

HVAD GØR KARRY TIL KARRY? OG HVORFOR ER DEN IKKE ALTID GUL?

DEN RØDE KARRY har en kraftig, rund og dejlig bombastisk smag. Hovedingredienserne er små røde chilier, som giver pastaen sin stærke smag. Men også galanga, kamferrodde, allehånde og skalotteløg er med til at gøre den røde karry, til en af vores mest solgte karryretter.



DEN GRØNNE KARRY har, hvis man sammenligner med den røde, en lettere smag. Den er stadig stærk, da den er lavet på små grønne chilier og friske peberkorn. Men limebladene, citrongræsset, ingefæren og spidskommen gør den en smule friskere så den virker mildere og knapt så 'tung'.



Rød og grøn karry er lige stærke, da de begge er lavet på chili. De kan på ingen måder sammenlignes smagsmæssigt. Så prøv dem hver for sig, og find din egen favorit

PA NAENG KARRY er en let sødlig, men stadig stærk karry. Den har en mild smag af bl.a. kanel, laurbær, spidskommen og korianderfrø. Da der er både små røde og grønne friske chilier i, gøres den stærk på sin helt egen finurlige og fantastiske måde!



GUL KARRY er skøn og let. Den gyldne gule milde smag af Thailand har kun lige set skyggen af en tørret chili og er derfor ikke spor stærk. Men giver alligevel tungen en smagsoplevelse af de rene krydderier som: gurkemeje, kaffir, limeskal og muskatblomme (frøkapen fra muskatnød).



MASSAMAN KARRY lyder sjovt, men smager helt vidunderligt! Den er lavet på bl.a. kardemommekapsler, stjerneanis, sennepsfrø, nelliker og tørret chili, som ikke er helt så stærk, som den friske. Denne karry SKAL prøves, også selv om den måske kan lede tankerne hen på jul – Thaiaway laver den dog året rundt.



Er du ikke til SÅ stærk mad, men vil du alligevel gerne smage en karryret, så bestil den mild. Alle vores retter laves helt fra bunden til hver enkelt kunde, så kan vi nemt variere styrken, ved evt. at spæde den op med lidt ekstra kokosmælk...

CATERING:

PRØV NOGET NYT!

Overrask dine gæster med en dejlig eksotisk menu. Alt er tilberedt af de bedste og friske råvarer, fløjet direkte hjem fra Thailand.

Siden 2001 har vi leveret mad til et utal af succesrige arrangementer, små som store...

Spørg efter vores cateringmenu og ring eller mail for en uforpligtende snak og tilbud.

Cateringtelefon: 26 122 123, mail: info@thaiaway.dk

SPRING KØEN OVER!

BESTIL DIREKTE PÅ THAIAWAY.DK

NEMT OG OVERSKUELIGT BESTILLINGSSYSTEM,
ONLINE BETALING OG FOTOS AF ALLE RETTER.

BUTIKKER:

FREDERIKSBERG

Ærøvej 2, 2000 Frederiksberg
BESTIL PÅ 38 34 35 34

ØSTERBRO

Skt. Kjelds Plads 5, 2100 København Ø
BESTIL PÅ 39 20 48 20

CITY

Nansensgade 48, 1366 København K
BESTIL PÅ 33 91 37 97

THAIAWAY

Åben alle dage kl. 17.00 - 21.00
WWW.THAIAWAY.DK

Bemærk! Thaiaways emballage tåler mikroovn.
Menükortet er gældende fra 15/3 2011 til nyt menükort foreligger.



FORRETTER

- 1 MINI THAI FORÅRSRULLER – Popir tod**
4 stk. Med lækker fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, selleri, blomkål og glasnudler.
Hertil dip af sød chilisaUCE **48,-**
- 2 INDBAGTE KÆMPEREJER – Kung chup bang tod**
6 stk. i sprød dejskal med sesamkorn.
Hertil dip af sød chilisaUCE **55,-**
- 3 REJECHIPS – Khao keab kung**
En stor pose - den thailandske måde at få lidt brød på.
Hertil dip af sød chilisaUCE **35,-**
- 4 FISKEFRIKADELLER – Tod man pla**
4 stk. Af hakket featherback fisk oprørt i rød karry med finthakkede friske grønne bønner og limeblade.
Toppet med saltede jordnødder og koriander.
Hertil dip af sød chilisaUCE **58,-**
- 5 KYLLINGESPYD – Saté gai**
4 stk. Marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya.
Hertil peanutsauce **55,-**
- 6 RISDEJPAKKER – Wontons**
6 stk. Med fyld af skaldyr, kylling, sesamfrø, koriander og hvidløg.
Hertil dip af sød chilisaUCE **48,-**
- 7 HVIDLØGSPØLSER – Sai krok isan**
6 stk. Af hakket svinekød. Serveres med strimlet ingefær og rød chili. **58,-**

SUPPER

Bestil suppen som i Thailand med jasmin ris til (15,-) eller røde jasmin ris (25,-) og spis den som hovedret.

- 8 HVID CREMET KOKOSMÆLKSUPPE – Tum ka**
med smag af citrongræs, galanga og limeblade, sprøde champignoner, tomat og koriander. Vælg mellem kylling eller kæmperejer.
Lille / stor portion **58,-/85,-**
- 9 KLASSISK STÆRK, KLAR RØDLIG SUPPE – Tum yam**
med smag af citrongræs, galanga og limeblade, sprøde champignoner, tomat og koriander. Vælg mellem kylling eller kæmperejer.
Lille / stor portion **58,-/85,-**

SALATER

Bestil salaten som i Thailand med jasmin ris til (15,-) eller røde jasmin ris (25,-) og spis den som hovedret.

- 10 CHOPPED ANDEBRYST – Larb bet**
vendt i vores hjemmelavede tørrede karrypasta, bestående af bl.a. kanel, anis og chili. Blandet med forårsløg, hakkede mynteblade og rødløg.
Serveres med kolde hvidkålsblade **120,-**
- 11 OKSEKØDSSALAT – Yam neau**
med små søde tomater, mild thai selleri, sprøde rødløg, frisk agurk og koriander.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade **105,-**
- 12 SALAT MED STORE REJER – Yam gung**
med små søde tomater, mild thai selleri, sprøde rødløg, frisk agurk, koriander, citrongræs og hakkede limeblade.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade **105,-**
- 13 GRØN PAPAYASALAT – Som tam**
mortet med palmesukker og iblandet saftige gulerødsstrimler, thailandske lange grønne bønner, små søde tomater og saltede jordnødder.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade **98,-**
- 14 GLASNUDELSALAT – Yam wun sen**
med chopped kylling, sprøde rødløg, små søde tomater, mild thai selleri og koriander.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade **98,-**

DET SUNDE ALTERNATIV:

Du kan nu vælge røde jasmin ris i stedet for hvide. De røde ris indeholder 12% kostfibre hvor vores almindelige hvide jasmin ris indeholder 0%. Antioxidanten anthocyanin giver risene deres røde farve og er sammen med det høje kostfiberindhold med til at gøre risene til det sunde valg. Det koster 10,- kr. ekstra pr ret.

DU BESTEMMER ...

og vælger selv hvilken slags kød du ønsker i din hovedret: kylling, oksekød, svinekød, and, lam, rejer, seafood, blæksprutte eller dybstegt laks. Vi har givet et par eksempler ved hver ret – priserne varierer afhængigt af dit valg. Er du vegetar laver vi gerne din ret med ekstra grønt og tofu i.

NUDLER OG STEGTE RIS

- 15 SMALLE NUDLER I SØD SOYA – Phat thai**
med æg, bønnespirer, gunchai-græs, saltede jordnødder og tofu.
Med kylling **83,-**
Med små rejer **98,-**
(Pres selv den friske lime, som følger med, over din ret)
- 16 BREDE NUDLER I SØD SOYA – Phat se ew**
med æg, broccoli, hvidkål, sukkerærter og bønnespirer.
Med kylling **95,-**
Med oksekød **105,-**
- 17 BREDE NUDLER I FRISK CHILI – Guie-tew talay**
og hvidløg med sød soya, æg, broccoli, hvidkål, sukkerærter og sød basilikum.
Med kylling **98,-**
Med seafood eller oksekød **108,-**
- 18 ÆGNUDLER I SØD SOYA – Phat mie moo dang**
med æg, thaimarineret krydret svinekød, guangdung-kål, rød peber og bønnespirer. **98,-**
- 19 STEGTE RIS – Khao phat**
vendt i æg med baby-majs, sukkerærter, løg, rød peber, tomat og koriander.
Med kylling **95,-**
Med seafood eller oksekød **105,-**
(Pres selv den friske lime, som følger med, over din ret)
- 20 STEGTE RIS I CHILIPASTA – Khao phat prick pau**
med sød/stærk smag tilsat friskhakkede limeblade, lange grønne bønner og thailandske auberginer.
Med kylling **93,-**
Med svinekød **98,-**

WOK RETTER MED JASMIN RIS

- 21 SURSØDSAUCEN – Phat pried wan**
med ananas, tomat, frisk agurk, løg, rød og grøn peber og forårsløg.
Med kylling **98,-**
Med and eller store rejer **118,-**
- 22 ØSTERSSAUCEN – Phat nam man hoi**
med sprøde løg, forårsløg og champignon.
Med kylling **98,-**
Med and eller store rejer **118,-**
- 23 SOYASAUCEN & HVIDLØG – Phat pak**
med sukkerærter, blomkål, hvidkål, gulerødder, baby-majs og broccoli.
Med kylling **98,-**
Med oksekød eller seafood **108,-**
- 24 SØD & STÆRK CHILIPASTA – Tua poo phat**
med tua poo bønner, løg og sød basilikum.
Med kylling **95,-**
Med store rejer eller and **115,-**
- 25 CASHEW & CHILI – Phat met himapham**
med cashewnødder og store tørrede chili, stegt med sukkerærter, baby-majs, løg, rød og grøn peber og forårsløg.
Med kylling **110,-**
Med svinekød **115,-**
- 26 SOYASAUCEN & SPRØD INGEFÆR – Phat keng**
med hvidløg, sprøde løg, forårsløg, rød og grøn peber.
Med kylling **98,-**
Med store rejer eller dybstegt laks **118,-**
- 27 CHILI, HVIDLØG & HELLIG BASILIKUM – Phat ga pau**
med løg, rød og grøn peber.
Med kylling **100,-**
Med oksekød **110,-**
- 28 CHILI, HVIDLØG & SØD BASILIKUM – Phat prick**
med champignon, løg, rød og grøn peber.
Med kylling **105,-**
Med and eller store rejer **125,-**

KARRY RETTER MED JASMIN RIS

- 29 GUL KARRY – Kang ka-ri**
oprørt i kokosmælk, med sprøde løg, cashewnødder og koriander.
Med kylling **110,-**
Med store rejer eller and **130,-**
- 30 GRØN KARRY – Kang kheiw wan**
oprørt i kokosmælk med bambusskud, thailandske auberginer, rød og grøn peber og sød basilikum.
Med kylling **110,-**
Med store rejer eller dybstegt laks **130,-**
- 31 RØD KARRY – Kang pet**
oprørt i kokosmælk med bambusskud, thailandske auberginer, rød og grøn peber og sød basilikum.
Med kylling **110,-**
Med oksekød eller seafood **120,-**
- 32 RØD KARRY MED ANANAS – Kang pet**
oprørt i kokosmælk med tomat, thailandske auberginer, rød og grøn peber og sød basilikum.
Med kylling **110,-**
Med and eller dybstegt laks **130,-**
- 33 PANANG KARRY – Panang**
oprørt i kokosmælk med hakkede limeblade.
Med kylling **110,-**
Med oksekød eller seafood **120,-**
- 34 MASAMAN KARRY – Masaman pa**
oprørt i kokosmælk med sprøde kartoffelstykker og saltede peanuts.
Med kylling **110,-**
Med lam **125,-**
- 35 STÆRK GUL KARRY – Kang ka-ri**
oprørt i kokosmælk, med frisk dværggræskar, syltet sennepskål, rød peber og søde basilikumblade.
Med kylling **118,-**
Med and eller dybstegt laks **138,-**
- 36 RØD KARRYPASTA – Gang bah**
stegt med lange grønne bønner, baby-majs, bambusskud, flaskegræskar og hellig basilikum.
Med kylling **118,-**
Med oksekød eller blæksprutte **128,-**
- 37 GUL KARRY MED ÆG – Phat pong kari**
stegt med thai selleri, sprøde løg og forårsløg.
Med kylling **105,-**
Med svinekød **110,-**

MÅNEDENS SPECIALITET

38 HVER MÅNED sammensætter vores kokke en unik og speciel ret med friske, eksotiske og specielle råvarer - alle fløjet direkte hjem fra Thailand. Spørg i forretningen eller tjek vores website thaiaway.dk.

BØRNEMENU

anbefales til børn under 12 år.

Lad børnene spise grønt og sundt. Her er 4 skønne børneretter der smager rigtig lækkert:



- 39 SLAGEN NOOE**
guffer med fornøjelse stegte nudler med kylling, rød peber og sukkerærter med duftende jasmin ris til **68,-**



- 40 ABEN LING**
har sin egen yndlingsret. Kylling i gul karry oprørt i kokosmælk og serveret med lækre jasmin ris **68,-**



- 41 ELEFANTEN CHANG**
er helt vild med kylling stegt i mild soja med gulerødder, broccoli og baby-majs. Og så er der dejlige jasmin ris til **68,-**



- 42 KROKODILLEN JAS LA KAI**
elsker stegte ris med kylling, baby-majs og sukkerærter **68,-**

INFO TIL VORES VEGETARKUNDER:

Bemærk venligst at der i alle vores retter indgår fiske- og østerssauce samt kyllingefond eller rejepasta.