



Kalde Thaismaker

Laks maki

Thai-guacamole, yuzu, korianderrottdressing
toppet med fersk koriander

allergener: fisk

og

Thai sashimi

laks, trøffelsoya, vårløk, honningmelon og chili

allergener: fisk, soya

og

Fresh laab springroll

reker, tamarind, urter

allergener: skalldyr

Varme Thaismaker

Kokkens kyllingsalat "Yam Gop Gati Tian"

revet agurk, papaya blandet med kylling og gomadressing,

toppet med ristede peanøtter

allergener: peanøtter, sesam, soya

og

Tempura villreker

nori, sitrongress, kaffir lime

allergener: skalldyr, egg, hvete

og

Kylling satay

marinert med grønn currypaste og korianderfrø

allergener: fisk, bløtdyr, peanøtter, soya

Hovedrett

(NB: Hele selskapet må ta samme hovedrett)

Crispy duck à la Sawan

rød currykrem, hoisinsaus, agurk, syltet kål, og thaiurter

allergener: bløtdyr, hvete, soya

eller

Pad Kra Pao (+195,-p.p.)

grillet indrefilet med kongeøsters, shimeji, broccolini, chilli, hvitløk,

serveres med krapao og thai-basilikumsaus

allergener: fisk, bløtdyr, hvete

Dessert

Husets hjemmelagde Petit Fours

allergener: spør din servitør



Kr 845,- per kuvert



Kalde Thaismaker

Mojito sashimi

laks, rettich, mango, myntesaus

allergener: fisk

og

Hamachi sashimi

røkt soya, norske tomater

allergener: fisk, soya

og

Spicy tuna maki

chili, sjalottløk, sitrongress, shisho, mynte, lime

toppet med sennepskarse

allergener: fisk, sennep

Varme Thaismaker

Kokkens kyllingsalat "Yam Gop Gati Tian"

revet agurk, papaya blandet med kylling og gomadressing,

toppet med ristede peanøtter

allergener: peanøtter, sesam, soya

og

Money bags

fylt med høyrygg av okse, aromasopp og thaiurter

allergener: fisk, bløtdyr, egg, hvete, soya

og

Sawans burger

høyrygg av okse, chilimajones, nam-jim syltet papaya

allergener: fisk, skaldyr, egg, laktose, hvete

og

Moo-Ping satay

Svinenakke av norsk frilandsgris, servert med tamarind/fiskesaus

allergener: fisk

Hovedrett

(NB: Hele selskapet må ta samme hovedrett)

Crispy duck à la Sawan

rød currykrem, hoisinsaus, agurk, syltet kål, og thaiurter

allergener: bløtdyr, hvete, soya

eller

Pad Kra Pao (+195,- p.p.)

grillet indrefilet med kongeøsters, shimeji, broccolini, chilli, hvitløk

serveres med krapao og thai-basilikumsaus

allergener: fisk, bløtdyr, hvete

Dessert

Sawans dessertsymfoni

en himmelsk kombinasjon av kjøkkensjefens anbefalinger

allergener: spør din servitør

Kr 945,- per kuvert

