

# MORGENMAD

(Når det er morgen for dig)

Baht

- 
1. **Det lille lette morgenmåltid.** 45  
Kaffe eller te, med 2 stykker ristet brød, smør og marmelade.
  2. **Et godt solidt morgenmåltid.** 95  
3 æg, som du ønsker dem, med bacon, skinke eller pølser, brasede kartofler og 1 rundstykke med smør og marmelade. Kaffe eller te, og din favorit juice.
  3. **Det ekstra store morgenmåltid.** 145  
3 æg, som du ønsker dem, med bacon, skinke eller pølser.  
1 rundstykke, 1 rugbrød og 1 croissant med smør, ost, skinke, spegepølse, og marmelade. Kaffe eller te, og din favorit juice.
  4. **Cowboy morgenmad.** 265  
200 gr. oksemørbrad steak med bagte bønner og spejlæg, ristet brød og smør. Kaffe eller te, og din favorit juice.
  5. **Bagte bønner** på ristet brød med spejlæg. 65
  6. **Omelet** af 3 æg med ost, skinke eller begge dele. 75
  7. **Mermaid omelet** af 3 æg med skinke, ost, grøn peber, løg og tomat. 95
  8. **2 Amerikanske pandekager** 110  
med bacon eller pølser, spejlæg, ahorn sirup og smør.
  9. **2 Amerikanske banan pandekager.** 75
  10. **Ris suppe** med rejer og sorte champignons. 75
  11. **Ris suppe** med kylling, ingefær og æg. 75
  12. **Cornflakes** med frisk mælk og banan. 65
  13. **2 stk. ristet brød** med smør og marmelade. 20
  14. **1 Rundstykke** med smør og marmelade. 25
  15. **1 Rundstykke** med smør og salami. 35
  16. **1 Rundstykke** med smør og ost. 40
  17. **1 Croissant** med smør og marmelade. 30
  18. **2 skiver rugbrød** med smør og salami eller ost. 50
  19. **Yoghurt.** Vælg mellem jordbær, naturel eller eksotisk frugt. 25

20.	<b><u>Müesli</u></b> med frisk mælk.	70
21.	<b><u>Müesli</u></b> med yoghurt.	90
	<b><u>Juice.</u></b> Vælg mellem tomat, ananas, grapefrugt, æble eller friskpresset appelsinjuice.	30
	<b><u>Frisk mælk.</u></b> Koldt eller varmt.	35
	<b><u>Kaffe eller te</u></b> i kop.	30
	<b><u>Kaffe eller te</u></b> i kande.	100

## FROKOST

(Serveres fra kl. 11.00)

Baht

30.	<b><u>Mermaid burger.</u></b> 150 gr. oksekød med tomat, løg, thousand island dressing og agurkesalat serveret med pommes frites og coleslaw.	135
31.	<b><u>Kyllingeburger</u></b> med tomat, løg, thousand Island dressing, syltede agurker og coleslaw.	95
32.	<b><u>Hamburger.</u></b> 150 gr. oksekød med tomat, løg og salat.	95
33.	<b><u>Cheeseburger.</u></b> 150 gr. oksekød med ost, tomat, løg og salat.	115
34.	<b><u>Hot Dog</u></b> serveret med diverse garniture.	85
35.	<b><u>Pariser toast</u></b> med ost og skinke.	55
	<b><u>Dansk smørrebrød.</u></b> Vælg rugbrød eller sandwichbrød.	
36.	Marinerede eller kryddersild (ikke altid på lager).	95
37.	Spegepølse med rå løg.	60
38.	Tun med rå løg og mayonnaise.	60
39.	Æg og tomat med mayonnaise.	60
40.	Æg og ansjoser.	75
41.	Friskpillede rejer med mayonnaise	75
42.	Tomat og løg med mayonnaise.	60
43.	Kartoffel og løg med mayonnaise.	60
44.	Lun leverpostej med rødbeder.	70
45.	Lun mørbradbøf med bløde løg.	70
46.	Lune frikadeller med rødkål.	70
47.	Lun fiskefilet med remoulade.	70
48.	Varm hakkebøf med bløde løg og spejlæg.	70

49.	<b><u>Tivoli platte</u></b> 1. Lun leverpostej med rødbeder. 2. Lun mørbradbøf med bløde løg. 3. Lun fiskefilet med remoulade. 4. Spegepølse. 5. Sild. 6. 2 slags ost. Serveres med 2 slags brød, crackers og smør.	255
50.	<b><u>Hønsesalat</u></b> på toastbrød med sprød bacon på toppen.	90
51.	<b><u>Club sandwich</u></b> med kylling, bacon, æg, tomat og salat. Serveret med dressing.	95
52.	<b><u>B-L-T sandwich</u></b> med bacon, salat og tomat.	85
53.	<b><u>Landgangsbrød</u></b> med leverpostej, spegepølse og ost.	95
54.	<b><u>Pariserbøf.</u></b> Serveret med kapers, peberrod, løg, rødbeder og æggeblomme.	145
55.	<b><u>Tatar</u></b> med kapers, peberrod, løg, rødbeder og æggeblomme.	165

## FORRETTER og SUPPER

Baht

---

60.	<b><u>Tag selv salatbar.</u></b> (Fra klokken 18.00).	85
61.	<b><u>Hvidløgsbrød.</u></b> 2 stykker.	35
62.	<b><u>Rejecocktail</u></b> serveret med brød og smør.	110
63.	<b><u>Krabbecocktail</u></b> serveret med brød og smør.	110
64.	<b><u>Røget laks</u></b> serveret på toast.	195
66.	<b><u>Sashimi.</u></b> Rå fisk i tynde skiver, med revet gulerod og Kina radise, blegselleri og Wasabi-sennep.	195
68.	<b><u>Sildetallerken</u></b> med 2 slags danske sild. (Ikke altid på lager.)	185
69.	<b><u>Tun-, kylling- eller rejesalat</u></b> med æg og oliven. Serveret med brød og dressing.	110
70.	<b><u>Tomatsuppe</u></b> (Legeret) med rejer.	80
71.	<b><u>Champignonsuppe</u></b> (Legeret).	70
72.	<b><u>Fransk løgsuppe</u></b> med ostecroutoner.	70
73.	<b><u>Hønsbouillon</u></b> med kylling bryst og grøntsager.	70
74.	<b><u>Gule ærter.</u></b> Kogt på svineskank.	95

# HOVEDRETTER & SKANDINAVISKE SPECIALITETER

Alle hovedretter er inklusive tag selv salatbar eller 1 glas vin,  
fra kl. 18.

Baht

- 
- |     |  |     |
|-----|--|-----|
| 80. | <b><u>Laks filet steak</u></b><br>serveret med hvide kartofler og sauce Hollandaise.   | 295 |
| 81. | <b><u>Haj filet steak</u></b><br>serveret med hvide kartofler og sort pebersovs.   | 195 |
| 82. | <b><u>Spaghetti Bolognaise</u></b> med Parmesan ost.   | 155 |
| 83. | <b><u>Mermaid pasta.</u></b> Penne i creme sauce med skinke, champignon, friske urter og hvidløg.  | 175 |
| 84. | <b><u>Lasagne</u></b> med tomatkødsovs. Serveres med Parmesan ost.   | 195 |
| 85. | <b><u>Mermaid paprika gryde.</u></b><br>Strimler af oksemørbrad i fløde paprikasovs med bacon og cocktail pølser. Serveret med kartoffelmos. | 215 |
| 86. | <b><u>Mørbradbøffer</u></b><br>serveret med bløde løg, hvide kartofler, skysovs og surt.   | 195 |
| 87. | <b><u>Svinekotelet.</u></b> 300 gr.<br>Serveret med hvide kartofler, rødkål og skysovs.  | 195 |
| 88. | <b><u>Frikadeller</u></b> serveret med hvide kartofler, rødkål og skysovs.   | 185 |
| 89. | <b><u>Svenske kødboller</u></b><br>serveret med brasede kartofler, Tyttebær syltetøj og skysovs.   | 195 |
| 90. | <b><u>Stegt flæsk</u></b><br>serveret med hvide kartofler og persillesovs.   | 195 |
| 91. | <b><u>Stegt flæsk</u></b><br>serveret med hvide kartofler og løgsovs.  | 195 |
| 92. | <b><u>Cordon Bleu</u></b><br>Svinemørbrad fyldt med ost og skinke. Serveret med brasede kartofler og champignonsauce.                        | 225 |
| 93. | <b><u>Cordon Bleu, lavet af kyllingebryst.</u></b><br>Fyldt med ost og skinke. Serveret med brasede kartofler og champignonsauce.            | 195 |
| 94. | <b><u>Wienerschnitzel</u></b>  | 225 |

Paneret svinemørbrad, serveret med citron, kapers, ansjosfilet, brasede kartofler, grønne ærter og skysovs.

- |      |   |     |
|------|---|-----|
| 95.  | <b><u>Wienerschnitzel, lavet af kyllingebryst.</u></b>  | 195 |
|      | Serveret med citron, kapers, ansjosfilet, brasede kartofler, grønne ærter og skysovs.                                 |     |
| 96.  | <b><u>Kylling filet.</u></b> Paneret. Serveret med tomatsauce og pommes frites.                                       | 175 |
| 97.  | <b><u>Hvidløgs kylling</u></b>  | 190 |
|      | Paneret kylling bryst med hvidløg og Dijon sennep. Serveret med Mild grøn pebersovs, brasede kartofler og grøntsager. |     |
| 98.  | <b><u>Vagtler.</u></b>  | 265 |
|      | 3 grydestegte vagtler fyldt med persille og serveret med hvide kartofler og vildtsovs.                                |     |
| 99.  | <b><u>Lammemørbrad.</u></b>   | 495 |
|      | 2 hele mørbrad medium stegt, serveres med pebermynte skysovs, brasede kartofler og grønne asparges.                   |     |
| 100. | <b><u>Chili con carne.</u></b> Meget krydret.   | 145 |
| 101. | <b><u>Biksemad</u></b> serveret med rødbeder, rugbrød og spejlæg.   | 185 |
| 102. | <b><u>Hakkebøf</u></b> serveret med hvide kartofler, bløde løg, surt og skysovs.                                      | 185 |

## MØRE STEAKS

Udfyld venligst Deres steak ordrer.

Baht

- 
- |      |   |                      |
|------|---|----------------------|
| 105. | <b><u>Bøf.</u></b> 200 gr. oksemørbrad  | 265                  |
| 106. | <b><u>Hvidløgs bøf.</u></b> 200 gr. oksemørbrad   | 265                  |
| 107. | <b><u>Filet Mignon.</u></b> 200 gr. oksemørbrad ombundet med bacon.   | 275                  |
| 108. | <b><u>Tournedos.</u></b> 2 x 100 gr. oksemørbrad  | 265                  |
| 109. | <b><u>Peberbøf.</u></b> 200 gr. oksemørbrad stegt med friske peber.   | 265                  |
| 110. | <b><u>Chateaubriand,</u></b> min. 2 personer  | Pris pr. person, 295 |
|      | Helstegt oksemørbrad serveret med grøntsager, bagte kartofler, hvidløgssmør, sauce bearnaise og champignonsovs. |                      |

## Frisk Australsk oksekød. Den bedste kvalitet kød i Thailand.

111.	<b><u>Rib Eye Steaks</u></b> , (fedtmarmoreret).	200 gram	495
112.		300 gram	665
113.		400 gram	855
114.	<b><u>Beef Tenderloin</u></b> , (smelter på tungen). (Oksemørbrad)	100 gram	365
115.		200 gram	630
116.		300 gram	895

PRØV VORES TØNDEVIN. RØD ELLER HVIDVIN TIL 65 BAHT PR. GLAS, ELLER 195 BAHT FOR 1 KARAFFEL. DEN ER RIMELIG GOD.

## FOR DE SMÅ

Baht

---

120.	<b><u>2 Kyllingeunderlår</u></b> serveret med pommes frites.	80
121.	<b><u>Rød pølse</u></b> serveret med brød.	75
122.	<b><u>Fiskefilet</u></b> serveret med remoulade og pommes frites.	85
123.	<b><u>2 Frikadeller</u></b> serveret med pommes frites.	85

## SIDE ORDRE

Baht

---

61.	<b><u>Hvidløgsbrød.</u></b> 2 stykker.	35
130.	<b><u>Bagt kartoffel.</u></b>	35
131.	<b><u>Pommes frites.</u></b>	40
132.	<b><u>Kartoffelmos.</u></b>	35
133.	<b><u>Kogte hvide kartofler.</u></b>	30
134.	<b><u>Brasede kartofler.</u></b>	30
135.	<b><u>Kartoffelgratin.</u></b>	45
136.	<b><u>Kogte løse ris.</u></b>	15



161.	<b><u>Tom Kha.</u></b> Mild krydret suppe med kokosmælk.	95
162.	<b><u>Kaeng jud woon sen.</u></b> Suppe med glasnudler, små kødboller og kinakål.	85
163.	<b><u>Kaeng khiao warn.</u></b> Stærk grøn karry i kokosmælk.	95
164.	<b><u>Phat see euv.</u></b> Stegte brede nudler.	95
165.	<b><u>Raat naa.</u></b> Stegte brede nudler i tynd brun sauce.	95
166.	<b><u>Phat Thai.</u></b> Smalle nudler stegt med bønnespirer, sojabønnemasse og jordnødder.	95
167.	<b><u>Yam woon sen.</u></b> Stærkt krydret salat med glasnudler.	95
168.	<b><u>Phat macaroni.</u></b> Stegte makaroni i krydret tomatsauce.	95
169.	<b><u>Kao phat.</u></b> Stegte ris.	75
170.	<b><u>Kao phat American.</u></b> Amerikanske stegte ris, med kylling, skinke, pølser og spejlæg.	95
171.	<b><u>Kao oap sapparot.</u></b> Karrystegte ris med ananas og Cashewnødder.	95
172.	<b><u>Khai yat sai.</u></b> Omelet, fyldt med grøntsager og hakket oksekød.	85
173.	<b><u>Khai jiaw.</u></b> Æggekage, med hakket svinekød.	75
174.	<b><u>Phat pong kari.</u></b> Kød i tyk karrysauce med kartofler, løg m.m.	95
175.	<b><u>Kai phad khing.</u></b> Kylling stegt med ingefær.	95
176.	<b><u>Kaeng phet pet yang.</u></b> Grillet andebryst i rød karry.	95
177.	<b><u>Phanaeng.</u></b> Kød i stærk tyk karrysauce med kokosmælk.	95

178.	<b><u>Yam nua.</u></b> Traditional stærkt krydret Thaisalat med oksekød.	95
179.	<b><u>Phat kaphao.</u></b> Stegt hakket oksekød med krydderurter og chili.	95
180.	<b><u>Nua phat nam man hoi.</u></b> Oksekød i østerssauce.	95
181.	<b><u>Thod gratiam prik thai.</u></b> Kød, stegt med hvidløg og peber.	95
182.	<b><u>Kai phat met namuang.</u></b> Kylling, stegt med cashewnødder.	95
183.	<b><u>Gang massaman.</u></b> Kylling i Massaman karry med kartofler og jordnødder.	95
184.	<b><u>Nua dad diao.</u></b> Soltørret, stegt oksekød med chilisauce.	95
185.	<b><u>Phat nam prik phao.</u></b> Stegte rejer i chilicremesauce.	95
186.	<b><u>Gang kung sapparot.</u></b> Karrystegte rejer med ananas.	95
187.	<b><u>Pla pat prik thai damm.</u></b> Fiskekød stegt med sort peber.	95
188.	<b><u>Phat priaw whan.</u></b> Kød i sødt og surt.	95
189.	<b><u>Phat phak ruam.</u></b> Blandede stegte grøntsager, uden kød.	75
190.	<b><u>Kung chup pang thod.</u></b> Friturestegte rejer.	95
191.	<b><u>Por Pir.</u></b> 4 forårsruller fyldt med hakket oksekød, bønnespirer, løg og kinakål.	95

Thaimad er normalt meget krydret. Fortæl servitricen, hvis de ønsker det mildere.

## DRIKKE

Baht

---

<b><u>Kaffe eller te</u></b> i kop.	30
<b><u>Kaffe eller te</u></b> i kande.	100
<b><u>Cappuccino Kaffe.</u></b>	50

<b><u>Espresso Kaffe.</u></b>	<b>45</b>
<b><u>Irsk Kaffe</u></b> med Jameson og Kahlua.	<b>175</b>
<b><u>Fransk Kaffe</u></b> med Grand Marnier og Kahlua.	<b>175</b>
<b><u>Karlsens Kaffe</u></b> med Bailey's og Cointreau.	<b>175</b>
<hr/>	
<b><u>Frisk Mælk,</u></b> pr glas – koldt eller varmt.	<b>35</b>
<b><u>Kakaomælk,</u></b> pr glas – koldt eller varmt.	<b>45</b>
<b><u>Juice.</u></b> Vælg mellem æble, ananas, tomat, grapefrugt og friskpresset appelsin.	<b>30</b>
<b><u>Frugtshake</u></b> med sirup. Vælg mellem vandmelon, papaja, banan, ananas eller mixed.	<b>55</b>
<b><u>Ice Cream Shake.</u></b> Vælg mellem vanille, chokolade, jordbær, kokos, grøn te og banan.	<b>55</b>
<b><u>Coke, Sprite, Fanta (rød, grøn, eller appelsin) eller Danskvand.</u></b>	<b>25</b>
<b><u>Coke Light, Lime Soda, Tonicvand, Ginger Ale Eller Splash</u></b>	<b>30</b>
<b><u>Vand</u></b> i flaske, 500 ml.	<b>20</b>
<b><u>Vand</u></b> serveret i glas.	<b>Gratis</b>
<b><u>Lipo.</u></b> Energidrik.	<b>25</b>
<b><u>Cooler Club</u></b>	<b>70</b>
<b><u>Bacardi Breezer</u></b> Citron, eller appelsin	<b>120</b>
<b><u>Smirnoff Ice eller Sabai</u></b>	<b>120</b>

## **GOD VIN FRA THAILAND**



Chateau des Brumes La Fleur, rød	3.900 Baht
Chateau des Brumes Prestige, rød	1.250 ”
Chateau des Brumes 2003, rød	745 ”
Village Farm 2003 Reserva, rød	645 ”
Village Farm 2003 Chenin Blanc, hvid	595 ”

Monsoon Valley Shiraz Special Reserve, rød 690 Baht  
 Monsoon Valley Pokdum, rød 640 “  
 Monsoon Valley Malaga Blanc, hvid 640 ”  
 Monsoon Valley Rosé 640 ”

MONSOON  
VALLEY WINE



Premier-Shiraz, "Special Reserve", rød 885 Baht  
 Celebration Syrah, "Cellar Collection", rød 825 Baht  
 Primavera Chenin, hvid 1020 Baht

Pirom Khao Yai Reserva Tempranillo 2004, rød 1055 Baht  
 Pirom Khao Yai Reserva Chenin Blanc 2004, hvid 950 Baht  
 PB Khao Yai Reserva Shiraz 2001, rød 735 Baht  
 PB Khao Yai Reserva Chenin Blanc, hvid 680 Baht



Chenin Blanc 2003, halvsød hvid 665 Baht  
 Chenin Blanc Dry 2003, tør hvid 665 Baht  
 Chenin Blanc Dessert Wine 2003, sød hvid 1230 Baht  
 Shiraz 2004, rød 815 Baht  
 Shiraz reserva 2003, rød 1495 Baht  
 Shiraz Rose 2004 770 Baht



Hvis de hellere vil drikke vin som De kender hjemmefra. Prøv vinen fra tønden.

Italiensk, kølig, frisk god daglig vin.  
 Rødvin eller Hvidvin

pr. glas **65** Baht

pr. karaffel **195** Baht