

ORCHID DINNER SET MENU

Poh Pea Sod

Fresh rice spring rolls with crab, mango, chilli & coriander, served with the garlic and chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Steamed bread with sweet baked pork, chili, coriander and garlic

Hoy Khrim Takrai

Mussel soup with garlic, lemongrass, ginger & cream

Thod Man Goong

Prawn Cake with red curry, fried sweet potatoes and peanuts

Phed Deng Orkidé

Whole roast duck with red thai marinade, served with stir-fried shiitake & pak choi

.....

Kanom Van

Creamy chocolate cake with ice cream & marinated cherries, flavored with lemongrass & ginger

DRINK MENU PACKAGE

Beverage packages to the set menu

White wine

Jean Remy Haeffelin Riesling, France - 10cl

White wine

Stoneleigh Sauvignon Blanc, New Zealand - 10cl

Beer

Chang, Thailand - 16cl

Red wine

Jacob's Creek Lamoon, Australia - 10cl

Dessert wine

Moscato d'Asti, Italy - 8cl

295

www.restaurangorkide.se

ORCHID DINNER SET MENU

Poh Pea Sod

Fresh rice spring rolls with crab, mango, chilli & coriander, served with the garlic and chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Steamed bread with sweet baked pork, chili, coriander and garlic

Hoy Khrim Takrai

Mussel soup with garlic, lemongrass, ginger & cream

Thod Man Goong

Prawn Cake with red curry, fried sweet potatoes and peanuts

Phed Deng Orkidé

Whole roast duck with red thai marinade, served with stir-fried shiitake & pak choi

.....

Kanom Van

Creamy chocolate cake with ice cream & marinated cherries, flavored with lemongrass & ginger

DRINK MENU PACKAGE

Beverage packages to the set menu

White wine

Jean Remy Haeffelin Riesling, France - 10cl

White wine

Stoneleigh Sauvignon Blanc, New Zealand - 10cl

Beer

Chang, Thailand - 16cl

Red wine

Jacob's Creek Lamoon, Australia - 10cl

Dessert wine

Moscato d'Asti, Italy - 8cl

295

www.restaurangorkide.se

ORCHID DINNER SET MENU

Poh Pea Sod

Fresh rice spring rolls with crab, mango, chilli & coriander, served with the garlic and chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Steamed bread with sweet baked pork, chili, coriander and garlic

Hoy Khrim Takrai

Mussel soup with garlic, lemongrass, ginger & cream

Thod Man Goong

Prawn Cake with red curry, fried sweet potatoes and peanuts

Phed Deng Orkidé

Whole roast duck with red thai marinade, served with stir-fried shiitake & pak choi

.....

Kanom Van

Creamy chocolate cake with ice cream & marinated cherries, flavored with lemongrass & ginger

DRINK MENU PACKAGE

Beverage packages to the set menu

White wine

Jean Remy Haeffelin Riesling, France - 10cl

White wine

Stoneleigh Sauvignon Blanc, New Zealand - 10cl

Beer

Chang, Thailand - 16cl

Red wine

Jacob's Creek Lamoon, Australia - 10cl

Dessert wine

Moscato d'Asti, Italy - 8cl

295

www.restaurangorkide.se

ORKIDÉS AVSMAKNINGSMENY

Poh Pea Sod

Färska risvårullar med krabba, mango, chili & koriander, serveras med med vitlök- och chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Ångkokt bröd med sötbakad fläksida, chili, koriander & vitlök

Hoy Khrim Takrai

Blåmusselsoppa med vitlök, citrongräs, grädde & ingefära

Thod Man Goong

Prawn Cake med röd curry, friterad sötpotatis & jordnötter

Phed Deng Orkidé

Helstekt ankbröst med röd thai marinad, serveras med wokad shiitake & pak-choi

.....

Kanom Van

Krämig chocklادتårta med gräddglass & marinerade körsbär, smaksatta med citrongräs & ingefära

DRYCKESPAKET

till Avsmakningsmenyn

Vitt vin

Jean Remy Haeffelin Riesling, Frankrike - 10cl

Vitt vin

Stoneleigh Sauvignon Blanc, Nya Zeeland - 10cl

Öl

Chang, Thailand - 16cl

Rött vin

Jacob's Creek Lamoon, Australien - 10cl

Dessertvin

Moscato d'Asti, Italien - 8cl

295

www.restaurangorkide.se

ORKIDÉS AVSMAKNINGSMENY

Poh Pea Sod

Färska risvårullar med krabba, mango, chili & koriander, serveras med med vitlök- och chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Ångkokt bröd med sötbakad fläksida, chili, koriander & vitlök

Hoy Khrim Takrai

Blåmusselsoppa med vitlök, citrongräs, grädde & ingefära

Thod Man Goong

Prawn Cake med röd curry, friterad sötpotatis & jordnötter

Phed Deng Orkidé

Helstekt ankbröst med röd thai marinad, serveras med wokad shiitake & pak-choi

.....

Kanom Van

Krämig chocklادتårta med gräddglass & marinerade körsbär, smaksatta med citrongräs & ingefära

DRYCKESPAKET

till Avsmakningsmenyn

Vitt vin

Jean Remy Haeffelin Riesling, Frankrike - 10cl

Vitt vin

Stoneleigh Sauvignon Blanc, Nya Zeeland - 10cl

Öl

Chang, Thailand - 16cl

Rött vin

Jacob's Creek Lamoon, Australien - 10cl

Dessertvin

Moscato d'Asti, Italien - 8cl

295

www.restaurangorkide.se

ORKIDÉS AVSMAKNINGSMENY

Poh Pea Sod

Färska risvårullar med krabba, mango, chili & koriander, serveras med med vitlök- och chilidip

Bao Kab "Mu Hwan"

Ångkokt bröd med sötbakad fläksida, chili, koriander & vitlök

Hoy Khrim Takrai

Blåmusselsoppa med vitlök, citrongräs, grädde & ingefära

Thod Man Goong

Prawn Cake med röd curry, friterad sötpotatis & jordnötter

Phed Deng Orkidé

Helstekt ankbröst med röd thai marinad, serveras med wokad shiitake & pak-choi

.....

Kanom Van

Krämig chocklادتårta med gräddglass & marinerade körsbär, smaksatta med citrongräs & ingefära

DRYCKESPAKET

till Avsmakningsmenyn

Vitt vin

Jean Remy Haeffelin Riesling, Frankrike - 10cl

Vitt vin

Stoneleigh Sauvignon Blanc, Nya Zeeland - 10cl

Öl

Chang, Thailand - 16cl

Rött vin

Jacob's Creek Lamoon, Australien - 10cl

Dessertvin

Moscato d'Asti, Italien - 8cl

295

www.restaurangorkide.se