

Bird Bird Thai Food

Hovedretter

Nr. 1 Pad Thai (sur, sød, salt) (mild) – 119,00

Stegte ris nudler med kylling i hjemmelavet pad thai sauce, æg, rødløg, sød radise, bønnespirer og thai purløg. Toppet med peanuts

Nr. 2 Pad Med Mamuang (kylling med cashewnødder) (mild) – 119,00

Stegt kylling, soyasauce, østerssauce, sort thai pasta, peberfrugt, gulerod, løg, forårsløg og cashewnødder.
Serveret med jasmin ris.

Nr. 3 Panang (medium stærk) – 119,00

Kylling i panang karry, kokosmælk, rød chili, små auberginer, kafirlimeblade og sød thai basilikum. Serveret med jasmin ris.

Nr. 4 Panang (veggie) (kød og glutenfri) (medium stærk) – 119,00

Friske grøntsager i panang karry og kokosmælk.
Serveret med jasmin ris.

Nr. 5 Rock Star (vælg med el. uden chili) 115,00

Stegte æg nudler med kylling og friske grøntsager i hjemmelavet ga pao sauce.

Nr. 6 Bangkok (vælg medium stærk el. thai stærk) – 119,00

Crispy Chicken med hvidløg, chili, grøn og rød chili samt ga pao blade i Ga Pao Sauce. Serveret med jasmin ris.

Nr. 8 Chiang Mai (Kao Soi) (medium stærk) – 119,00

Nord Thailandsk nudelsuppe med kylling, kokosmælk, karry og gurkemeje.
Toppet med sprød wonton, rødløg, sennepskål og lime.

Special retter

Nr. 20 Bird Bird Classic (2 retter) - 125,00

Panang – kylling (medium stærk)

Pad Met Mamuang (mild)(Kylling med cashewnødder)

Serveret med jasmin ris.

Nr. 22 Babb Bird Bird (3 retter) – 130,00

Panang Kylling (medium stærk)

Pad Met Mamuang (kylling m cashewnødder)(mild)

Mini Bird (kødfri)(mild) Hjemmelavet mini haps 1 stk.

Små retter

Nr. 30 Mini Bird (4 stk.) (Hjemmelavet mini haps, kød fri) – 35,00

Grøntsager stegt med glasnudler i soyasauce pakket i forårsrulledej.

Serveret med sød chilisauce og peanuts eller soya.

Nr. 32 Gai Tod (mild) - 75,00

Sprød kylling. Serveret med hjemmelavet limesauce og chili mayo