THAI TAPAS

THAI TAPAS & COCKTAILS

AVSMAKNINGSMENY

SANKT ERIKSGATAN 39 · STOCKHOLM

Välkommen

Thaipas är en modern tolkning av det thailändska köket, där smaker, gemenskap och kvalitet står i centrum. Rätterna är tänkta att delas runt bordet.

Avsmakningsmenyerna serveras successivt — här hittar ni även våra drycker, viner och desserter.

SIGNATURE COCKTAILS

THAI BASIL — 165:-
Gin, citron, thaibasilika & kokosskum

MANGO STICKY CLOUD / ALKOHOLFRI — 165/89:-
Rom, mango, kokos, lime & kokosskum

SPICY PINEAPPLE MARGARITA — 155:-
Tequila reposado, cointreau, lime, ananas & socker

PALOMA LEMONADE — 155:-
Tequila blanco, lime & grapefruktsoda

PORNSTAR MARTINI — 165:-
Vaniljvodka, passionsfruktslikör, lime & passionsfrukt, serveras med kyld prosecco

PIÑA COLADA — 155:-
Rom, ananasjuice, kokosgrädde, lime & Coco Lopez

THAI BUCKET 2–4 PERSONER — 695:-
Mekong 35cl, Lippo, Coca Cola & lime

MAI THAI — 155:-
Ljus rom, apelsinlikör, amaretto, grenadine, apelsin, ananas & lime

PASSION MOJITO / ALKOHOLFRI — 155/89:-
Rom, passion puré, lime, socker & mynta

FATÖL

Norrlands Ljus 40cl	78:-
Krusovice 40cl	95:-
Gästkran 40cl	95:-

FLASKÖL

Singha Beer 33cl	78:-
Big Singha Beer 63cl	125:-
Leo 33cl	78:-
Big Leo 63cl	125:-
Full Ship of IPA 33cl	88:-
Melleruds Pilsner 33cl (alkoholfri)	68:-

CIDER

Strongbow 33cl	84:-
Briska Ananas 33cl	78:-
Briska Päron 33cl	78:-

LÄSK

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	45:-
San Pellegrino 25cl	45:-
San Pellegrino 75cl	79:-

MOUSSERANDE

NV Prosecco Treviso Extra Dry, Italien **115/595:-**

NV Pol Roger Brut Champagne, Blend, Frankrike **1295:-**

2018 Pol Roger, Brut Champagne, Blend, Frankrike **1495:-**

VITT

NV JeanJean La Méridionale Blanc, Languedoc-Roussillon, Frankrike **115/550:-**

2024 S.A. Prüm, Essence, Riesling, Mosel, Tyskland **135/650:-**

2024 Dom. La Croix St-Laurent, Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire, Frankrike **150/750:-**

2024 Dom. Louis Moreau, Chablis Chardonnay, Frankrike **165/825:-**

2019 S.A. Prüm, Graach Himmelreich Spätlese, Riesling, Mosel, Tyskland **975:-**

2024 Ingrid Groiss, Braitenpuechtorff Grüner Veltliner, Weinviertel, Österrike EKO **875:-**

2023 Hahn, Chardonnay, Kalifornien, USA **795:-**

2023 J Vineyards, Chardonnay, Russian River Valley, USA **1050:-**

2023 Charly Nicolle, 1er Cru Mont de Milieu, Chablis Bourgogne, Frankrike **1295:-**

ROSÉ

NV JeanJean La Méridionale Rosé, Languedoc-Roussillon, Frankrike **115/550:-**

RÖTT

NV JeanJean La Méridionale Rouge, Languedoc-Roussillon, Frankrike **115/550:-**

2024 Mauro Sebaste, Barbera d'Asti Valdevani, Piemonte, Italien **135/650:-**

2023 Henri de Villamont, Prestige, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike **175/850:-**

2022 Pasqua Vigneti e Cantine, Ripasso, Valpolicella, Veneto, Italien **175/850:-**

2022 Mauro Sebaste, Parigi Nebbiolo d'Alba, Piemonte, Italien **895:-**

2021 Mauro Sebaste, Barolo Tresuri, Nebbiolo, Piedmonte, Italien **1095:-**

2011 Casa E. Di Mirafiore, Barolo “Paiagallo”, Piedmont, Italien **1875:-**

2019 Valiano, Chianti Classico 6.38 Gran Selezione, Toscana, Italien EKO **995:-**

2021 Château de Chamirey, 1er Cru Clos du Roi, Mercurey, Bourgogne, Frankrike **1325:-**

2024 Domaine des Hauts Châssis, Esquisse, Crozes-Hermitage, Rhône, Frankrike EKO **875:-**

2023 Ogier, Châteauneuf-du-Pape Rouge, Rhône, Frankrike EKO **995:-**

AVSMAKNINGSMENY 1

495:-

POH PIA PAK G
Hemgjorda vårrullar med grönsaker & sweet chili

GAI PHAD MED MAMUANG • G
Wokad kyckling med cashewnötter

PAD KRAPAO MOO ••• G
Wokad hackad fläskfärs med chili, vitlök & thaibasilika

PANENG NEUA •• G
Oxfilé i panengcurry med limeblad & chili

GAI SATAY G
Currymarinerade, grillade kycklingspett, serveras med jordnötssås & thailändsk inlagd gurka

TALEY NAM PRIK POW ••
Wokad skaldjursmix i chilipasta med lök & chili

AVSMAKNINGSMENY 2

595:-

GOONG CHUP PAENG TOD G
Pankopanerad scampi med plommonsås

PAD PAK BROCCOLI •
Wokad broccoli med vitlök, chili & ostronsås, toppad med hackade jordnötter

NUA PHAD NAM MAN HOI G
Wokad oxfilé i ostronsås med vitlök, lök & paprika

PANENG GAI •• G
Kyckling i paneng curry med limeblad & chili

GAI SATAY G
Currymarinerade, grillade kycklingspett, serveras med jordnötssås & thailändsk inlagd gurka

PAD THAI GOONG G
Wokade risnudlar med scampi, toppas med jordnötter, lime & torkad chili

SEE KRONG MOO YANG G L
Grillade kamben med thailändsk glaze, serveras med syrlig chilisås & vitlökssås

Upplev det bästa av det thailändska köket med vår avsmakningsmeny. Ett urval av våra mest uppskattade rätter serveras successivt och dukas upp på bordet allt eftersom. Menyn är skapad för att delas och avnjutas tillsammans, där varje servering bjuder på nya smaker, dofter och kulinariska upplevelser.

L Laktos G Gluten • Lite stark •• Stark ••• Riktigt stark

Övriga allergier, vänligen meddela vår personal.

DESSERT

MARÄNGSVISS [L] — **125:-**

Vispad grädde, färsk banan, spröda maränger, chokladsås & vaniljglass

THAI BANANA PANCAKE [L] [G] — **145:-**

Thailändsk street food-klassiker med banan, kokosgrädde & chokladsås & vaniljglass

FLAMBERAD ANANAS [L] — **145:-**

Färsk ananas flamberad i cognac med toner av kanel, serverad med kanderade cashewnötter & vaniljglass

KAFFEDRINKAR

IRISH COFFEE [L] — **165:-**

Whisky, farinsocker, kaffe & grädde

KAFFE KARLSSON [L] — **165:-**

Baileys, cointreau, kaffe & grädde

ESPRESSO MARTINI — **165:-**

Vodka, Kahlúa, espresso

Vid allergier, prata gärna med vår personal.

[L] Laktos [G] Gluten