

SPARKLING WEEKEND BRUNCH

Two courses incl. a glass sparkling wine

225

During the weekends, we have chosen to serve our absolute favorites at an affordable price. You choose a starter and a main course and we will offer a glass sparkling alt alcohol-free drink for free.

STARTER

🍷 Thod Man Goong

Prawn Cake with red curry, fried sweet potatoes & Peanuts

🍷 Hoy Khrim Takrai

Mussel soup with garlic, lemongrass, ginger & cream

🍷 Poh Pea Sod

Fresh rice spring rolls with crab, mango, chilli & coriander served with garlic & chili dip

MAINCOURSE

Phed Ab Nang Fha

Duck (with the skin) "Thai style" with honey flavor

🍷 Nuea Thod Gratim Prik Thai

Grilled beef with garlic & pepper

🍷🍷 Panaeng Phla

Grilled salmon fillet with creamy Panaeng curry on a bed of vegetables

Little spicy 🍷 Medium spicy 🍷🍷 Very spicy 🍷🍷🍷

Do you have any questions or allergies, please contact our staff.

www.restaurangorkide.se

VECKANS BRUNCH MED BUBBLOR

Tvårätters inkl. ett glas bubbel

225

Under helgerna har vi valt att servera våra absoluta favoriter till ett förmånligt pris.

Ni väljer en förrätt och en varmrätt så bjuder vi er på ett glas bubbel alt alkoholfritt.

FÖRRÄTT

🍷 Thod Man Goong

Prawn Cake med röd curry, friterad sötpotatis & jordnötter

🍷 Hoy Khrim Takrai

Blåmusselsoppa med vitlök, citrongräs, grädde & ingefära

🍷 Poh Pea Sod

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

VARMRÄTT

Phed Ab Nang Fha

Anka (med skinn) på thailändskt vis med honungssmak

🍷 Nuea Thod Gratim Prik Thai

Grillad biff (nötkött) med vitlök & peppar

🍷🍷 Panaeng Phla

Grillad laxfilé med krämig panaeng curry på grönsaksbädd

Lite stark 🍷

Mellan stark 🍷🍷

Mycket stark 🍷🍷🍷

Har ni några frågor eller allergier, fråga gärna vår personal.

www.restaurangorkide.se