

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** 115/165 KR
Färska vårrullar som serveras med jordnöttsås och en basilikasås. Hel eller halv portion. Vegansk.
- 13. TOD MAN PLA** 105 KR
Hemjorda fiskkakor med chili serveras med sötsursås toppat med jordnötter.
- 16. SOM TAM** 125 KR
Stark och syrlig papayasallad med chili, vitlök, morot, jordnötter och rostade miniräkor.
- 17. GAI CHOP PENG TOD** 95 KR
Friterad inbakad kyckling som serveras med sötsur sås.
- 19. KOONG YAM VON SEN** 125 KR
Glasnudelsallad med tomat, rödlök, citron, koriander och chili. Välj mellan tigerräkor eller biff.
- 28. MIX PLATE (2-3P)** 215 KR
Mix av fyra förrätter: vegetariska vårrullar, friterade tigerräkor, spicy papayasallad och friterad kyckling.

SOPPOR

- 20. TOM YAM KOONG** 130/195 KR
Scampisoppa gjord på chilipasta, champinjoner, lök, galangal och kaffirlime.
- 21. TOM KHA GAI** 120/180 KR
Kyckling i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och färsk koriander.
- 22. TOM KHA KOONG** 130/195 KR
Tigerräkor i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och färsk koriander.

VARMRÄTTER

- 32. PAT KRPAW GAI/MOO/KOONG** 179/195 KR
Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med färsk starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.
- 34. LAP GAI, MOO/NUA** 185/199 KR
Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.
- 35. PLA TOD LAX** 189 KR
Friterad lax med Waan Thai-sås, färsk koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.
- 36. YAM VONSEN TALEY** 195 KR
Glasnudelsallad med bläckfisk, musslor, tigerräkor. Fräst med lime, chili och färsk koriander.
- 37. GAI SATAY** 185 KR
Currymarinerade kycklingspett med jordnötssås.
- 38. YAM NUA** 195 KR
Grillad biff serveras med salladsblad, citron, gurka, selleri, koriander, rödlök och tomat.
- 50. GAI PAT MET MAMOANG** 175 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** 295 KR
Ångkokt red snapper i ett bad av lime, chili och färsk koriander
- 30. PLA TOD RED SNAPPER** 295 KR
Friterad red snapper serveras med seafood-sås, färska örter och cashewnötter.
- 80. WAAN THAI TURF** 345 KR
Det bästa från land och hav.
Kombo av Gråtande Tigern och Djay Taley, serveras med hemgjord seafood-sås, aioli och tigersås.
- 82. GRÅTANDE TIGERN** 279 KR
Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.
- 83. THAI RIBS** 195 KR
Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.
- 25. PED YANG** 215 KR
Krispig anka glaserad med honung och chilipasta som serveras med wokade grönsaker.

VEGANRÄTTER

- 84. YAM TOFU** 175 KR
Tofusallad med citron, gurka, koriander, rödlök, chili och tomat. Serveras ljummen.
- 85. PAT PAK KING TOFU** 175 KR
Wokade grönsaker med tofu, vitlök, chili och ingefära.
- 86. TOM KHA VEGAN** 175 KR
Kokosmjölk med tofu, grönsaker, citrongräs, lök, tomat, champinjoner och färsk koriander.
- 87. PAT THAI TOFU VEGAN** 175 KR
Wokad risnudlar med tofu, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.
- 88. LAB TOFU VEGAN** 185 KR
Hackad tofu wokad med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.
- 53. GAI/NUA KRATIEM PRIK THAI** 175/189 KR
Wokad kyckling eller biff med vitlök, svartpeppar och färsk koriander.
- 54. GAI/KOONG, NUA PAT NAMAN HOI** 175/189 KR
Wokad kyckling, tigerräkor eller biff med ostronsås, paprika, lök, broccoli.
- 56. KOONG PAD KING** 195 KR
Wokad scampi med vitlök, ingefära och grönsaker.
- 59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW** 179/189 KR
Wokad kyckling eller scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.

THAI CURRY-GRYTOR

- 70. GAENG KIEW WAN GAI** 179 KR
Grön curry med kyckling, bambuskott och paprika med krämig kokosmjölk.
- 71. GENG PED GAI/KOONG** 179/195 KR
Kyckling eller tigerräkor i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika, paprika och bambuskott.
- 72. GAENG PHANENG GAI/NUA** 179/195 KR
Kyckling eller biff i phaneng-curry med krämig kokosmjölk, paprika och limeblad.
- 73. MASSAMAN CURRY** 179/195 KR
Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.
- 75. GENG PET PED YANG** 205 KR
Anka i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika och färsk frukt.

VARMRÄTTER SPECIAL

- 24. MOO GRAP MAPRICK PAW** 185 KR
Krispig fläskside wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.
- 26. GAI/KOONG PAD KRUEG GENG** 189/199 KR
Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.
- 27. KRAPOW SAB** 189/199 KR
Hackad kyckling eller biff med thaibasilika, chili, bambuskott, champinjoner och toppas med ett stekt ägg.
- 29. LAP PED** 205 KR
Hackad anka med lime, chili, rödlök, färsk koriander och mynta. Serveras med sticky rice.
- 31. PAT KI MAO TALAY** 198 KR
Bläckfisk, musslor och tigerräkor wokad i whiskeysås med chili, vitlök och grönsaker.
- 39. NAM TOK** 205 KR
Ubsbakad fläskside, inlagd i soya marinad med vårlök, mynta, rödlök och koriander.
- 41. KAO PAD TOM YAM KOONG** 195 KR
Skekt ris med scampi i tomyan marinad, koriander, citrongräs, champinjoner, lök och galanga.

RIS & NUDELRÄTTER

- 42. KAO PAD GAI/KOONG/VEG** 169/179/159 KR
Skekt ris välj mellan kyckling/scampi/vegetarisk wokad med grönsaker, ägg och koriander.
- 43. PAT THAI PAK** 159 KR
Wokade risnudlar med ägg, purjolök, morot, broccoli, groddar, krossade jordnötter och citron.
- 44. PAT THAI GAI/KOONG** 169/179 KR
Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.
- 46. PATH SI YOU** 175/189 KR
Stekta risnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi wokad med grönsaker i sojasås.
- 47. ME LUANG PAT NAMAN HOI** 175/189 KR
Wokade äggnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi i ostronsås.
- 48. PAD WOON-SEN GARI** 175/189 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.	165 KR/6 CL
HOT THAI BASIL Gin, thaibasilika, chili, socker, citron	165 KR/6 CL
PINK SOURS Pink gin, grenadine, socker, citron, äggvita.	165 KR/6 CL
LOST IN BANGKOK Mörk rom, kokos, mango, socker, citron, bitters.	165 KR/6 CL
WHITE LOTUS Gin, fläder, gurka, äggvita, socker och citron	165 KR/6 CL
AMARETTO APPLE Amaretto, äppellikör, socker, citron, äggvita	165 KR/6 CL
VIRGIN SUNSET Jordgubb, ananas, passion och sprite.	78 KR
VIRGIN MANGO CRUSH Mangopuré, mango juice, bitters, socker, citron	78 KR

BUBBEL

ALKOHOLFRITT BUBBEL Frankrike. Fruktig, något blommig smak med liten sötna, 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
GASTON BURTIN CHAMPAGNE Frankrike. Torrt, fruktig, frisk smak av röda äpplen, honung och nougat.	895 KR/FLASKA

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.	125 KR
17. GAI CHOP PENG TOD Friterad inbakad kyckling, serveras med sötsur sås.	99 KR
28. MIX PLATE (2-3P) Mix av fyra förrätter: vegetariska vårrullar, friterade tigerräkor, spicy papayasallad och friterad kyckling.	215 KR

MELLANRÄTTER

51. KHAO MAN GAI Kycklinglårfile med ris kokat på kycklingbuljong. Serveras med stark ingefärsås.	155 KR
52. MOO TOD Panerad fläksida serveras med tamarindsås och sticky rice.	155 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 räkchips.	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.	115/575 KR
LAKE CHALICE THE FALCON RIESLING Nya Zeeland. Halvtorr riesling som med fördel dricks till kryddstarka rätter. Pigg och fräscht vin med smak av honungsmelon och persika.	135/675 KR
MAISON LOUIS MAX CHARDONNAY Frankrike. Toort och friskt vin med smak av exotisk frukt och gula äpplen med hög mineralitet. Passar till fisk och skaldjur.	130/650 KR

COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, LOKA	45 KR
FRESH THAI SHAKE	75 KR
BRYGGKAFFE	42 KR
ESPRESSO, ENKEL/DUBBEL	35/40 KR
ALKOHOLFRI CIDER, BRISKA (0,5%)	55 KR
MELLERUDS EKOLOGISKA (0,5%)	55 KR
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS (0,4%)	55 KR

ALKOHOLFRITT

BANGKOK-MENY

23. PLA NUNG 🌿🌿 Ångkokt röd snapper i ett bad av lime, chili och färsk koriander, eller friterad med seafoodsås, örter och cashewnötter. 295 KR
30. PLA TOD RED SNAPPER 🌿🌿 Friterad red snapper serveras med serafood-sås, färska örter och cashewnötter. 295 KR
80. WAAN THAI TURF Det bästa från land och hav. Kombo av Gråtande Tigern och Djay Taley, serveras med hemgjord seafood-sås, aioli och tigersås. 345 KR
82. GRÅTANDE TIGERN Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika. 279 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. Lättdruckat vin med inslag av röda bär och örter, mjuka tanniner samt ett kryddigt avslut.	115/575 KR
MÉTAYAGE PINOT NOIR Frankrike, Bourgogne. Smak av hallon och körsbär samt mjuka kryddiga toner av muskot. Lång eftersmak och komplexitet.	140/700 KR
RIZZARDI VALPOLICELLA Italien, Venetien. Fylligt vin med rik fruktighet. Toner av mörka bär, livlig fräschör, eleganta tanniner.	130/650 KR

ROSÉVIN

BADET CLÉMENT ROSÉ Frankrike. Frisk och lättdruckat rosé med smak av smultron och hallon. Perfekt att dricka i solen eller som apéritif.	115/575 KR
--	-------------------

ÖL

FATÖL Norrlands Guld.....	40cl/50cl	72/89 KR
Krusovice.....		78/98 KR
Mariestads Mellanöl (4,2%).....		68/85 KR
Singha.....		85/106 KR
PÅ FLASKA Singha.....	33cl/63 cl	72/125 KR
Chang.....		72/125 KR
Briska Riesling-Persika.....		72/ - KR
Briska Päron.....		72/ - KR

POPULÄRA VARMRÄTTER

26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG 🌿🌿 Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.	189/199 KR
32. PAT KRPAW GAI/MOO/KOONG 🌿🌿 Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med färsk hotbasil, chili, vitlök och grönsaker.	179/195 KR
34. LAP GAI, MOO/NUA 🌿🌿 Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.	185/199 KR
24. MOO GRAP MAPRICK PAW 🌿 Krispig fläksida wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	185 KR
44. PAT THAI GAI Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.	169/179 KR
50. GAI PAT MET MAMOANG 🌿 Friterad kyckling, wokad med grönsaker, vitlök, chili, paprika, morötter, sockerärtor och cashewnötter.	175 KR
59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW 🌿🌿 Wokad kyckling/scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	179/189 KR
35. PLA TOD LAX 🌿 Friterad lax med Waan Thai-sås, färsk koriander, vitlök, chili, svamp, lök, morötter, lime och ingefära.	189 KR
72. GAENG PHANENG GAI/NUA 🌿🌿 Kyckling eller biff i phaneng-curry med krämig kokosmjölk med paprika och limeblad.	179/195 KR
73. MASSAMAN CURRY Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.	179/195 KR

