



www.singthai.se

# Sing Thai Restaurang

Norrköping



## Meny: Avhämtning

Måndag-Torsdag: 11:00-22:00 | Fredag: 11:00-23:00 | Lördag: 12:00-23:00 | Söndag: 13:00-22:00

[\* = 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 räka med jordnötssås	90:-
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	98:-
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	98:-
12.	<b>Nuea Paad Prig **</b> Stekt biff med färsk chili pasta Stekt oxfilé med färsk chili pasta	85:- 98:-
13.	<b>Nuea Jahn Roon *</b> (Serveras på värmeplatta) Marinerad oxfilé i thailändska kryddor	120:-
14.	<b>Nuea Pad Bai Grapao ***</b> Stekt biff med thailändsk basilika Stekt oxfilé med thailändsk basilika	85:- 98:-
15.	<b>Panäng Nuea **</b> Biff med Panäng curry i kokosmjölk Oxfilé med Panäng curry i kokosmjölk	85:- 98:-

16.	<b>Gaeng Massamun Nuea **</b> Biff med Massamun curry i kokosmjölk Oxfile med Massamun curry i kokosmjölk	85:- 98:-
17.	<b>Fläskfilé</b> med mango chutney	85:-
19.	<b>Panäng Moo **</b> Fläskfilé med Panäng curry i kokosmjölk	85:-
20.	<b>Moo Pak Pad</b> Stekt fläskfilé med färska blandade grönsaker i ostronsås	85:-

### Fågelrätter

21.	<b>Gai Pad Met Ma Moang *</b> Stekt strimlad kyckling med Cashewnötter	85:-
22.	<b>Gai Pad Bai Grapao ***</b> Stekt strimlad kyckling med thailändsk basilika	85:-
23.	<b>Gai Hor Bai Toey</b> Friterade kycklingbitar i Toeyblad med söt chilisås	95:-
24.	<b>Gaeng Khiew Wahn Gai **</b> Kyckling med kryddstark grön curry i kokosmjölk	85:-
25.	<b>Ped Yang</b> Ugnsgrillad anka med plommonsås	105:-
26.	<b>Gaeng Phed Ped Yang **</b> Anka med röd curry i kokosmjölk	105:-
27.	<b>Friterad kyckling</b> med mango chutney	85:-
29.	<b>Friterad kyckling</b> med sötsur sås	85:-

### 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 soyasås	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	85:-
37.	<b>Pramuk Pak Bai Grapad ***</b> Stekt bläckfisk med Thailändsk basilika	85:-
39.	<b>Goong Jahn Roon *</b> (Serveras på värmeplatta) Marinerade jätteräkor med skal i thailändska kryddor och örter	120:-
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:-
44.	<b>Friterade räkor</b> med sötsur sås	105:-

## Diverse

50.	<b>Pak Pad Ruam Mit</b> Blandade färska stekta grönsaker med ostronsås	70:-
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> (Serveras på värmeplatta) Mixgrill - Grillade jätteräkor (med skal), oxfilé, fläskfilé och laxkotlett	135:-
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:-

## Barnmeny

<b>Stekt kycklingfilé</b> i soyasås med ris	55:-
<b>Köttbullar</b> eller <b>Grillad korv</b> med pommes	55:-

## Sing Thai Special

<b><u>Två Thailändska smårätter:</u></b> 1. <b>Kycklingfilé på spett</b> med jordnötsås * 2. <b>Biff med panäng curry</b> i kokosmjölk ** Efterrätt: <b>Gruay Tord Ai Tim Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass	89:-
--	------

<b><u>Tre Thailändska smårätter:</u></b> 1. <b>Fläskfilé på spett</b> med jordnötsås * 2. <b>Stekt biff</b> med thailändsk basilika *** 3. <b>Kycklingfilé med gari curry</b> i kokosmjölk * Efterrätt: <b>Gruay Tord Ai Tim Såmm Chockolett</b> Friterad banan med gourmetglass	110:-
--	-------

Meny A	för 1 person Förrätt: <b>Goong Yang</b> Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås Varmrätt: <b>Tre Thailändska smårätter:</b> <b>Panäng Nuea</b> ** Oxfilé med panäng curry i kokosmjölk <b>Sateh Moo</b> * Grillspett med fläskfilé och jordnötsås	145:-/person
--------	--	--------------

**Gai Hor Bai Toey**

Friterad kyckling i Toeyblad med söt chilisås

Efterrätt:

**Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett**

Friterad banan med gourmetglass

Meny B

för 2 personer

145:-/person

Förrätt:

**Goong Yang**

Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås

Varmrätt:

**Phed Yang Kam Moo Ob Nam Pueng**

Ungsgrillad ankbröstfilé med plommonsås

eller

**Panäng Nuea \*\***

Oxfile med panäng curry i kokosmjölk

Efterrätt:

**Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett**

Friterad banan med gourmetglass

Meny C

för 3 personer

145:-/person

Förrätt:

**Goong Yang**

Träkolsgrillad jätteräka (med skal) med Tammarine sötsur sås och chilisås

Varmrätt:

**Phed Yang Kam Moo Ob Nam Pueng**

Ungsgrillad ankbröstfilé med plommonsås

eller

**Panäng Gai \*\***

Kyckling med Panäng curry i kokosmjölk

eller

**Nuea Jahn Roon \*\****(Serveras på värmeplatta)*

Marinerad oxfile i thailändska kryddor och örter

Efterrätt:

**Gruay Tord Ai Timm Såmm Chockolett**

Friterad banan med gourmetglass

**Extra Tillbehör**

Liten ris	10:-
Stor ris	15:-
Liten jordnötsås	10:-
Stor jordnötsås	30:-
Stekt ris/nudlar	30:-
Läsk på burk (33cl)	10:-

**Sing Thai Restaurang**  
**Trädgårdsgatan 15**  
**602 24 Norrköping**

**Telefon: 011-186188 | Fax: 011-188988 | E-Mail: info@singthai.se**