



# Chai Wong

## Chai Wong menu forslag

### Menu1 (3 retter)

Tuntatar med wasabi og soya & avocado  
*Tuna tatar with wasabi and soy & avocado*

Rød kokos karry med kylling broccoli peberfrugter blomkål & jasmin ris  
*Red coconut curry chicken broccoli pepper fruits cauliflower & jasmine rice*

Bagt banankage med saltet is  
*Baked banana cake with salted ice cream*

**250kr pp.**

---

### Menu2 (3 retter)

Kammuslinger & blåmuslinger i frikasse af koriander & kokosmælk  
*Scallops & blue mussels in fricassee of coriander & coconut soup*

Confit af and stegt med varme krydderier svampe & jasminris  
*Confit of duck, roasted with warm spices jasmine rice & mushrooms*

Ananas sorbet med luffig kokos & hvid rom  
*Pineapple sorbet with foamy coconut & white rum*

**250kr pp.**

---

## **Menu3 (7 retter)**

Minimum 2 personer til deling  
Min. 2 persons for sharing

Kryddret grillet tigerrejer , grønt æble, blandet salat, koreansk chili dressing.  
*Seasoning tiger prawn grilled, green apple, mixed salad, Korean chili dressing.*

Radisekage stegt med bønnespirer, æg, forårsløg og østerssovs  
*Radish cake stir fried with bean sprout, egg spring onion and oyster sauce.*

Friteret torsk med tamarind, sojabønne, ingefær og sprød løg  
*Deep fried Cod with tamarind, soya bean, ginger and crispy onion.*

Mala suppe, oksekød suppe med Sichuan peber, tynd skiver oksekød og tofu  
*Mala soup, Beef soup with Sichuan pepper, thin sliced beef and bean curd.*

Sød og sur stegte alt godt fra havet med agurk, paprika, rødløg, ananas, tomat  
*Sweet and sour sea food stir fried with cucumber, bell pepper, red onion, pineapple, tomato.*

Thai curry med svinekød, grøn banan, ægplanter, chili og basilikum  
*Thai style red curry, roasted pork, green banana, egg plants, chili and basil leaf.*

Thai æggecreme med græskarpuré og karamel  
*Thai egg custard with pumpkin puree and caramel.*

**325kr pp.**

-----

## **Menu4**

### **Family Style Menu**

Maden bliver serveret på ikke noget bestemt rækkefølge. Maden skal deles.  
*Food will not be served in any particular order. Food is supposed to be shared.*

Rejechips med luftige tomat dip  
*Prawn crackers with foamy tomato dip*

miso suppe med laks og tang  
*miso soup with salmon and seaweed*

thailandske fiskekager med agurk dip  
*Thai curry fish cakes with cucumber dip*

hjemmelavede forårsruller med gris & sød chili dip  
*Homemade spring rolls with pork & sweet chilli dip*  
pomelo salat med grillet rejer mynte & spicy dressing  
*pomelo salad with grilled prawns mint & spicy dressing*

stegte oksekød i woks med østersovs og broccoli blomkål  
*Fried prime beef in oyster sauce and broccoli cauliflower*

rødkokoskarry med kylling og broccoli peberfrugter blomkål  
*red coconut curry with chicken and broccoli pepper fruits cauliflower*

Thai omelete med forårsløg & koriander  
*Thai ommelette with spring onions & coriander*

Jasminris  
*Jasmine rice*

**295kr pp.**

-----  
For a la carte vær søde at besøg vores hjemmeside her  
<http://www.chaiwong.dk/smaretter.html>

### **Tilvalg**

#### ***Optional***

Lychee mojito cocktail med soyaristede cashew nødder og rejchips 105kr  
*Passion fruit & ginger cocktail with roasted cashew nuts and prawn crackers*  
*Eller/Or*

Charpentier Brut Champagne med soyaristede cashew nødder og rejchips 115kr  
*Charpentier Brut Champagne with roasted cashew nuts and prawn crackers*

Vinmenu med 3 glas, *wine menu 3 glasses* 185kr

Vinmenu med 4 glas, *wine menu 4 glasses* 245kr

Vinmenu med 5 glas, *wine menu 5 glasses* 295kr

Øl menu med 3 flasker 33cl., *beer menu 3 bottles 33cl.* 135kr

Kaffe/te/infusion med sødt, *coffe/tea/infusion with petit four* 45kr