

DELIGHT

Kalde Thaismaker

Thai sashimi

laks, trøffel, soya, vårløk,
honningmelon, koriander, chili
allergener: fisk, skalldyr, soya

og

Kamskjell sashimi

fruktsalsa med mynte, chili- og plommesaus
allergener: bløtdyr

og

Thaikylling på nori

Sautert og marinert kylling, mais, bønner
med avokadomousse, wasabipulver og nøtter
allergener: hvete, selleri, soya, peanøtt, hasselnøtt, pistasj

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

Moo-Ping satay

marinert med sitrongress, korianderrot
dyppet i klassisk thaidressing og toppet med sennepskarse
allergener: fisk

og

Ovnsbakt lange

med tom yum smør, papaya- og gulrotsalat
allergener: fisk

Hovedrett

Crispy duck à la Sawan

rød currykrem, hoisinsaus, agurk,
syltet kål og Thai-urter
allergener: bløtdyr, gluten, soya

Dessert

Husets hjemmelagde Petits Fours

allergener: spør din servitør

Kr 745,- per kuvert



BEYOND

Kalde Thaismaker

Thai sashimi

laks, trøffel, soya, vårløk, honningmelon, chili

allergener: fisk, soya

og

Hamachi sashimi

mirin, soya, granateple, mint, sitrongress, kaffir lime blader

allergener: fisk, soya

og

Biff tataki

lettgrillet indrefilet, løk, tomat, oliven, eple, spinat, nam jim

allergener: fisk, skaldyr, soya

Varme Thaismaker

Tempura villreke salat

agurk, vårløk, cashew, chili, fersk grønn pepper og koriander

allergener: skaldyr, cashew, hvete

og

Ovnsbakt lange

tom yum smør, gulrot- og papayasalat

allergener: fisk, laktose, selleri

og

Moo-Ping pork satay

marinert med sitrongress, korianderrot

dypet i klassisk thaidressing og toppet med sennepskarse

allergener: fisk

og

Money bags

fylt med høyrygg av okse, aromasopp og thaurter

allergener: fisk, bløtdyr, egg, hvete, soya

Hovedrett

Crispy duck à la Sawan

rød currykrem, hoisinsaus, agurk,

syltet kål, og thaurter

allergener: bløtdyr, gluten, soya

Dessert

Sawans dessertsymfoni

en himmelsk kombinasjon av kjøkkensjefens anbefalinger

allergener: spør din servitør

Kr 845,- per kuvert

