

Kalde Thaismaker

Thai sashimi

laks, trøffel, soya, vårløk, honningmelon, chili

allergener: fisk, soya

og

Havabbor sashimi

melon, agurk, mirin, soya

allergener: fisk, soya

og

Fresh laab springroll

kylling, tamarind, urter

Varme Thaismaker

Thaisalat med rød curry

gulrot, papaya, stangselleri, rettich, thaiurter og tamarinddressing

allergener: fisk, selleri

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, skalldyr, egg, laktose, hvete

og

Grillet vaktelbryst

røkt gresskarpurée, myntedressing

allergener: fisk, gluten

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 kongeøsterssopp, shimejisopp, 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 995,- per kuvert





Kalde Thaismaker

Laks tartar

pasjonsfruktsaus toppet med fersk koriander
allergener: fisk
og

Thai sashimi

laks, trøffelsoya, vårløk, honningmelon og chili
allergener: fisk, soya
og

Trøffel maki

agurk, radish, trøffelkrem

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

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 kongeøsterssopp, shimejisopp, broccolini, chilli, hvitløk,
serveres med krapao og thai-basilikumsaus
allergener: fisk, bløtdyr, hvete

Dessert

Husets hjemmelagde Petit Fours

allergener: spør din servitør



Kr 875,- per kuvert

