



www.singthai.se  
**Sing Thai Restaurang**  
 Norrköping



Måndag-Torsdag: 11:00-22:00 | Fredag: 11:00-23:00 | Lördag: 12:00-23:00 | Söndag: 11:00-22:00

**Beställning för avhämtning  
ring 011-186188**

Sing Thai Restaurang  
 Trädgårdsgatan 15  
 602 24 Norrköping  
 Telefon: 011-186188 | Fax: 011-188988 | E-Mail: info@singthai.se

**Meny: Avhämtning**

[\* = lite stark, \*\* = medium stark, \*\*\* = mycket stark]

**Förrätter**

1.	<b>Poh Phea</b> Vårrulle	39:-
2.	<b>Goong Yang</b> Träkolsgrillade jätteräkor (med skal) och Tammarine sötsur sås och chilisås	55:-
3.	<b>Pla Yang</b> Grillad laxkotlett med Tammarine sötsur sås och chili soyasås	47:-
4.	<b>Yaam Goong **</b> Strimlad sallad med räkor, lök och chilipeppar i limejuice	52:-
5.	<b>Yaam Nuea **</b> Strimlad sallad med oxfilé, lök och chilipeppar i limejuice	52:-
6.	<b>Tom Yaam Goong **</b> Räksoppa i limejuice och chilipeppar	52:-
7.	<b>Tom Kha Ghai **</b> Kycklingsoppa med kokosmjölk	47:-
9. (A)	<b>A Sateh Moo 90 *</b> Grillspett av fläskfilé med jordnötssås	50:-
9. (B)	<b>A Sateh Nuea 91 *</b> Grillspett av oxfilé med jordnötssås	50:-
9. (C)	<b>Sateh Gai 92 *</b> Grillspett av kyckling med jordnötssås	50:-
9. (D)	<b>Sateh Goong 93 *</b> Grillspett av räkor med jordnötssås	50:-

**Kötträtter**

10.	<b>Mix Sateh *</b> Blandade grillspett av fläskfilé, oxfilé, kyckling och räkor med jordnötssås	85:-
10. (A)	<b>Sateh Moo 100 *</b> Grillspett av fläskfilé med jordnötssås	85:-
10. (B)	<b>Sateh Nuea 101 *</b> Grillspett av oxfilé med jordnötssås	85:-
10. (C)	<b>Sateh Gai 102 *</b> Grillspett av kyckling med jordnötssås	85:-
10. (D)	<b>Sateh Goong 103 *</b> Grillspett av räkor med jordnötssås	85:-

11.	<b>Nuea Thod Grathiam Prig Thai</b> Stekt oxfilé med vitlök och peppar	95:-
12.	<b>Nuea Paad Prig **</b> Stekt oxfilé med färsk chili pasta	95:-
13.	<b>Nuea Jahn Roon *</b> Marinerad oxfilé i thailändska kryddor	110:-
14.	<b>Nuea Pad Bai Grapao ***</b> Stekt oxfilé med thailändsk basilika	95:-
15.	<b>Panäng Nuea **</b> Oxfilé med Panäng curry i kokosmjölk	95:-
16.	<b>Gaeng Massamun Nuea **</b> Oxfilé med Massamun curry i kokosmjölk	95:-
19.	<b>Panäng Moo **</b> Fläskfilé med Panäng curry i kokosmjölk	95:-
20.	<b>Moo Pak Pad</b> Stekt fläskfilé med färska blandade grönsaker i ostronsås	95:-

### Fågelrätter

21.	<b>Gai Pad Met Ma Moang *</b> Stekt strimlad kyckling med Cashewnötter	95:-
22.	<b>Gai Pad Bai Grapao ***</b> Stekt strimlad kyckling med thailändsk basilika	95:-
23.	<b>Gai Hor Bai Toey</b> Friterade kycklingbitar i Toey-blad med söt chilisås	95:-
24.	<b>Gaeng Khiew Wahn Gai **</b> Kyckling med kryddstark grön curry i kokosmjölk	95:-
25.	<b>Ped Yang</b> Ugnsgrillad anka med plommonsås	105:-
26.	<b>Gaeng Phed Ped Yang **</b> Anka med röd curry i kokosmjölk	105:-

### Fisk & Skaldjur

30.	<b>Pla Yang</b> Träkolsgrillad lax med Tammarine sötsur sås och chilisås	105:-
31.	<b>Goong Yai Yang</b> Träkolsgrillade jätteräkor (med skal) och Tammarine sötsur sås och chilisås	110:-
32.	<b>Goong Pad Metmamoang *</b> Stekta jätteräkor med Cashewnötter	105:-
33.	<b>Pla Yang *</b> Ångkokt lax med ingefära och chili sojasås	105:-
34.	<b>Goong Yang *</b> Grillade jätteräkor med vitlökssmör	110:-
35.	<b>Pla Yang *</b> Friterad lax med sötsur chilisås	110:-
36.	<b>Chu Chi Pramuk ***</b> Bläckfisk med chilipeppar i kokosmjölk	95:-
37.	<b>Pramuk Pak Bai Grapad ***</b> Stekt bläckfisk med Thailändsk basilika	95:-
38.	<b>Pramuk *</b> Friterad bläckfisk med sötsur sås	95:-
39.	<b>Goong Jahn Roon *</b> Marinerade jätteräkor med skal i thailändska kryddor och örter	110:-
40.	<b>Gaeng Khiew Wahn Goong **</b> Räkor med grön curry i kokosmjölk	105:-

41.	<b>Chu Chi Goong ***</b> Räkor med chilipeppar-pasta i kokosmjölk	105:-
42.	<b>Goong Pad Bai Grapao ***</b> Stekta räkor med thailändsk basilika	105:-
43.	<b>Goong Thod Gratiam Prig Thai</b> Stekta räkor med vitlök och peppar	105:-

### Diverse

50.	<b>Pak Pad Ruam Mit</b> Blandade färska stekta grönsaker med ostronsås	65:-
51.	<b>Guay Teow Pad A Singapore</b> Singapore-stekta risnudlar (grillat fläskkött, kyckling, räkor, ägg, curry)	85:-
52.	<b>Kao Pad Ruam Mit</b> Stekt ris med grillat fläskkött, räkor, kyckling i curry	85:-
53.	<b>Kao Pad Goong</b> Stekt ris med räkor	90:-
54.	<b>Kao Pad Gai</b> Stekt ris med kyckling	85:-
55.	<b>Mixed Sing Thai Grill *</b> Mixgrill - Grillade jätteräkor (med skal), oxfilé, fläskfilé och laxkotlett	120:-
56.	<b>Guay Teow Pad Thai</b> Thailändska stekta risnudlar (Tofu, räkor, kyckling, ägg)	90:-
57.	<b>Kao Pad Sabparod</b> Stekt ris med grillat fläsk, kyckling, räkor, ägg, ananas	85:-

### Efterrätter

61.	<b>Ai Tim Ma-Prao</b> Kokosglass	47:-
62.	<b>Ai Tim Sapparod</b> Ananasglass	47:-
63.	<b>Ai Tim Pollamai</b> Thailändsk fruktsallad med gourmetglass	39:-
64.	<b>Gruay Tord Ai Tim Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass	39:-
65.	<b>Sapparod Tord Ai Tim Såmm Chockolett</b> Friterad ananas med gourmetglass	39:-

## Sing Thai Special

	<p><b>Tre thailändska smårätter:</b></p> <p><b>Panäng Nuea **</b> Oxfile med Panäng curry i kokosmjölk</p> <p><b>Mixed Sateh *</b> Blandade grillspett med oxfile, fläskfile, räkor och jordnötssås</p> <p><b>Gai Hor Bai Toey</b> Friterad kyckling i Toey-blad med söt chilisås</p>	100:-
Meny A	<p>för 1 person</p> <p><b>Förrätt:</b></p> <p><b>Goong Yang</b> Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås</p> <p><b>Varmrätt:</b></p> <p><b>Tre thailändska smårätter:</b></p> <p><b>Panäng Nuea **</b> Oxfile med Panäng curry i kokosmjölk</p> <p><b>Mixed Sateh *</b> Blandade grillspett med oxfile, fläskfile, räkor och jordnötssås</p> <p><b>Gai Hor Bai Toey</b> Friterad kyckling i Toey-blad med söt chilisås</p> <p><b>Efterrätt:</b></p> <p><b>Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass</p>	135:-/person
Meny B	<p>för 2 personer</p> <p><b>Förrätt:</b></p> <p><b>Goong Yang</b> Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås</p> <p><b>Varmrätt:</b></p> <p><b>Phed Yang Kam Moo Ob Nam Pueng</b> Ugnsgrillad ankbröstfile med plommonsås <i>eller</i></p> <p><b>Panäng Nuea **</b> Oxfile med Panäng curry i kokosmjölk</p> <p><b>Efterrätt:</b></p> <p><b>Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass</p>	135:-/person
Meny C	<p>för 3 personer</p> <p><b>Förrätt:</b></p> <p><b>Goong Yang</b> Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås</p> <p><b>Varmrätt:</b></p> <p><b>Phed Yang Kam Moo Ob Nam Pueng</b> Ugnsgrillad ankbröstfile med plommonsås <i>eller</i></p> <p><b>Panäng Gai **</b> Kyckling med Panäng curry i kokosmjölk <i>eller</i></p> <p><b>Nuea Jahn Roon **</b> Marinerad oxfile i thailändska kryddor och örter</p> <p><b>Efterrätt:</b></p> <p><b>Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass</p>	135:-/person