

ORKIDÉS

AVSMAKNINGSMENY

🍲 Soup Fak-tong

Pumpa, citrongräs, chili & vitlök

.....

Hoy Paneang

Ugnsgillade musslor med panaengcurry smör

Thai Papea Thod

Friterad vårrulle med fläsk och räkor
serveras med sweet lemongrass dipsås

Goong Hom Pah

Nudelfriterad tigerräka med korianderdipp

.....

Guay Tiew

Nudelsoppa med Fläskkarre, ägg, räkdumpling
serveras med klassiska tillbehör & hackade jordnötter

.....

🍲🍲 Gai Yang

Marinerad kyckling med ostronsås & soja,
serveras på klassiskt vis

.....

Toffee Gluay

Dulce de leche, karameliserad banan & grädde

DRYCKESPAKET

till Avsmakningsmenyn

Vitt vin - Jean Remy Haeffelin Riesling, Frankrike - 10cl

Öl - Chang, Thailand - 16cl

Vitt vin - Stoneleigh Sauvignon Blanc, Nya Zeeland - 10cl

Rött vin - Down the Lane Shiraz, Australien - 10cl

Dessertvin - Moscato d'Asti, Italien - 8cl

295 / per person

www.restaurangorkide.se

ORCHID DINNER SET MENU

Soup Fak-tong

Pumpkin, lemon grass, chili and garlic

.....

Hoy Paneang

Oven grilled mussels with paneang curry butter

Thai Papea Thod

Deep fried spring roll with pork and shrimp
served with sweet lemongrass dip sauce

Goong Hom Pah

Noodle Deep fried tiger prawn with cilantro dip

.....

Guay Tiew

Noodle soup with pork collar, egg, shrimp dumpling
served with classic accessories & chopped peanuts

.....

Gai Yang

Marinated chicken with oyster sauce & soy,
served in traditional way

.....

Toffee Gluay

Dulce de leche, caramelized banana & cream

DRINK MENU PACKAGE

Beverage packages to the set menu

White wine - Jean Remy Haeffelin Riesling, France - 10cl

Beer - Chang, Thailand - 16cl

White wine - Stoneleigh Sauvignon Blanc, New Zealand - 10cl

Red wine - Down the Lane Shiraz, Australia - 10cl

Dessert wine - Moscato d'Asti, Italy - 8cl

295 / per person

www.restaurangorkide.se