

WILD CHILI

THAI KITCHEN & STEAKHOUSE

Wild Chilis koncept bygger på att erbjuda bra mat och dryck i en väldesignad och avslappnad miljö. Maten & drycken är hjärtat i vår restaurang. Vår meny har inspirerats av smaker och råvaror från både USA & Thailand.

Vi erbjuder dig som gäst en unik kombination av Steakhouse & Thai kitchen.

• THAI KITCHEN MENU •

FÖRRÄTTER

- Vegetariska Vårrullar (PahPia Pak)**
Serveras på salladsbädd med finhackade grönsaker & sweetchilisås 49kr
- Friterad Kyckling**
Serveras med sallad, sötsur sås 49kr
- Friterad Scampi (4st) (Tom Yam)**
Scampi serveras med sweetchilisås 69kr
- Mozzarella sticks (4st) (Fried mozzarella sticks)**
Mozzarella, BBQ-sås & chilibearnaise 59kr
- Buffalo Wild Wings (6st) (Chicken wings)**
Kycklingvingar med Aioli 59kr
- Snackskorg för 2 personer (Mixed snacks)**
4 av varje: Lökringar, mozzarellasticks och chilicheeze, med BBQ-sås & chilibearnaise 89kr

WOKAT MED RIS 1-5

Välj mellan:

Veg: 99kr Tofu: 109kr Fläsk: 109kr Kyckling: 115kr
Biff: 125kr Entrecote: 139kr Scampi: 149kr

- 1. Wok med cashewnötter (Gai pad)**
Wok med cashewnötter, champinjoner, paprika lök, färsk chili & grönsaker.
- 2. Hot Basilika (Pad kraphow) (****)**
Wokad färsk thailänsk hot basilika med bambuskott, lök, chilipeppar & grönsaker.
- 3. Wokad chili (Ho rapa) (****)**
Grönsaker, paprika, champinjoner, morötter, chiliolja & färsk basilika.
- 4. Wokad ingefära (Pad king) (****)**
Ingefära, vitkål, zucchini, lök, färska grönsaker.
- 5. Stekt ris (Kao Pad)**
Stekt ris. serveras med wokade grönsaker.

WOKAT MED NUDLAR 6-7

Välj mellan:

Veg: 99kr Tofu: 109kr Fläsk: 109kr Kyckling: 115kr
Biff: 125kr Entrecote: 139kr Scampi: 149kr

- 6. Wokade Risnudlar (Pad Thai)**
Wokade risnudlar med phad thai sås, krossade jordnötter, lime, grönsaker & purjulök.
- 7. Wokade äggnudlar (Bambi pad)**
Wokade äggnudlar med lime, sötbasilika, purjulök & grönsaker.

THAI GRYTOR 8-11 (SERVERAS MED RIS)

Välj mellan:

Veg: 99kr Tofu: 109kr Fläsk: 109kr Kyckling: 119kr
Biff: 129kr Scampi: 149kr

- 8. Panaeng Currygryta (Geang Panaeng) (****)**
Panaeng curry gryta med kokosmjölk & limeblad.
- 9. Röd Currygryta (Geang Phet) (****)**
Panaeng curry gryta med bambuskott, sötbasilika, kokosmjölk & limeblad.
- 10. Grön Currygryta (Geang Keaw Wan) (****)**
Stark grön curry gryta med kokosmjölk, lime, kaffrinblad, bambuskott & sötbasilika.
- 11. Currygryta med potatis (Geang Masaman)**
Gryta med Potatis, jordnötter & kokosmjölk.

KYCKLINGRÄTTER 12-15

- 12. Wokad kyckling i gul curry**
Med wokade grönsaker, kokosmjölk och ris 115kr
- 13. Gul Curry gryta med kyckling**
serveras med grönsaker, kokosmjölk och ris ... 115kr
- 14. Satay Spett Kyckling**
Grillad och marinerad kycklingspett. serveras med jordnötssås, satésallad och ris 115kr
- 15. Wokad kyckling i sötsur sås**
Wokad kyckling med Ananas, gurka, tomat serveras med ris 115kr

ÖVRIGA RÄTTER 16-17

- 16. Wokad Yakiniku**
Strimlad entrecote serveras med wokade grönsaker och ris 149kr
- 17. Wild Wok**
Kyckling, biff & scamp med rostad vitlök
Serveras med wokade grönsaker och ris. 149kr

DESSERT

American Brownie Noisette

Brownie med valnöt & choklad serveras med glass .. 69kr

Coconut Dream

Glass, Macarons och sås. Serveras i kokoshalva 79kr

Chocolate fondant

Chokladfondant toppad med valiljpulver 79kr



• STEAKHOUSE MENU •

FRÅN GRILLEN

Nedanstående rätter serveras med vår egen BBQ-sås, coleslaw, majscolv, grillsallad samt ditt val av potatis.

Vi serverar alltid köttet "Medium" om inget annat önskas.

SIRLOINBIFF (Sirlonsteak)

Utskuren U.S beef, serveras med en valfri sås samt eget val av potatis

200g 239kr

300g 289kr

ENTRECOTE (Tender Rib eye cut)

Hängmörad U.S Black Angus entrecote, serveras med en valfri sås samt eget val av potatis

200g 249kr

300g 299kr

FLÄSKFILE (Pork filet)

Grillad Fläskfilé, serveras med en valfri sås samt eget val av potatis.

180g 189kr

WILD RIBS (Grilled texas pork ribs)

BBQ Revbenspjäll på amerikanskt vis, serveras med en valfri sås samt eget val av potatis 199kr

PLANKSTEK

Serveras på traditionellt vis med grönpepparsås, bearnaise-sås, grilltomat och baconlindad sparris. Välj mellan:

Sirlionbiff (200g) 249kr

Entrecote (200g) 269kr

Oxfilé (180g) 289kr

GRILLSPETT

Serveras med en skål wokade grönsaker samt eget val av potatis och sås.

Grillad kycklingspett 199kr

Grillad Oxfiléspett 239kr

Grillad Laxfiléspett 219kr

TILLBEHÖR

VAL AV POTATIS: Bakad potatis, Sötpotatis, Pommes, Klyftpotatis.

VAL AV SÅS: Bearnaise, Chilibeanaise, Vitlökssmör, BBQ-sås, Persiljesmör, Pepparsås.



HAMBURGARE

Våra angusburgare består av 100% nötkött. Serveras med pommes, hamburgerdressing, coleslaw & BBQ-sås. All våra hamburgare kan fås med glutenfritt bröd.

ANGUS BEEF BURGER (200g)

Angus hamburgare med tomat & cheddarost 149kr

ANGUS CHILI BURGER (200g)

Angus hamburgare med jalapeno, chili, tomat, cheddarost & chilibeanaise 159kr

WILD ANGUS BURGER (200g)

Angus burgare, dubbel cheddarost, mozzarella sticks, grillad majs & chilibeanaise 169kr

NEW YORK BACON ANGUS BURGER (200g)

Angus hamburgare med bacon, lökringar, tomat, cheddarost & chilibeanaise 169kr

LAS VEGAS ANGUS XXL BURGER (400g)

Dubbel angus burgare, trippel cheddarost, bacon, lökringar grillad majs & chilibeanaise 199kr

HALLOUMBURGARE

Serveras med Aioli, goccamole, rödlök och dressing, lökringar grillad majs 159kr

SALLADER (Salads)

Ceasarsallad

Kyckling, bacon, krutonger, grönsaker parmesan & caesardressing 129kr

Räksallad (Shrimp salad)

Hanskalade räkor, avokado, ägg, rödlök citron grönsaker och vitlössås 129kr

BARNMENY (Kids menu)

Liten wok med cashewnötter (Gai phad)

Kycklingwok med cashewnötter, champinjoner, paprika lök & grönsaker. 79kr

Hamburgare (90g) (Hamburger)

Serveras med pommes, ost, dressing och sallad ... 79kr

Satay Kyckling Spett (Satay Gai)

Grillad marinerad kycklingspett serveras med, jordnötssås, ris & satésallad 79kr

Pannkakor (3st)

Serveras med sylt och grädde/glass 79kr

WILD CHILI STEKGRADER

Rare (Blodig)

För dig som vill ha ditt kött rått & blodigt i mitten.

🔥 44C° - 48C°

Medium (Medelgrillat)

Köttet är kraftigt rosa innuti och detta anses vara den bästa stekgraden.

🔥 54C° - 58C°

Well (Genomstekt)

Köttet är välgrillat. Tappar upp till 30% sin storlek pga att den grillas så länge.

🔥 68C° - 72C°

• DRINK MENU •

LÄSK (33cl soda)

Fanta	25kr
Coca Cola	25kr
Coca Cola Zero	25kr
Sprite	25kr
Loka (citron päron, naturell)	25kr

KAFFE & TE (Coffee & tea)

Kaffe	20kr
Kaffe Latte	29kr
Espresso	20kr
Cappuccino	29kr
Chai Latte	29kr
Te	20kr
Varm choklad	29kr

ÖL (Beer)

Norrlands Guld (50cl)	60kr
Heiniken (40cl)	50kr
Sleepy Bulldog Pale Ale (40cl)	60kr
Mariestad (50cl)	60kr
Newcastle Brown Ale (33cl)	55kr
A ship full of ipa (33cl)	55kr
Miller (33cl)	50kr
Mariestad mellanöl (33cl)	50kr
Estrella (40cl)	50kr
Duvel vol 8,5% (33cl)	65kr
Alkoholfri öl (33cl)	39kr

VIN (Vine)

Husets Vin/Rött	Glas:60kr, Flaska:219kr
Husets Vin/Vitt	Glas:60kr, Flaska:219kr
Husets Vin/Rosé	Glas:60kr, Flaska:219kr
Alkoholfri Vin	Glas:45kr

MOUSSERANDE (Sparkling)

Ecologica Codorníu (38cl)	Flaska:119kr
Ecologica Codorníu (75cl)	Flaska:229kr

WHISKY (3cl)

Red Label	45kr
Famous Grouse	45kr
Black Label	55kr
Jack Daniels	55kr
The Black Famous Grouse	55kr
Jameson Irish	55kr
Laphroaig 10 Years (10 years)	72kr
Glenfiddich 12 Years (12 years)	72kr
Bowmore 12 years (12 years)	78kr

SHOTS (6cl)

85kr

Galliano Hot Shot
Jägermister
Tequila
Fireball
Jägermeister
Sambuka
B52

ALKOLÄSK (Soft drinks 33cl)

55kr

Bacardi (Watermelon, Mango, Lime)
Briska (Pear, Apple)

DRINKAR (Drinks 6cl)

109kr

Mojito

6cl Ljus rom, 2 cl Limejuice (ca en halv limefrukt)
2 tsk Strösocker (eller ett par msk sockerlag)
Ett par kvistar Färsk mynta Sodavatte.

San Francisco

4 cl Vodka, 2 cl Crème de Bananes, apelsinjuice
& en stänk med grenadin.

Piña Colada

4 cl ljus rom, 2 cl Malibu, Mjolk & ananasjuice.

Captain Morgan Cola

6cl Morgan, Cola.

White Russian

3cl Vodka, 3cl Kahlúa & mjolk.

Vodka Redbull

6cl vodka & Red Bull.

P2

4cl vaniljvodka med 2cl sours apple, sprite och lime.

