



Sawatdee
THAI RESTAURANT

MENY

VELKOMMEN TIL SAWATDEE THAI RESTAURANT!

*Vi kombinerer gode råvarer fra Norge og Thailand for å beholde den identiske smaken og for å gi deg et sunt og friskt måltid. Samtlige råvarer er fra lokale leverandører. Vi lager de fleste retter **Glutenfrie** og tilpasset **Vegetarianere***

ANTALL S VISER STYRKEN PÅ RETTEN:

S = Litt Sterk

SS = Medium sterk

SSS = Sterk

Vi justerer gjerne på styrken om ønskelig!
Spør vår servitør om du ønsker
Thai-sterk eller mild rett

ARRANGERE SELSKAP?

Vi har en helt unik hems og lokale for selskaper!
Vi setter opp alt etter eget ønske,
og leien er helt kostnadsfri!
Ta kontakt med oss for mer info.

FØLG OSS PÅ SOSIALE MEDIER



◇◇◇◇◇ **FORRETTETTER // STARTERS** ◇◇◇◇◇

1. PHO PIA THOT 109,-
2 stk sawatdee's hjemmelagde vårruller med kylling.
Sawatdee's homemade springrolls with chicken. ◆ 6,8
2. GAI SATAY129,-
2 stk kyllingfillet av stange med hjemmelaget peanøttsaus.
*Tastefull marinated chicken with
homemade peanut sauce* ◆ 2,6,8
3. GOONG CHUP 139,-
3 stk fritert scampi med søt plommesaus
3 Crispy prawns with plum sauce ◆ 3,5,8
4. KIEW MOO129,-
3 stk friterte pakker av svinekjøtt, serveres med soya og chilisaus.
3 fried dumplings with pork, served with soya and sweet chilli sauce ◆ 3,6,8
5. TOM YAM GOONG SSS 149,- / Stor 239,-
Tradisjonell og smaksrik suppe med scampi.
Styrken kommer fra chili og syrligheten fra lime.
*A traditional and popular soup with prawns, where the
flavour are based on chilli and lime* ◆ 3,4,8

◇◇◇◇◇ **HOVEDRETTER // MAINCOURSES** ◇◇◇◇◇

SUPPER // SOUPS

6. TOM KHA GAI229,-
Silkemyk suppe med kokosmelk, sitrongress,
limeblader, galangarot og stangekylling. *Coconut soup with chicken,
lemongrass, lime leaves, galanga root and coriander.* ◆ 4
7. PHO TEK SSS249,-
Het suppe med scampi, pengasius fisk og smakfulle thailanske urter.
Spicy soup with prawns, pengasius fish and herbs. ◆ 3,4,7



◇◇◇◇◇ **KARRIRETTER // CURRY** ◇◇◇◇◇

Til disse karrirettene serverer vi ris. Velg mellom
scampi + 15,- / okse + 10,- / kylling eller svin.
Choose chicken, pork, prawns (+15,-) or beef (+10,-)

10. PANENG SS229,-

Smakfull rød karri med grønnsaker, søt basilikum, champignon og hint
av limeblader. *Red curry with holy basil, lime leaves and vegetables* ● 3,4

11. GAENG NHOR MAI SS229,-

Rød karri med bambusskudd og grønnsaker, der den søte
basilikum gir en fantastisk smak.

Red curry with bamboo shoots, peppers lime leaves and vegetables ● 3,4

12. GAENG KEAW SSS229,-

Grønn karri for chilientusiaster, sterk karri med god søthet og grønnsaker.
Hot green curry with bamboo shoots, squash, peppers and lime leave ● 3,4

13. MASSAMAN S229,-

En søt karrirett med poteter og chashewnøtter der kardemommefrø og
kanel gir en fantastisk smak. *Yellom curry with potatoes, cardamom,
cinnamon and cashewnuts* ● 1,3,4

◇◇◇◇◇ **STEKT RIS // FRIED RICE** ◇◇◇◇◇
NUDELRETTER // NOODLES

14. KAOW PAD / FRIED RICE198,-

Stekt ris med egg og grønnsaker. Velg mellom scampi + 15,-, okse + 10,-,
kylling eller svin. *Thai style fried rice with vegetables and eggs.*
Choose between chicken, pork, prawns (+15,-) or beef (+10,-) ● 5,6

15. PAD THAI219,-

Woket nudler med bønnespirer, lime, egg og peanøtter.
Velg mellom scampi + 15,- eller kylling. *Traditional thai dish with noodles,
bean sprouts, egg and peanuts. Choose between chicken or prawns (+15,-)*
● 2,3,5,6,8

16. PAD KEE MAO SS219,-

Nudler woket i hvitløk, chili, thai basilikum og soya.
Velg mellom okse + 10,- / svin. *Noodles woket together with garlic, chili
and herbs. Choose between pork or beef (+10,-)* ● 3,4,6,8

17. PAD SIEW229,-

Woket nudler med grønnsaker, sort soya og egg. Velg scampi + 15,-, okse + 10,-, kylling/svin. *Noodles with black soya, eggs and vegetables. Choose between chicken, pork, prawns (+15,-) and beef (+10,-)* ◆ 3,5,6,8

◆◆◆◆◆ **WOKRETTER // Serveres med ris** ◆◆◆◆◆

20. PAD GAI CASHEW SS249,-

En av favorittene! Woket kylling fra Stange gård med cashewnøtter og grønnsaker i vår hjemmelagde chilipaste. *Our most popular wok with chicken, vegetables and our homemade sweet chilipaste* . ◆ 1,3,4,6,8

21. PAD KRAPOW NUA SSS249,-

Oksekjøtt i østersaus, snittbønner, rød paprika, bambusskudd og hellig basilikum. *Beef wok with chili, red pepper, holy basil, long yard beans, bamboo shoots and onion* ◆ 3,4,6,8

22. PAD PRIK GAENG SSS249,-

En smakfull wok med grønnsaker og rød karri. Velg mellom okse + 10,- eller svin. *Wok with red curry, bamboo shoots, green squash and lime leaves. Choose between pork or beef (+10,-)* ◆ 3,4,6,8

23. PAD KRATIEM S249,-

Wok med smak av hvitløk, sort pepper og østersaus. Velg mellom scampi + 15,- / kylling. *Black pepper, garlic, and vegetables in oystersauce. Choose between chicken or prawns (+15,-)* ◆ 3,6,7,8

24. GOONG PREW WHARN249,-

Woket scampi med grønnsaker og smak av tomat og ananas. *Prawns with vegetables and flavours of pineapple and tomato* ◆ 3,6,7,8

25. PAD KING249,-

Wok med grønnsaker og smak av ingefær. Velg mellom kylling og svin. *Ginger, vegetables and onions in a soybean sauce. Choose between chicken and pork.* ◆ 3,6,7,8

26. YAM NUA SSS THAI SALAT.....239,-

En frisk thaisalat med oksekjøtt og smaker av lime, chili og thailandske urter. *Thai style salad with beef, vegetables, chili and herbs* ◆ 3,4,7

27. NUA NAMAN HOI249,-

Woket oksekjøtt med friske grønnsaker og østersaus. *Beef wok with fresh vegetables and oyster sauce* ◆ 3,6,8

◇◇◇◇◇ **MIX MENYER // SHARING MENUS** ◇◇◇◇◇

MIX MENY 1 MIN. 2 PERS // 379,- PR PERS

FORRETT / STARTERS
(Hver får sin egen forrett)

GAI SATAY

2 stk kyllingfillet av stange med hjemmelaget
peanøttsaus ● 2,3,6,8

HOVEDRETTER / MAIN COURSES
(Serveres i hot pot på bordet for deling)

PAD GAI CASHEW SS

Woket stangekylling med cashewnøtter i vår
hjemmelagde chilipaste. ● 1,3,6,8

GAENG NHOR MAI MOO SS

Rød karri med svinekjøtt, bambusskudd og grønnsaker der
den søte basilikumen gir en fantastisk smak. ● 3,4



MIX MENY 2 MIN. 4 PERS // 409,- PR PERS

FORRETT / STARTERS
(Hver får sin egen forrett)

PHO PIA THOT

Sawatdee's hjemmelagde vårruller ● 3,6,8

GOONG CHUP

Fritert scampi med søt plommesaus ● 3,5,8

HOVEDRETTER / MAIN COURSES
(Serveres i hot pot på bordet for deling)

MASSAMAN GAI S

Søt karrirett med kylling, poteter og
cashewnøtter der kardemommefrø og kanel
gir en fantastisk smak. ● 1,3,4

PAD KRATIEM MOO S

Wok med svinekjøtt med smak av hvitløk,
sort pepper og østersaus. ● 3,6,7,8

PAD KRAPOW NUA SSS

Oksekjøtt i østersaus, snittbønner, rød paprika,
bambusskudd og hellig basilikum. ● 3,4,6,8



◇◇◇◇◇ **BARNEMENY // CHILDRENS MENU** ◇◇◇◇◇

PØLSE & FRIES109,-
2 stk pølser med fries. ◆ 8

KYLLING & RIS119,-
Stekt ris med egg, grønnsaker og kylling.
Bare tøffinger spiser grønnsaker! ◆ 5,6

KYLLING & NUDLER119,-
Stekte nudler med egg, grønnsaker og kylling ◆ 5,6,8

VÅRRULL & RIS119,-
En vårrull med stekt ris og grønnsaker ◆ 3,5,6,8

◇◇◇◇◇ **DESSERT** ◇◇◇◇◇

FRITERT BANAN / FRIED BANANA119,-
Sprøstekt banan med hint av kokos. Serveres med vaniljeis,
krem og karamellsaus ◆ 8,9

THAI ROTI / ASIAN PANCAKE139,-
Søt asiatisk pannekake med thailansk frukt, vaniljeis, sjokoladesaus
og cashewstrø ◆ 1,8,9

EPELKAKE / APPLECAKE129,-
Lun eplekake med vaniljeis, krem og
karamellsaus. ◆ 5,8,9

MANGO WITH STICKY RICE159,-
En genuin thailansk dessert, laget av solmoden mango og sticky rice som er
smaksatt av kokos. *Desserten er sesongbasert, spør din servitør*

VANILJEIS / VANILLA ICE CREAM98,-
2 kuler vaniljeis med krem og sjokoladesaus ◆ 9

EKSTRA:

Ris -15,- / Vårrull - 40,- / Kjøtt - 30,- / Grønnsaker - 30,- / Nudler - 15,- / Saus - 10,-

◆ **ALLERGENER / ALLERGIES?**

1 = Cashewnøtter, 2 = Peanøtter, 3 = Skalldyr,
4 = Fisk, 5 = Egg, 6 = Soya, 7 = Selleri,
8 = Hvete, 9 = Melk, 10 = Bygg

KAFFE & TE // COFFE & TEA

Svart kaffe	36,-
Espresso/dobbel	36,-/40,-
Americano/dobbel	38,-/44,-
Cappuchino/dobbel ● 9	45,-/49,-
Cortado/dobbel ● 9	45,-/49,-
Latte/dobbel ● 9	46,-/52,-
Kaffe Mocca ● 9.....	52,-
Chailatte ● 9	52,-
Te (Jasmin, Chai, Sort, Grønn).....	36,-
Kakao ● 9	45,-
Iskaffe ● 9	49,-
Kaffesirup	6,-

MINERALVANN / SODA

Coca cola	49,-
Coca cola Zero	49,-
Fanta	49,-
Sprite	49,-
Olden Naturell	49,-
Olden Sitron	49,-

JUICE

Eplemost	49,-
Ananas Juice	52,-
Appelsinjuice	49,-

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE

Clausthaler 0,33	49,-
Erdinger Hefe 0,5 ● 8.....	69,-

ØL / BEER

FATØL / DRAFT

Hansa 0,33 L ● 10	84,-
Hansa 0,5 L ● 10	98,-

FLASKEØL / BOTTLES

Singha, lys lager ● 10	109,-
Tiger, lys lager ● 10	98,-
Sol/Corona ● 10	98,-
BrewDog Punk IPA ● 10	109,-
Tsingtao, lys lager ● 10	98,-

VIN / WINE

RØDVIN / REDWINE

Husets Rødvin:

Sangiovese Puglia, <i>lett</i> , Italia.....	489,-/98,-
Valpolicella Ripasso, <i>fyldig</i> , Italia.....	509,-/115,-
Barbera D Alba Negro, <i>fyldig</i> , Italia.....	569,-

HVITVIN / WHITE WINE

Husets Hvitvin:

Chardonnay, <i>halvtørr & fruktig</i> , Italia	489,-/98,-
Petit Chablis, <i>tørr</i> , Frankrike.....	509,-/119,-
Andre Dezat Sancerre, <i>tørr</i> , Frankrike.....	695,-

ROSEVIN

Prima Rosa, <i>lys lakserosa, fruktig</i> , Italia	479,-/98,-
--	------------

MUSSERENDE

Moinet Prosecco, <i>tørr</i> , Italia.....	479,-/98,-
--	------------

COCKTAILS & DRINKS

MOJITO ROYAL 139,-
Thai mojito with light rum,
fresh coriander, lime & a hint of fresh chili

SPICED TOM YUM 139,-
Vodka, coconut rum, lime, fresh galangal,
limeleaves, chili & soda. Yum!

BASIL CRUSH 139,-
A fresh drink where gin, thai basil, lime &
applejuice gives an amazing flavor

MAI TAI 139,-
Light rum, dark rum, orange, limejuice,
pinapplejuice, almond syrup & grenadine

SAWATDEE 139,-
Light rum, amaretto, pinapplejuice, limejuice, orangejuice
grenadine & sugar. Served in a coconut cup!



LEMONGRASS MULE 142,-
Vodka, fresh lemongrass, ginger, lime & lemon soda

STRAWBERRY DAIQUIRI 129,-
Light rum, limejuice, strawberry & sugar

ESPRESSO MARTINI 139,-
Espresso, kahlua & vodka

IRISH COFFEE 139,-
Irish whiskey with coffe, brown sugar & homemade
cream with baileys

CALYPSO COFFEE 139,-
The perfect dessert! Tia Maria with coffe and homemade
cream with baileys

ELDERFLOWER PASSION MARTINI 139,-
Elderflower, vodka, passionfruit, lime. Magical!

COGNAC

Bache 3 Kors	119,-
De Luze XO.....	139,-

TEQUILA

Tequila Sierra	96,-
----------------------	------

WHISKY

Tullamore Dew	96,-
Jack Daniels	96,-
Famous Grouse	106,-

SHOT

.....	96,-
Jägermeister	
Fernet Branca	
Fireball	
Vaccari Sambuca	

AQUAVIT

.....	106,-
Linie Aquavit	

VODKA

Stolichnaya	96,-
Grey Goose	149,-

GIN & TONIC

Boombay m/lime	119,-
Hendriks m/agurk & pepper.....	139,-
Harahorn m/blåbær & bringebær	139,-





Sawatdee
THAI RESTAURANT

VÅRE DYKTIGE SPONSORER