

FÖRRÄTTER

10. POPIE TOD 85 KR
Vegetariska friterade vårrullar serveras med sötsur sås.

11. KOONG CHOP PENG TOD 95 KR
Friterade inbakade tigerräkor med plommonsås.

12. FÄRSKA VÅRRULLAR 105/155 KR
Färska vårrullar som serveras med jordnöttsås och en basilikasås. Hel eller halv portion. Vegansk.

13. TOD MAN PLA 95 KR
Hemgjorda fiskkakor med chili, serveras med sötsursås toppat med jordnötter.

15. SPICY AVOKADO 95 KR
Tärnad avokado med morot, selleri, koriander, citron och chili.

16. SOM TAM 115 KR
Stark och syrlig papayasallad med chili, vitlök, morot, jordnötter och rostade miniräkor.

17. GAI CHOP PENG TOD 89 KR
Friterad inbakad kyckling som serveras med sötsur sås.

19. KOONG YAM VON SEN 115 KR
Glasnudelsallad med scampi, tomat, rödlök, citron, koriander och chili.

28. MIX PLATE (2-3P) 185 KR
Mix av fyra förrätter: vegetariska vårullar, friterade tigerräkor, spicy papayasallad och friterad kyckling.

SOPPOR

20. TOM YAM KOONG 125/189 KR
Scampisoppa gjord på chilipasta, champinjoner, lök, galangal och kaffirlime.

21. TOM KHA GAI 115/175 KR
Kyckling i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och koriander.

22. TOM KHA KOONG 125/189 KR
Tigerräkor i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och koriander.

VARMRÄTTER

32. PAT KRAPAW GAI/MOO/KOONG 175/189 KR
Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.

34. LAP GAI, MOO/NUA 179/195 KR
Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.

35. PLA TOD LAX 185 KR
Friterad lax med Waan Thai-sås, färsk koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.

36. YAM VONSEN TALEY 189 KR
Glasnudelsallad med bläckfisk, musslor, tigerräkor. Fräst med lime, chili och färsk koriander.

37. GAI SATAY 179 KR
Currymarinerade kycklingspett med jordnötssås.

38. YAM NUA 189 KR
Grillad biff serveras med salladsblad, citron, gurka, selleri, koriander, rödlök och tomat.

50. GAI PAT MET MAMOANG 169 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 265 KR
Ångkokt red snapper i ett bad av chili, lime och koriander

30. PLA TOD RED SNAPPER 265 KR
Friterad red snapper serveras med seafood-sås, färska örter och cashewnötter.

80. WAAN THAI TURF 325 KR
Kombo av trancherad entrecote och grillade jätteräkor. Serveras med wokade grönsaker, sticky rice, seafoodsås, vitlöksaioli och stark tamarindsås.

82. GRÅTANDE TIGERN 269 KR
Trancherad entrecote serveras med stark tamarindsås, vitlöksaioli och thaibasilika.

83. THAI RIBS 195 KR
Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.

VEGANRÄTTER

84. YAM TOFU 165 KR
Tofusallad med citron, gurka, koriander, rödlök, chili och tomat. Serveras ljummen.

85. PAT PAK KING TOFU 165 KR
Wokade grönsaker med tofu, vitlök, chili och ingefära.

86. TOM KHA VEGAN 165 KR
Kokosmjölk med tofu, grönsaker,citrongräs, lök, tomat, championer och koriander.

87. PAT THAI OUMPH VEGAN 165 KR
Wokade risnudlar med oumph, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.

88. LAB TOFU VEGAN 175 KR
Hackad tofu wokat med lime, chili, rödlök, mynta och koriander.

53. GAI/NUA KRATIEM PRIK THAI 169/179 KR
Wokad kyckling eller biff med vitlök, svartpeppar och koriander.

54. GAI/KOONG, NUA PAT NAMAN HOI 169/179 KR
Wokad kyckling, tigerräkor eller biff med ostronsås, paprika, lök, broccoli och sockerärter.

56. KOONG PAD KING 185 KR
Wokad scampi med vitlök, ingefära och grönsaker.

59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW 175/185 KR
Wokad kyckling eller scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.

THAI CURRY-GRYTOR

70. GAENG KIEW WAN GAI 175 KR
Grön curry med kyckling, bambuskott och paprika med krämig kokosmjölk.

71. GENG PED GAI/KOONG 175/189 KR
Kyckling eller tigerräkor i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika, paprika och bambuskott.

72. GAENG PHANENG GAI/NUA 175/189 KR
Kyckling eller biff i phaneng-curry med krämig kokosmjölk, paprika och limeblad.

73. MASSAMAN CURRY 175/189 KR
Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.

75. GENG PET PED YANG 195 KR
Anka i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika och färsk frukt.

VARMRÄTTER SPECIAL

24. MOO GRAP MAPRICK PAW 179 KR
Krispig nattbakad fläksida wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.

25. PED YANG 205 KR
Krispig anka glaserad med honung och chilipasta som serveras med wokade grönsaker.

26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG 185/195 KR
Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.

27. KRAPOW SAB 185/195 KR
Hackad kyckling eller biff med thaibasilika, chili, bambuskott, champinjoner och toppas med ett stekt ägg.

29. LAP PED 198 KR
Hackad anka med lime, chili, rödlök, koriander och mynta. Serveras med sticky rice.

31. PAT KI MAO TALAY 198 KR
Bläckfisk, musslor och tigerräkor wokat i whiskeysås med chili, vitlök och grönsaker.

RIS & NUDELRÄTTER

40. KAO PAD PAK 155 KR
Stekt ris wokat med ägg, morötter, purjolök, broccoli och toppas med koriander.

42. KAO PAD GAI/MOO/KOONG 165/175 KR
Stekt ris med kyckling, fläskfilé eller scampi, grönsaker, ägg och koriander.

43. PAT THAI PAK 155 KR
Wokade risnudlar med ägg, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.

44. PAT THAI GAI/KOONG 165/175 KR
Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.

46. PATH SI YOU 169/179 KR
Stekta risnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi wokat med grönsaker i sojasås.

47. ME LUANG PAT NAMAN HOI 169/179 KR
Wokade äggnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi i ostronsås.

48. PAD WOON-SEN GARI 175/185 KR
Wokade glasnudlar med kyckling, biff eller scampi, broccoli, selleri, vitkål, sockerärter och ägg.



INSTAGRAM: @WAANTHAI
FACEBOOK: RESTAURANGWAANTHAI



COCKTAILS

WAAN THAI MAI TAI Ljus och mörk rom, cointreau, amaretto, apelsin, lime, socker och grenadine.	145 KR/6 CL
HOT THAI BASIL Gin, thaibasilika, chili, socker, citron.	145 KR/6 CL
PINK SOURS Pink gin, grenadine, socker, citron, äggvita.	145 KR/6 CL
LOST IN BANGKOK Mörk rom, kokos, mango, socker, citron, bitters.	145 KR/6 CL
WHITE LOTUS Gin, fläder, gurka, äggvita, socker och citron.	145 KR/6 CL
AMARETTO APPLE Amaretto, äppellikör, socker, citron, äggvita.	145 KR/6 CL
VIRGIN SUNSET Jordgubb, ananas, passion och sprite.	68 KR
VIRGIN MANGO CRUSH Mangopuré, mangojuice, bitters, socker, citron.	68 KR

BUBBEL

ALKOHOLFRITT BUBBEL Frankrike. Fruktig, något blommig smak med liten sötma, inslag av päron, honungsmelon, fläder och citrus.	79 KR
TEMPIO PROSECCO Italien. Torrt, friskt bubbel med mjuka lena bubblor med smak av päron och gula äpplen.	95/525 KR

POPULÄRA FÖRRÄTTER

10. POPIE TOD Vegetariska friterade vårrullar serveras med sötsur sås.	85 KR
11. KOONG CHOP PENG TOD Friterade inbakade tigerräkor med plommonsås.	95 KR
16. SOM TAM Stark och syrlig papayasallad med chili, vitlök, morot, jordnötter och rostade miniräkor.	115 KR
17. GAI CHOP PENG TOD Friterad inbakad kyckling, serveras med sötsur sås.	95 KR
28. MIX PLATE (2-3P) Mix av fyra förrätter: vegetariska vårullar, friterade tigerräkor, spicy papaya sallad och friterad kyckling.	185 KR
51. KHAO MAN GAI Kycklinglårfilé med ris kokat på kycklingbuljong. Serveras med stark ingefärasås.	149 KR
52. MOO TOD Panerad fläksida serveras med tamarindsås och sticky rice.	149 KR

SNACKS

THAI WINGS Kycklingvingar serveras med vår egna vitlöksaioli.	105 KR
HOT THAI CASHEW Cashewnötter med rödlök, vitlök, chili, lime och koriander.	65 KR
KOONG-CHIPS Spröda vita räkichips.	45 KR

DRYCKER



VITA VINER

BADET CLÉMENT BLANC Frankrike. Torrt, lättsamt och fräscht vin med smak av äpple och mandarin. Passar perfekt som after work vin.	105/525 KR
LAKE CHALICE THE FALCON RIESLING Nya Zeeland. Halvtorr riesling som med fördel dricks till kryddstarka rätter. Piggst och fräscht vin med smak av honungsmelon och persika.	130/645 KR
MAISON LOUIS MAX CHARDONNAY Frankrike. Torrt och friskt vin med smak av exotisk frukt och gula äpplen med hög mineralitet. Passar till fisk och skaldjur.	120/590 KR

ALKOHOLFRITT

Cola, Zero, Fanta, Sprite, Loka.....	39 KR
Fresh Thai Shake.....	68 KR
Bryggkaffe.....	35 KR
Espresso, enkel/dubbel.....	35/40 KR
Alkoholfri Cider, Briska (0,5%).....	48 KR
Melleruds Ekologiska (0,5%).....	48 KR
Brooklyn Special Effects (0,4%).....	48 KR

BANGKOK-MENY

23. PLA NUNG Ångkokt röd snapper i ett bad av lime, chili och koriander.	265 KR
30. PLA TOD RED SNAPPER Friterad red snapper serveras med seafoodsås, färska örter och cashewnötter.	265 KR
80. WAAN THAI TURF Det bästa från land och hav. Kombo av Gråtande Tigern och Djay Taley, serveras med hemgjord seafoodsås, aioli och tigersås.	325 KR
82. GRÅTANDE TIGERN Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.	269 KR
83. THAI RIBS Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.	195 KR

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



RÖDA VINER

BADET CLÉMENT ROUGE Frankrike. Lätttrycket vin med inslag av röda bär och örter, mjuka tanniner samt ett kryddigt avslut.	105/525 KR
MÉTAYAGE PINOT NOIR Frankrike, Bourgogne. Smak av hallon och körsbär samt mjuka kryddiga toner av muskot. Lång eftersmak och komplexitet.	135/675 KR
RIZZARDI VALPOLICELLA Italien, Venetien. Fylligt vin med rik fruktighet. Toner av mörka bär, livlig fräschör, eleganta tanniner.	125/625 KR

ROSÉVIN

BADET CLÉMENT ROSÉ Frankrike. Frisk och lätttrycken rosé med smak av smultron och hallon. Perfekt att dricka i solen eller som apéritif.	105/525 KR
--	-------------------

ÖL

FATÖL Norrlands Guld.....	40cl/50cl 72/89 KR
Krusovice.....	78/98 KR
Mariestads Mellanöl (4,2%).....	68/85 KR
Gästöl.....	85/106 KR
PÅ FLASKA Singha.....	33cl/63 cl 65/115 KR
Chang.....	65/115 KR
Briska Riesling-Persika.....	65/ - KR
Briska Päron.....	65/ - KR

POPULÄRA VARMRÄTTER

26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.	185/195 KR
32. PAT KRAPAW GAI/MOO/KOONG Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.	175/189 KR
34. LAP GAI, MOO/NUA Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och koriander.	179/195 KR
24. MOO GRAP MAPRICK PAW Krispig fläksida wokat med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	179 KR
44. PAT THAI GAI Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.	165/175 KR
50. GAI PAT MET MAMOANG Friterad kyckling, wokad med grönsaker, vitlök, chili, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.	169 KR
59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW Wokad kyckling/scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	175/185 KR
35. PLA TOD LAX Friterad lax med Waan Thai-sås, koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.	185 KR
72. GAENG PHANENG GAI/NUA Kyckling eller biff i phaneng-curry i krämig kokosmjölk med paprika och limeblad.	175/189 KR
73. MASSAMAN CURRY Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.	175/189 KR