

# LUNCH

KL. 14.00 - 17.00

Ma Ma-Thai

- |    |  |                  |
|----|--|------------------|
| 1. | <b>NUEA PHAD PRIK THAI</b><br>MA-MA-THAI PEPPERBIFF MED HVITLØK SAUS<br>MA-MA-THAI PEPPER STEAK WITH GARLIC SAUCE  | <b>KR. 115.-</b> |
| 2. | <b>NUEA PHAD NAM MAN HOI</b><br>STEKT OKSEKJØTT MED GRØNNSAKER<br>I ØSTERSAUS<br>FRIED BEEF WITH VEGETABLES IN OYSTER SAUCE  | <b>KR. 115.-</b> |
| 3. | <b>GUNG PAD BAIKRAPAO</b><br>STEKT SCAMPI MED MYNTEBLAD OG CHILI<br>FRIED PRAWNS WITH, MINT AND CHILLI   | <b>KR. 135.-</b> |
| 4. | <b>GAI PAD PRIK GANG</b><br>GRYTE MED KYLLINGFILÉT I RØD KARRY,<br>KOKOSMELK SAUS OG GRØNNSAKER<br>CHICKEN FILLET IN RED CURRY COCONUT<br>MILK SAUCE AND VEGETABLE | <b>KR. 109.-</b> |

**INNHOLD/ALERGENER: SE SISTE SIDE**

**A MILD**  
**A MILD**

**B MEDIUN**  
**B MEDIUM**

**C STERK**  
**C HOT**

# LUNCH

KL.14.00 - 17.00

Ma Ma-Thai

- |    |  |                  |
|----|--|------------------|
| 5. | <b>GAI PAD PHUNG KA-KR</b><br>STEKT KYINGFILET MED GUL KARRISAUS<br>OG KOKKOSMELK<br>FRIED CHICKEN FILLET WITH YELLOW<br>CURRY SAUCEAND KOKKOSMILK | <b>KR. 109.-</b> |
| 6. | <b>MOO THOT KRATIEM PRIK THAI</b><br>STEKT SVINEKJØTT MED HVITLØK OG<br>PEPPERSAUS<br>FRIED PORK WITH GARLIC AND PEPPERSAUS                        | <b>KR. 109.-</b> |
| 7. | <b>FRITYRSTEKT SVINEKJØTT<br/>MED SUR-SØT SAUS</b><br>DEEP-FRIED PORK WITH SWEET & SOUR SAUCE  | <b>KR. 109.-</b> |

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUM  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# FORRETT

(STARTER)

LITEN / STOR

- 10. TOM-YOM KUNG** **KR. 99.-/ 159.-**  
SUR-STERK SUPPE MED REKER  
SOUR-SPICY SOUP WITH PRAWNS
- 11. TOM-YOM GAI** **KR. 79.-/ 139.-**  
SUR-STERK KOKKOSMELK SUPPE  
MED KYLLING  
COCONUT SOUP WITH SOUR-SPICY SOUP  
WITH CHICKEN
- 12. TOM KHA GAI** **KR. 79.-/ 139.-**  
KYLING MED KOKOSMELK SUPPE  
COCONUT SOUP WITH CHICKEN
- 13. PO PIA THOT** **KR. 89.-**  
THAI VÅRRULLER MED SVINEKJØTT (2 STK.)  
THAI SPRINGROLL WITH PORK (2 PCS)
- 14. GAI MOO SATAY** **KR. 89.-**  
KYLINGBRYST ELLER SVINEKJØTT PÅ SPIDD  
MED PEANØTTSAUS  
CHICKEN BREAST OR PORK ON STICK WITH  
PEANUT SAUCE
- 15. KHUNG HAU TORD KHOB MOO** **KR. 129.-**  
SPRØSTEKTE INNPAKKEDE SCAMPI MED  
SVINEKJØTT OG HVITLØK MED DIP  
DEEP-FRIED BAKED PRAWNS WITH PORK  
AND GARLIC WITH DIP

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER

## SJØMAT

(MAIN MENU SEAFOOD)

20. **KUNG PAD KHING** **KR. 199.-**  
STEKT SCAMPI MED HVITLØK, INGEFÆR,  
GRØNNSAKER OG STERK SAUS  
FRIED PRAWNS WITH GARLIC, GINGER AND  
SPICY SAUCE
21. **PAD TALEH** **KR. 215.-**  
STEKT SCAMPI, BLEKKSPRUT OG KAMSKJELL MED  
GRØNNSAKER OG CHILI  
FRIED PRAWNS, SQUID AND SCALLOPS WITH  
VEGETABLES & CHILLI
22. **KUNG PAD BAIKRAPRAO** **KR. 209.-**  
STEKT SCAMPI MED GRØNNSAKER,  
MYNTEBLAD OG CHILI  
FRIED PRAWNS WITH VEGETABLE,  
MINT AND CHILLI
23. **KUNG PAD PRIK DANG** **KR. 199.-**  
GRYTE MED SCAMPI I RØD KARRI KOKOSMELK SAUS  
PRAWNS IN RED CURRY COCONUT MILK SAUCE
24. **KUNG HAU TORD KHOH MOO** **KR. 209.-**  
SPRØSTEKTE INNPAKKEDE SCAMPI MED  
SVINEKJØTT, HVITLØK OG DIP  
DEEP-FRIED BAKED PRAWNS WITH PORK AND  
GARLIC WITH DIP

INNHOOLD/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER

## SJØMAT

(MAIN MENU SEAFOOD)

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 25. | <b>PAD HOI. SHELL KRATIEM</b><br>STEKT KAMSKJELL MED HVITLØK OG ASPARGES<br>FRIED SCALLOPS WITH GARLIC AND ASPARAGUS                    | <b>KR. 219.-</b> |
| 26. | <b>LAKS PAD PRIK GANG</b><br>LAKSEFILÉT MED RØD KARRI KOKOSMELK SAUS<br>SALMON FILLET WITH RED CURRY SAUCE                              | <b>KR. 179.-</b> |
| 27. | <b>CHU CHI LAKS</b><br>LAKS MED HJEMLAGET SAUS (STERK)<br>SALMON WITH HOME-MADE SPICY SAUCE   | <b>KR. 179.-</b> |
| 28. | <b>PLA MEUK TOD GRATEUM</b><br>HURTIGSTEKT BLEKKSPRUT MED PAPRIKA<br>OG HVITLØKSAUS<br>SQUID WITH PEPPER AND GARLIC                     | <b>KR. 169.-</b> |
| 29. | <b>PLA MEUK KRATIEAM PRIK THAI</b><br>BLEKKSPRUT MED HVITLØK OG<br>THAI GRØNN PEPPERCORNS<br>SQUID WITH GARLIC & THAI GREEN PEPPERCORNS | <b>KR. 169.-</b> |

INNHOOLD/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER

## KYLLING

(MAIN MENU CHICKEN)

31. **PENAENG GAI** **KR. 189.-**  
KYLLINGFILÉT I PANANG KARRISAUS  
CHICKEN FILLET IN PANAENG CURRY SAUCE
32. **GAI PAD METMAAMUONG** **KR. 199.-**  
FRITYRSTEKT KYLLINGFILÉT MED PAPRIKA,  
LØK OG KASJUNØTTER  
DEEP-FRIED CHICKEN WITH ONION AND  
CASHEW NUTS
33. **GAI PAD PHUNG KA-KR** **KR. 189.-**  
KYLLINGFILÉT MED GUL KARRISAUS  
CHICKEN FILLET WITH YELLOW CURRY SAUCE
34. **KANG KEAWWAN GAI** **KR. 189.-**  
GRYTE MED KYLLINGFILÉT I GRØNN KARRI  
KOKOSMELK SAUS (STERK)  
CHICKEN FILLET IN GREEN CURRY COCONUT  
MILK SAUCE (HOT)
35. **GAI PAD PRIK GANG** **KR. 189.-**  
GRYTE MED KYLLINGFILÉT I RØD KARRI  
KOKOSMELK SAUS (STERK)  
CHICKEN IN RED CURRY COCONUT MILK SAUCE (HOT)
36. **GAI PHAD BAIKAPRAO** **KR. 199.-**  
STEKT KYLLINGFILÉT MED MYNTEBLAD OG  
GRØNNSAKER OG CHILLI  
FRIED CHICKEN FILLET WITH MINT AND VEGETABLES

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER

## BIFF

(MAIN MENU BEEF)

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 41. | <b>NUEA PHAD PRIK THAI</b><br>MA-MA-THAI PEPPER BIFF MED HVITLØK<br>MA-MA-THAI PEPPER STEAK WITH GARLIC                              | <b>KR. 189.-</b> |
| 42. | <b>NUEA PHAD NAM MAN HOI</b><br>STEKT BIFF MED GRØNNSAKER I ØSTERSAUS<br>FRIED BEEF WITH VEGETABLES IN OYSTER SAUCE                  | <b>KR. 189.-</b> |
| 43. | <b>NUEA PHAD BAIKAPRAO</b><br>STEKT BIFF MED MYNTEBLAD, GRØNNSAKER OG CHILI<br>FRIED BEEF WITH MINT, VEGETABLES & CHILLI             | <b>KR. 199.-</b> |
| 44. | <b>KANG KEAW WAN NUEA</b><br>BIFF I GRØNN KARRI, KOKKOSMELK<br>OG GRØNNSAKER<br>BEEF IN GREEN CURRY, COCONUTMILK<br>AND VEGETABLES   | <b>KR. 189.-</b> |
| 45. | <b>MASSEMAN NUEA</b><br>BIFF I MASSEMAN MED PEANØTTER,<br>LØK OG POTETER<br>BEEF IN MASSEMAN CURRY WITH PEANUTS,<br>ONION AND POTATO | <b>KR. 199.-</b> |
| 46. | <b>NUEA BHUD MED MA MAUNG</b><br>BIFF MED KASJUNØTT SAUS<br>BEEF WITH CASHEW NUT SAUCE   | <b>KR. 199.-</b> |

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A\_MILD  
A MILD

B MEDIUM  
B MEDIUM

C STERK  
C HOOT

# HOVEDRETTER

## SVINEKJØTT

(MAIN MENU PORK)

Ma Ma-Thai

- |     |   |           |
|-----|---|-----------|
| 51. | <b>MOO PAD PED PRIK THAI</b><br>Stekt svinekjøtt med grønnsaker og chili<br>Fried pork with vegetables and chilli                                   | KR. 179,- |
| 52. | <b>MOO THOD KRATIEM PRIK THAI</b><br>Stekt svinekjøtt med hvitløk og pepper<br>Fried pork with garlic and pepper                                    | KR. 179,- |
| 53. | <b>MOO PAD PRAEWWAN</b><br>Frityrstekt svinekjøtt med sur-søt saus<br>Deep-fried pork with sweet and sour sauce                                     | KR. 179,- |
| 54. | <b>SA-TEY</b><br>Svinekjøtt på spidd med peanøtt saus<br>Pork on stick with peanut sauce  | KR. 189,- |
| 55. | <b>GAENG PHED MOO</b><br>Gryte med svinekjøtt i rød karri kokosmelk<br>og grønnsaker (sterk)<br>Pork in red curry coconut milk and vegetables (hot) | KR. 189,- |

INNHOLD/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT



# HOVEDRETTER

## AND OG LAM

(MAIN MENU DUCK AND LAMB)

- 61. GAENG PHED PED YANG** **KR. 219.-**  
AND KOKT I RØD KARRI KOKOSMELK  
OG GRØNNSAKER  
DUCK IN COCONUT MILK WITH RED CURRY  
AND VEGETABLES
- 62. LAB PED** **KR. 219.-**  
ANDE SALAT THAI-VIS  
DUCK SALAD THAI STYLE
- 63. PED THOD SAM ROES** **KR. 219.-**  
INNBAKT AND MED SUR-SØT SAUS  
BAKED DUCK WITH SWEET AND SOUR SAUCE
- 64. PED THOD BAD SOUH KRA KAM PRIK THAI** **KR. 219.-**  
FRITYRSTEKT ANDBRYST MED HVITLØKSAUS  
DEEP-FRIED DUCK BREAST WITH GARLIC SAUCE
- 65. PED PRIK KRATIEM** **KR. 189.-**  
FRITYRSTEKT LAM MED PURRELØK OG GULROT MED  
HVITLØK SAUS  
FRIED LAMB WITH VEGETABLES AND GARLIC SAUCE
- 66. PEA PHAD BAIKAPRAO** **KR. 189.-**  
STEKT LAM MED MYNTEBLAD, GRØNNSAKER OG CHILI  
FRIED LAMB WITH MINT, VEGETABLES AND CHILLI

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER

## SALAT

(MAIN MENU SALAD)

71. **YAM WUN SEN GUNG PLAMUUK HOI** **KR. 205.-**  
GLASSNUDLER MED SCAMPI, BLEKKSPRUT MED  
GRØNNSAKER (STERK)

GLASS NOODLES WITH PRAWNS, SQUID AND  
VEGETABLES (HOT)

72. **LAB GAI** **KR. 189.-**  
KYLLING SALAT  
CHICKEN SALAD

73. **LAB MOO** **KR. 189.-**  
SVINEKJØTT SALAT  
PORK SALAD

## NUDLER OG RIS

(NOODLES AND RICE)

74. **PHAT THAI** **KR. 189.-**  
STEKTE RISNUDLER MED SCAMPI, KYLLING  
OG GRØNNSAKER  
FRIED RICE NOODLES WITH PRAWNS,  
CHICKEN AND VEGETABLES

75. **PHAD MOO** **KR. 169.-**  
STEKTE EGGNUDLER MED SVINEKJØTT OG GRØNNSAKER  
FRIED EGG NOODLES WITH PORK AND VEGETABLES

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT

# HOVEDRETTER GRØNNSAKER

(MAIN MENU VEGETARIAN)

Ma Ma-Thai

- |     |   |                  |
|-----|---|------------------|
| 81. | <b>PAD NAW MAI LARRANG</b><br>HURTIGSTEKT ASPARGES MED<br>HVITLØK OG ØSTERSAUS<br>FRIED ASPARAGUS WITH<br>GARLIC AND OYSTER SAUCE | <b>KR. 179.-</b> |
| 82. | <b>NAM PRIK DENG THAI</b><br>GRØNNSAKSALAT MED PEANØTT SAUS<br>MIXED VEGETABLES WITH PEANUT SAUCE                                 | <b>KR. 179.-</b> |
| 83. | <b>KANG KEAN WAN TOFU</b><br>GRØNNSAKER MED TOFU<br>VEGETABLES WITH TOFU  | <b>KR. 189.-</b> |
| 84. | <b>GUAG TIAW TOFU</b><br>RISNUDLERMEDTOFU<br>RICE NOODLES WITH TOFU   | <b>KR. 189.-</b> |

INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE

A MILD  
A MILD.

B MEDIUN  
B MEDIUM

C STERK  
C HOT



# DESSERT

91. **FRTYRSTEKT BANAN MED IS** KR. 69,-  
**DEEP FRIED BANANA WITH ICE CREAM**
92. **IS MED EGGLIKØR OG SJOKOLADESAUS** KR. 99,-  
**ICE CREAM WITH EGGLIQUEUR AND**  
**CHOCOLATE SAUCE**
93. **BANAN SPLIT MED BANAN LIKØR** KR. 99,-  
**BANANA SPLIT WITH BANANA LIQUEUR**
94. **FERSK JORDBÆR MED KREM** KR. 89,-  
**FRESH STRAWBERRIES WITH CREAM**
95. **KOKOSNØTT PANNEKAKER MED IS** KR. 89,-  
**COCONUT PANCAKES WITH ICE CREAM**

**INNHold/ALERGENER: SE SISTE SIDE**