorda fiskkakor med chili, serveras med sötsursås toppat med jordnötter.
- 15. THAICAMOLE** 89 KR  
Tärnad avokado med morot, selleri, koriander, citron och chili.
- 16. SOM TAM** 95 KR  
Stark och syrlig papayasallad med chili, vitlök, morot, jordnötter och rostade miniräkor.
- 17. GAI CHOP PENG TOD** 79 KR  
Friterad inbakad kyckling som serveras med sötsur sås.
- 19. KOONG YAM VON SEN** 99 KR  
Glasnudelsallad med tomat, rödlök, citron, koriander och chili. Välj mellan tigerräkor eller biff.
- 28. MIX PLATE** 165 KR  
Mix av fyra förrätter: vegetariska vårrullar, friterade tigerräkor, spicy papayasallad och friterad kyckling.

## SOPPOR

- 20. TOM YAM KOONG** 105/169 KR  
Scampisoppa gjord på chilipasta, champinjoner, lök, galangal och kaffirlime.
- 21. TOM KHA GAI** 95/155 KR  
Kyckling i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och koriander.
- 22. TOM KHA KOONG** 105/169 KR  
Tigerräkor i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och koriander.

## VARMRÄTTER

- 32. PAT KRPAW GAI/MOO/KOONG** 155/165 KR  
Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.
- 34. LAP GAI, MOO/NUA** 159/169 KR  
Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.
- 35. PLA TOD LAX** 169 KR  
Friterad lax med Waan Thai-sås, färsk koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.
- 36. YAM VONSEN TALEY** 175 KR  
Glasnudelsallad med bläckfisk, musslor, tigerräkor. Fräst med lime, chili och färsk koriander.
- 37. GAI SATAY** 159 KR  
Currymarinerade kycklingspett med jordnötssås.
- 38. YAM NUA** 169 KR  
Grillad biff serveras med salladsblad, citron, gurka, selleri, koriander, rödlök och tomat.
- 50. GAI PAT MET MAMOANG** 149 KR  
Friterad wokad kyckling med vitlök, chili, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR KRING VÅR MENY, FRÅGA GÄRNA PERSONALEN.

# À LA CARTE

## BANGKOK MENY

- 23. PLA NUNG** 235 KR  
Ångkokt red snapper i ett bad av chili, lime och koriander
- 30. PLA TOD RED SNAPPER** 235 KR  
Friterad red snapper serveras med seafood-sås, färska örter och cashewnötter.
- 80. WAAN THAI TURF** 295 KR  
Det bästa från land och hav.  
Kombo av Gråtande Tigern och Djay Taley, serveras med hemgjord seafoodsås, aioli och tigersås.
- 81. DJAJ TALEY** 245 KR  
Stora grillade tigerräkor med wokade grönsaker serveras med hemgjord seafood-sås och sticky rice.
- 82. GRÅTANDE TIGERN** 225 KR  
Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.
- 83. THAI RIBS** 179 KR  
Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.

## VEGANRÄTTER

- 84. YAM TOFU** 145 KR  
Tofusallad med citron, gurka, koriander, rödlök, chili och tomat. Serveras ljummen.
- 85. PAT PAK KING TOFU** 145 KR  
Wokade grönsaker med tofu, vitlök, chili och ingefära.
- 86. TOM KHA VEGAN** 145 KR  
Kokosmjölk med tofu, grönsaker, citrongräs, lök, tomat, championer och koriander.
- 87. PAT THAI OUMPH VEGAN** 145 KR  
Wokade risnudlar med oumph, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.
- 88. LAB TOFU VEGAN** 145 KR  
Hackad tofu wokad med lime, chili, rödlök, mynta och koriander.
- 53. GAI/NUA KRATIEM PRIK THAI** 149/159 KR  
Wokad kyckling eller biff med vitlök, svartpeppar och koriander.
- 54. GAI/KOONG, NUA PAT NAMAN HOI** 149/159 KR  
Wokad kyckling, tigerräkor eller biff med ostronsås, paprika, lök, broccoli och sockerärter.
- 56. KOONG PAD KING** 165 KR  
Wokad scampi med vitlök, ingefära och grönsaker.
- 59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW** 155/165 KR  
Wokad kyckling eller scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.

## THAI CURRY-GRYTOR

- 70. GAENG KIEW WAN GAI** 155 KR  
Grön curry med kyckling, bambuskott och paprika med krämig kokosmjölk.
- 71. GENG PED GAI/KOONG** 155/165 KR  
Kyckling eller tigerräkor i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika, paprika och bambuskott.
- 72. GAENG PHANENG GAI/NUA** 155/165 KR  
Kyckling eller biff i phaneng-curry med krämig kokosmjölk, paprika och limeblad.
- 73. MASSAMAN CURRY** 155/165 KR  
Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.
- 75. GENG PET PED YANG** 179 KR  
Anka i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika och färsk frukt.

## VARMRÄTTER SPECIAL

- 24. MOO GRAP MAPRICK PAW** 155 KR  
Krispig fläksida wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.
- 25. PED YANG** 195 KR  
Krispig anka glaserad med honung och chilipasta som serveras med wokade grönsaker.
- 26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG** 169 KR  
Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.
- 27. KRAPOW SAB** 169 KR  
Hackad kyckling eller biff med thaibasilika, chili, bambuskott, champinjoner och toppas med ett stekt ägg.

- 29. LAP PED** 179 KR  
Hackad anka med lime, chili, rödlök, koriander och mynta. Serveras med sticky rice.

- 31. PAT KI MAO TALAY** 179 KR  
Bläckfisk, musslor och tigerräkor wokad i whiskeysås med chili, vitlök och grönsaker.

## RIS & NUDELÄTTER

- 40. KAO PAD PAK** 135 KR  
Stekt ris wokad med ägg, morötter, purjolök, broccoli och toppas med koriander.
- 42. KAO PAD GAI/MOO/KOONG** 145/155 KR  
Stekt ris med kyckling, fläskfilé eller scampi, grönsaker, ägg och koriander.
- 43. PAT THAI PAK** 135 KR  
Wokade risnudlar med ägg, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.
- 44. PAT THAI GAI/KOONG** 145/155 KR  
Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.
- 46. PATH SI YOU** 149/159 KR  
Stekta risnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi wokad med grönsaker i sojasås.
- 47. ME LUANG PAT NAMAN HOI** 149/159 KR  
Wokade äggnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi i ostronsås.
- 48. PAD WOON-SEN GARI** 155/165 KR  
Wokade glasnudlar med kyckling, biff eller scampi, broccoli, selleri, vitkål, sockerärter och ägg.

INSTAGRAM: @WAANTHAI  
FACEBOOK: RESTAURANGWAANTHAI



## COCKTAILS

<b>WAAN THAI MAI TAI</b> Ljus och mörk rom, Cointreau, Amaretto, apelsin, lime, socker och grenadine.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>PINYO COLADA</b> Rom, kokosgrädde, ananas, socker och citron.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>GINGER CHILI CRUSH</b> Vodka, Cointreau, ingefära, citron, socker och en hint av chili.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>LOST IN BANGKOK</b> Mörk rom, Malibu, mango, socker, citron och ett stänk bitters.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>KIEW GIN</b> Gin, fläderlikör, gurka, äggvita, socker och citron.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>FUZZY ISAK</b> Fnitter, hokus pokus och blonda lockar.	<b>130 KR/6 CL</b>
<b>VIRGIN PASSION MOJITO</b> Passionsfrukt, mynta, lime, socker, toppat med sodavatten.	<b>68 KR</b>

## BUBBEL

<b>CODORNÍU EKO ALKOHOLFRI</b> Spanien, Katalonien. Alkoholfri Cava. Krispig smak av svenska höstapplen och söt persika.	<b>65/325 KR</b>
<b>CODORNÍU CLASICO BRUT</b> Spanien, Katalonien Cava, Torrt, friskt med behaglig fruktighet av gula äpplen.	<b>89/445 KR</b>

## POPULÄRA FÖRRÄTTER

<b>10. POPIE TOD</b> Vegetariska friterade vårrullar serveras med sötsur sås.	<b>75 KR</b>
<b>11. KOONG CHOP PENG TOD</b> Friterade inbakade tigerräkor med plommonsås.	<b>89 KR</b>
<b>16. SOM TAM</b> 🌶️🌶️🌶️ Stark och syrlig papayasallad med chili, vitlök, morot, jordnötter och rostade miniräkor.	<b>95 KR</b>
<b>17. GAI CHOP PENG TOD</b> Friterad inbakad kyckling, serveras med sötsur sås.	<b>79 KR</b>
<b>28. MIX PLATE</b> Mix av fyra förrätter: vegetariska vårullar, friterade tigerräkor, spicy papaya sallad och friterad kyckling.	<b>165 KR</b>

## MELLANRÄTTER

<b>51. KHAO MAN GAI</b> Kycklinglårfile med ris kokat på kycklingbuljong. Serveras med stark ingefärsås.	<b>135 KR</b>
<b>52. MOO TOD</b> Panerad fläksida serveras med tamarindsås och sticky rice.	<b>135 KR</b>

## SNACKS

<b>THAI WINGS</b> Kycklingvingar serveras med selleristavar och vår egna vitlöksaioli.	<b>89 KR</b>
<b>HOT THAI CASHEW</b> 🌶️ Cashewnötter med rödlök, vitlök, chili, lime och koriander.	<b>59 KR</b>
<b>KOONG-CHIPS</b> Spröda vita räkchips.	<b>45 KR</b>

# DRYCKER

## VITA VINER

<b>SILVER LININGS - MCPHERSON WINE CO</b> <b>95/395 KR</b> Australien, Central Victoria. Generös, blommig med inslag av citrus, fläder och päron. Passar till kryddiga rätter.	
<b>ESSENCE RIESLING</b> <b>98/410 KR</b> Tyskland, Mosel. Medelfylligt och halvtorrt, med smak av apelsinskal och persika. Passar fint till våra skaldjursrätter.	
<b>DOMAINE LOUIS MOREAU PETIT CHABLIS</b> <b>135/560 KR</b> Frankrike, Bourgogne. Torr och frisk smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra.	
<b>SANCERRE - LA CROIX ST LAURENT</b> <b>125/520 KR</b> Frankrike, Loire. Sauvignon Blanc. En torr och klassisk Sancerre med en frisk och lækker syra.	

## ROSÉVIN

<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE EKO</b> <b>95/395 KR</b> Frankrike, Provence. En blandning av Genache, Syrah och Cinsault. Torr och fruktig med inslag av hallon, jordgubb och smultron.	
--	--

## ALKOHOLFRITT

Cola, Zero, Fanta, Sprite, Loka	33cl
Fresh Thai Shake	<b>35 KR</b>
Kaffe / Espresso	<b>65 KR</b>
Alkoholfri Cider	<b>35 KR</b>
Alkoholfri Öl	<b>45 KR</b>

## BANGKOK-MENY

<b>23. PLA NUNG</b> 🌶️🌶️🌶️ Ångkokt röd snapper i ett bad av lime, chili och koriander.	<b>235 KR</b>
<b>30. PLA TOD RED SNAPPER</b> 🌶️🌶️🌶️ Friterad red snapper serveras med serafoodsås, färska örter och cashewnötter.	<b>235 KR</b>
<b>80. WAAN THAI TURF</b> Det bästa från land och hav. Kombo av Gråtande Tigern och Djay Taley, serveras med hemgjord seafoodsås, aioli och tigersås.	<b>295 KR</b>
<b>81. DJAJ TALEY</b> Stora grillade tigerräkor med wokade grönsaker serveras med hemgjord seafoodsås och sticky rice.	<b>245 KR</b>
<b>82. GRÅTANDE TIGERN</b> Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.	<b>225 KR</b>
<b>83. THAI RIBS</b> Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.	<b>179 KR</b>

"Vi strävar efter att använda närproducerade grönsaker och kött av högsta kvalitet. Givetvis är våra skaldjur MSC och ASC-märkta."



## RÖDA VINER

<b>CUMA RED BLEND EKO</b> <b>95/395 KR</b> Argentina. Medelfylligt vin med inslag av mörka bär och örter med en lätt pepprighet.	
<b>LES CALCAIRES PINOT NOIR</b> <b>105/420 KR</b> France, Loire. Light to medium-bodied with notes of plums, blackberries, raspberries and cherries.	
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> <b>125/520 KR</b> Italien, Veneto. Fylligt vin med rik fruktighet med smak av mörka bär, choklad, fat med ihållande eftersmak.	
<b>CHÂTEAU GRAND RENOM</b> <b>135/560 KR</b> Frankrike, Bordeaux. Elegant vin som passar våra köttätter. Smak av blåbär, björnbär, espresso, kakao och viol.	
<b>SUD NEGROMARO SALENTO</b> <b>98/410 KR</b> Italien, Apulien. Medelfylligt vin med smak av mörka bär, torkade plommon och med en torr eftersmak av mörk choklad.	

## ÖL

<b>FATÖL</b> 40cl/50cl	
Norrlands Guld.....	<b>64/79 KR</b>
Starobrno.....	<b>68/85 KR</b>
Mariestads Mellanöl (4,2).....	<b>62/78 KR</b>
Gästöl.....	<b>79/98 KR</b>
<b>PÅ FLASKA</b> 33cl/63 cl	
Singha.....	<b>65/105 KR</b>
Chang.....	<b>65/105 KR</b>
Daura Glutenfri.....	<b>67/ - KR</b>
Fireston IPA.....	<b>75/ - KR</b>
Cider.....	<b>65/ - KR</b>

## POPULÄRA VARMRÄTTER

<b>26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG</b> 🌶️ <b>169 KR</b> Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.	
<b>32. PAT KRPAW GAI/MOO/KOONG</b> 🌶️🌶️ <b>155/165 KR</b> Kyckling, fläskfile eller scampi wokad med starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.	
<b>34. LAP GAI, MOO/NUA</b> 🌶️🌶️🌶️ <b>159/169 KR</b> Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och koriander.	
<b>24. MOO GRAP MAPRICK PAW</b> 🌶️🌶️ <b>155 KR</b> Krispig fläksida wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	
<b>44. PAT THAI GAI</b> <b>145/155 KR</b> Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.	
<b>50. GAI PAT MET MAMOANG</b> 🌶️ <b>149 KR</b> Friterad kyckling, wokad med grönsaker, vitlök, chili, paprika, morötter, sockerärtor och cashewnötter.	
<b>59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW</b> 🌶️🌶️ <b>155/165 KR</b> Wokad kyckling/scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	
<b>35. PLA TOD LAX</b> 🌶️ <b>169 KR</b> Friterad lax med Waan Thai-sås, koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.	
<b>72. GAENG PHANENG GAI/NUA</b> 🌶️🌶️ <b>155/165 KR</b> Kyckling eller biff i phaneng-curry i krämig kokosmjölk med paprika och limeblad.	
<b>73. MASSAMAN CURRY</b> <b>155/165 KR</b> Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.	