

Vår reise gjennom Thailand

Nahm prik med urter og grønnsaker (f,sk,su)

-

Fermentert ris og svinepølse i krustade (e,f,h,p,sk,su)

Karipap med kylling i massaman (h,f)

-

Kokos «cupcake» med kråkebolle (-)

-

Sjøkreps på riskjeks (sk,f,p,su)

-

Kaldrøkt, varm østers Paneng curry (bl,f,p)

-

Tom som kamin, posjert skrei med gurkemeie (f,su)

-

Moo palow ribbe, shitake vaktelegg og tofu (so,e)

-

Entrecote marinert i blekksprutblekk og ristet ris, fruktsalat og sticky rice (bl,f)

-

Marian plomme i tagetes og sjasminvann (-)

-

Svartris med kokos og mandarinsorbet (nm)

Petit four

Smaksmeny

1295

Drikkemeny

1045

Allergener:

H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NMA=Mandler
 NK=Kasjunøtter, NM=Macadamianøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin,
 BL=Bløtdyr

Vår vegetariske reise gjennom Thailand

Nahm prik med urter og grønnsaker (-)

-

Sprø risbolle i krustade (p,su)

Karipap med søtpotet i massamancurry (so)

-

Kokos «cupcake» med vårløk (-)

Syltet jackfrukt på riskjeks (so,su)

Kaldrøkt, tofu Paneng curry (s)

-

Sørthailandsk gurkemeiesuppe med marinerte tomater (su)

-

Shitake, vaktelegg og koji (so)

-

Tarorot med fruktsalat, riceberry rice (so)

-

Marian plomme i tagetes og sjasminvann (-)

-

Svartris med kokos og mandarinsorbet (nm)

Smaks meny

1075

Drikkemeny

1045

Allergener:

H=Hvete(gluten), SK=Skalldyr, E=Egg, F=Fisk, P=Peanøtter, SO=Soya, ML = Melk(laktose), NMA=Mandler
 NK=Kasjunøtter, NM=Macadamianøtter, SEL=Selleri, SE=Sennep, SES=Sesamfrø, SU=Sulfitt, L=Lupin,
 BL=Bløtdyr