

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 sötsursåa 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 vårullar, friterade tigerräkor, spicy papayasallad och friterad kyckling.

SOPPOR

20. TOM YAM KOONG

135/195 KR

Scampisoppa gjord på chilipasta, champinjoner, lök, galangal och kaffirlime.
21. TOM KHA GAI

125/180 KR

Kyckling i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och färsk koriander.
22. TOM KHA KOONG

135/195 KR

Tigerräkor i kokosmjölk med lök, champinjoner, citrongräs, galangal, tomat och färsk koriander.

VARMRÄTTER

32. PAT KRAPAW GAI/MOO/KOONG

179/199 KR

Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med färsk starkbasilika, chili, vitlök och grönsaker.
34. LAP GAI, MOO/NUA

185/205 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

205 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

205 KR

Grillad biff serveras med salladsblad, citron, gurka, selleri, koriander, rödlök och tomat.
50. GAI PAT MET MAMOANG

179 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

315 KR

Ångkokt red snapper i ett bad av lime, chili och färsk koriander
30. PLA TOD RED SNAPPER

315 KR

Friterad red snapper serveras med seafood-sås, färska örter och cashewnötter.
80. WAAN THAI TURF

355 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

289 KR

Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.
83. THAI RIBS

205 KR

Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.
25. PED YANG

225 KR

Krispig anka glaserad med honung och chilipasta som serveras med wokade grönsaker.

VEGANRÄTTER

84. YAM TOFU

179 KR

Tofusallad med citron, gurka, koriander, rödlök, chili och tomat. Serveras ljummen.
85. PAT PAK KING TOFU

179 KR

Wokade grönsaker med tofu, vitlök, chili och ingefära.
86. TOM KHA VEGAN

179 KR

Kokosmjölk med tofu, grönsaker, citrongräs, lök, tomat, championer och färsk koriander.
87. PAT THAI TOFU VEGAN

179 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

175/195 KR

Wokad kyckling eller biff med vitlök, svartpeppar och färsk koriander.
54. GAI/KOONG, NUA PAT NAMAN HOI

175/195 KR

Wokad kyckling, tigerräkor eller biff med ostronsås, paprika, lök, broccoli.
56. KOONG PAD KING

205 KR

Wokad scampi med vitlök, ingefära och grönsaker.
59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW

179/199 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

179/199 KR

Kyckling eller tigerräkor i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika, paprika och bambuskott.
72. GAENG PHANENG GAI/NUA

179/199 KR

Kyckling eller biff i phaneng-curry med krämig kokosmjölk, paprika och limeblad.
73. MASSAMAN CURRY

179/199 KR

Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.
75. GENG PET PED YANG

215 KR

Anka i röd curry med krämig kokosmjölk, sötbasilika och färsk frukt.

VARMRÄTTER SPECIAL

24. MOO GRAP MAPRICK PAW

189 KR

Krispig fläksida wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.
26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG

189/209 KR

Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.
27. KRAPOW SAB

189/209 KR

Hackad kyckling eller biff med thaibasilika, chili, bambuskott, champinjoner och toppas med ett stekt ägg.
29. LAP PED

215 KR

Hackad anka med lime, chili, rödlök, färsk koriander och mynta. Serveras med sticky rice.
31. PAT KI MAO TALAY

205 KR

Bläckfisk, musslor och tigerräkor wokad i whiskeysås med chili, vitlök och grönsaker.
39. NAM TOK

205 KR

Ubgsbakad fläksida, 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, citroengräs, champiojoner, lök och galanga.

RIS & NUDELRÄTTER

42. KAO PAD VEG/GAI/KOONG

165/175/195 KR

Stekt ris välj mellan vegetarisk/kyckling/scampi wokad med grönsaker, ägg och koriander.
44. PAT THAI VEG/GAI/KOONG

165/175/195 KR

Wokade risnudlar med vegetarisk/kyckling /scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.
46. PATH SI YOU

175/195 KR

Stekta risnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi wokad med grönsaker i sojasås.
47. ME LUANG PAT NAMAN HOI

175/195 KR

Wokade äggnudlar med kyckling, fläskfilé, biff eller scampi i ostronsås.
48. PAD WOON-SEN GARI

175/195 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

MOCKTAILS

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 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.	115/575 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 Kycklinglårfilé med ris kokat på kycklingbuljong. Serveras med stark ingefärasås.	159 KR
52. MOO TOD Panerad fläskside serveras med tamarindsås och sticky rice.	159 KR
THAI WINGS Kycklingvingar serveras med vår egna vitlöksaioli.	105 KR
HOT THAI CASHEW Cashewnötter med rödlök, vitlök, chili, lime och koriander.	75 KR
KOONG-CHIPS Spröda vita räkechips.	45 KR

SNACKS

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. Piggt och fräscht vin med smak av honungsmelon och persika.	135/675 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.	130/650 KR
BOURGOGNE CÔTE-D'OR CHARDONNAY Frankrike. Eleganta vin från Joseph Pascal. Frisk och fruktig med inslag av citrus och äpple. En fantastisk match till våra fiskrätter och skaldjur.	165/890 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

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
BOURGOGNE CÔTE-D'OR PINOT NOIR Frankrike. Fint balanserat vin från Joseph Pascal med smak av röda bär och en lätt kryddighet.	160/890 KR

ROSÉVIN

BADET CLÉMENT ROSÉ Frankrike. Frisk och lättdrucken 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

BANGKOK-MENY

23. PLA NUNG Ångkokt röd snapper i ett bad av lime, chili och färsk koriander, eller friterad med seafoodsås, örter och cashewnötter.	315 KR
30. PLA TOD RED SNAPPER Friterad red snapper serveras med serafood-sås, färska örter och cashewnötter.	315 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.	355 KR
82. GRÅTANDE TIGERN Trancherad entrecote serveras med stark tigersås, vitlöksaioli och thaibasilika.	289 KR
83. THAI RIBS Honungsmarinerade revbensspjäll serveras med grönsaksstavar och vitlöksaioli.	205 KR

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

POPULÄRA VARMRÄTTER

26. GAI/KOONG PAD KRUENG GENG Wokad röd curry med kyckling eller tigerräkor, broccoli, champinjoner, paprika, morot och bambuskott.	189/209 KR
32. PAT KRAPAW GAI/MOO/KOONG Kyckling, fläskfilé eller scampi wokad med färsk hotbasil, chili, vitlök och grönsaker.	179/199 KR
34. LAP GAI, MOO/NUA Hackad kyckling, fläsk eller biff med lime, chili, rödlök, mynta och färsk koriander.	185/205 KR
24. MOO GRAP MAPRICK PAW Krispig fläskside wokad med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	189 KR
44. PAT THAI VEG/GAI/KOONG Wokade risnudlar med kyckling eller scampi, ägg, purjolök, broccoli, morot, groddar, jordnötter och citron.	165/175/195 KR
50. GAI PAT MET MAMOANG Friterad kyckling, wokad med grönsaker, vitlök, chili, paprika, morötter, sockerärter och cashewnötter.	179 KR
59. GAI/KOONG MAMPRIK PAW Wokad kyckling/scampi med vitlök, chilipasta, grönsaker och rostad sötbasilika.	179/199 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.	179/199 KR
73. MASSAMAN CURRY Kyckling eller tigerräkor i gul curry med krämig kokosmjölk, potatis, jordnötter och rostad lök.	179/199 KR

