

FROKOST

(Når det er tid for frokost for deg)

Baht

-
- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. | <u>Liten tradisjonell frokost.</u> | 45 |
| | Kaffe eller te, med 2 skiver ristet loff, smør og syltetøy. | |
| 2. | <u>En god solid frokost.</u> | 95 |
| | 3 egg, slik som du ønsker dem, med bacon, skinke eller pølser og stekte poteter. 1 rundstykke med smør og syltetøy. Kaffe eller te, og juice. | |
| 3. | <u>Ekstra stor frokost.</u> | 145 |
| | 3 egg, slik som du ønsker dem, med bacon, skinke eller pølser.
1 rundstykke, 1 skive rugbrød og 1 croissant med smør, ost, skinke, salami, og syltetøy. Kaffe eller te, og din favoritt juice. | |
| 4. | <u>Cowboy frokost.</u> | 265 |
| | 200 gr. oksefilet med bakte bønner og speilegg, ristet loff og smør. Kaffe eller te, og din favoritt juice. | |
| 5. | <u>Bakte bønner</u> på ristet loff med speilegg. | 65 |
| 6. | <u>Omelett</u> laget av 3 egg, med ost, skinke eller begge deler. | 75 |
| 7. | <u>Mermaid omelett</u> | 95 |
| | laget av 3 egg, med skinke, ost, paprika, løk og tomat. | |
| 8. | <u>2 Amerikanske pannekaker</u> | 110 |
| | med bacon eller pølser, speilegg, lønnesirup og smør. | |
| 9. | <u>2 Amerikanske banan pannekaker.</u> | 75 |
| 10. | <u>Rissuppe</u> med reker og sorte sjampinjong. | 75 |
| 11. | <u>Risgrøt</u> med kylling, ingefær og egg. | 75 |
| 12. | <u>Cornflakes</u> med frisk melk og banan. | 65 |
| 13. | <u>2 stykker ristet loff</u> med smør og syltetøy. | 20 |
| 14. | <u>1 Rundstykke</u> med smør og syltetøy. | 25 |
| 15. | <u>1 Rundstykke</u> med smør og salami. | 35 |
| 16. | <u>1 Rundstykke</u> med smør og ost. | 40 |
| 17. | <u>1 Croissant</u> med smør og syltetøy. | 30 |
| 18. | <u>2 stykker rugbrød</u> med smør, salami eller ost. | 50 |
| 19. | <u>Yoghurt.</u> Velg mellom naturell, jordbær eller eksotisk frukt. | 25 |

20.	<u>Mysli</u> med frisk melk	70
21.	<u>Mysli</u> med yoghurt	90
	<u>Juice.</u> Velg mellom eple, ananas, tomat og grapefrukt og fersk, presset appelsin.	30
	<u>Frisk melk.</u> Kald eller varm.	35
	<u>Kaffe eller te</u> i kopp.	30
	<u>Kaffe eller te</u> i kanne.	100

LUNSJ

(Serveres etter kl. 11.00)

Baht

30.	<u>Mermaid burger.</u> 150 gr. oksekjøtt med tomater, løk, Thousand Island dressing og sylteagurk. Serveres med pommefrites og coleslaw.	135
31.	<u>Kylling burger</u> med tomater, løk, Thousand Island dressing, sylteagurk og coleslaw.	95
32.	<u>Hamburger.</u> 150 gr. oksekjøtt med tomater, løk og salat.	95
33.	<u>Cheeseburger</u> 150 gr. oksekjøtt med ost, tomater, løk og salat.	115
34.	<u>Pølse med brød</u> servert med fyll.	85
35.	<u>Toast</u> med ost og skinke.	55
	<u>Danske Smørbrød</u> Velg mellom rugbrød eller loff.	
36.	Sursild eller kryddersild. (Ikke alltid på lager).	95
37.	Salami med rå løk.	60
38.	Tunfisk med rå løk og majones.	60
39.	Egg og tomater med majones.	60
40.	Egg og ansjos.	75
41.	Friskpillede reker med majones.	75
42.	Tomater og løk med majones.	60
43.	Potet og løk med majones.	60
44.	Varm leverpostei med rødbeter.	70
45.	Varm indrefilet av svin med stekt løk.	70
46.	Varme kjøttkaker med rødkål.	70
47.	Varm fiskefilet med remulade.	70
48.	Varm hamburger biff med stekt løk og speilegg.	70
49.	<u>Tivoli platte.</u>	255

1. Varm leverpostei med rødbeter. 2. Varm indrefilet av svin med stekt løk. 3. Varm fiskefilet med remulade. 4. Salami. 5. Sild. 6. 2 slags ost. Serveres med 2 slags brød, crackers og smør.

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------|-----|
| 50. | <u>Dansk kylling Salat</u> | 90 |
| | På loff med majones, asparges og sprø bacon på toppen. | |
| 51. | <u>Club sandwich</u> | 95 |
| | med kylling, bacon, egg, tomater og salat. Serveres med dressing. | |
| 52. | <u>B-L-T sandwich.</u> | 85 |
| | Bacon, salat og tomater. | |
| 53. | <u>Landgangsbrød</u> | 95 |
| | med leverpostei, salami og ost. | |
| 54. | <u>Pariserbiff.</u> | 145 |
| | Serveres med kapers, pepperrot, løk, rødbeter og rå egg. | |
| 55. | <u>Tartar.</u> | 165 |
| | Serveres med kapers, pepperrot, løk, rødbeter og rå egg. | |

FORRETTER og SUPPER

Baht

-
- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 60. | <u>Ta -selv salatbar.</u> | 85 |
| | (Etter klokken 18.00). | |
| 61. | <u>Hvitløkbrød.</u> | 35 |
| | 2 stykker. | |
| 62. | <u>Rekecocktail</u> | 110 |
| | serveres med brød og smør. | |
| 63. | <u>Krabbecocktail</u> | 110 |
| | serveres med brød og smør. | |
| 64. | <u>Røkelaks</u> | 195 |
| | serveres på ristet loff. | |
| 66. | <u>Sashimi.</u> | 195 |
| | Rå fisk i tynne skiver med revne gulrøtter og kinareddiker, selleri og Wasabi-sennep. | |
| 68. | <u>Sildetallerken.</u> | 185 |
| | Sursild og kryddersild med rugbrød. (ikke alltid på lager) | |
| 69. | <u>Tunfisk, kylling eller rekesalat</u> | 110 |
| | med egg og oliven. Serveres med brød og dressing. | |
| 70. | <u>Tomatsuppe</u> | 80 |
| | med fløte. Med reker. | |
| 71. | <u>Sjampinjong suppe</u> | 70 |
| | (med fløte). | |
| 72. | <u>Fransk løksuppe</u> | 70 |
| | med brødterninger og ost. | |
| 73. | <u>Kylling suppe</u> | 70 |
| | med grønnsaker, serveres med brød. | |
| 74. | <u>Gul ertesuppe</u> | 95 |
| | kokt på svineknoker. | |

HOVEDRETTER &

SKANDINAVISKE SPESIALITETER

Alle hovedretter inkluderer ta - selv salatbar eller 1 glas vin
etter kl.18.00.

Baht

-
- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 80. | <u>Laks fillet stek</u>
serveres med kokte poteter og sause Hollandés. | 295 |
| 81. | <u>Hai fillet, stekt i smør</u>
serveres med kokte poteter og sort pepper saus. | 195 |
| 82. | <u>Spagetti Bolognese</u> med Parmesan ost | 155 |
| 83. | <u>Mermaid pasta.</u>
Penne i fløte saus med skinke, sjampinjong, friske urter og hvitløk | 175 |
| 84. | <u>Lasagne</u> med tomat kjøttsaus. Serveres med Parmesan. | 195 |
| 85. | <u>Mermaid paprika gryte.</u>
Biff strimler i tykk paprika saus, med bacon og cocktail pølser.
Serveres med potetmos. | 215 |
| 86. | <u>Indrefilet av svin</u>
serveres med stekt løk, kokte poteter, brun saus og sylteagurk. | 195 |
| 87. | <u>Svinekotelett</u> , 300 gr.
Serveres med kokte poteter, kokt rødkål, brun saus og sylteagurk. | 195 |
| 88. | <u>Danske kjøttkaker</u>
serveres med kokte poteter, rødkål og brun saus. | 185 |
| 89. | <u>Svenske kjøttboller</u>
serveres med stekte poteter, tyttebær syltetøy og brun saus. | 195 |
| 90. | <u>Stekt flesk.</u>
Sprø stekt i strimler, serveres med kokte poteter og persille saus. | 195 |
| 91. | <u>Stekt flesk.</u>
Sprø stekt i strimler, serveres med kokte poteter og løksaus. | 195 |
| 92. | <u>Cordon Bleu.</u> Indrefilet av svin,
fylt med ost og skinke. Serveres med stekte poteter og sjampinjong saus. | 225 |
| 93. | <u>Cordon Bleu, laget av kylling bryst</u>
fylt med ost og skinke. Serveres med stekte poteter og sjampinjong saus. | 195 |
| 94. | <u>Wienerschnitzel.</u>
Panert indrefilet av svin, serveres med sitron, kapers, ansjosfilet,
stekte poteter, grønne erter og sjysaus. | 225 |
| 95. | <u>Wienerschnitzel, laget av kylling bryst</u> | 195 |

serveres med sitron, kapers, ansjosfilet, stekte poteter, grønne erter og sjysaus.

- | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 96. | <u>Kyllingfilet.</u> Serveres med tomat saus og pommefrites. | 175 |
| 97. | <u>Hvitløkskylling.</u>
Panert kyllingbryst med hvitløk og Dijon sennep. Serveres med mild grøn peppersaus, stekte poteter og grønnsaker. | 190 |
| 98. | <u>Vaktler.</u>
3 vaktler fylt med persille og stekt i gryte. Serveres med kokte poteter og en spesial vilt saus. | 265 |
| 99. | <u>Indrefilet fra lam.</u>
2 hele medium stekte indrefilet, serveres med mintsaus, stekte poteter og grønne asparges. | 495 |
| 100. | <u>Chili con carne.</u> Sterkt krydret. | 145 |
| 101. | <u>Pytt i panne.</u>
Serveres med rødbeter, rugbrød og speilegg. | 185 |
| 102. | <u>Hakkebiff.</u>
Serveres med kokte poteter, stekt løk, sylt agurk og brun saus. | 185 |

STEKS

Vennligst fyll ut deres biff stek form.

Baht

-
- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 105. | <u>Stek.</u> 200 gr. okse indrefilet. | 265 |
| 106. | <u>Hvitløksbiff.</u> 200 gr. okse indrefilet. | 265 |
| 107. | <u>Filet Mignon.</u> 200 gr. okse indrefilet innpakket i bacon. | 275 |
| 108. | <u>Tournedos.</u> 2 x 100 gr. okse indrefilet. | 265 |
| 109. | <u>Pepperstek.</u>
200 gr. okse indrefilet stekt med friske grønne pepperkorn. | 265 |
| 110. | <u>Chateaubriand.</u> Min. 2 personer. Pris per person.
Hel stekt okse indrefilet serveres med grønnsaker, bakte poteter, hvitløk smør, bearnés saus og sjampinjong saus. | 295 |

Fersk australsk biff - Det beste kjøttet man kan få i Thailand

- | | | | |
|------|------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| 111. | <u>Rib eye stek</u> (Mermaid anbefaler).
(Entré Cotes) | 200 gram | 495 |
|------|------------------------------------------------------------------|----------|-----|

112.		300 gram	665
113.		400 gram	855
114.	<u>Beef tenderloin.</u> (Smelter på tungen). (Okse indrefilet)	100 gram	365
115.		200 gram	630
116.		300 gram	895

FOR DE SMÅ

Baht

120.	<u>2 Kyllinglår</u> serveres med pommes frites.	80
121.	<u>Rød pølse</u> serveres med brød.	75
122.	<u>Fiskefilet</u> serveres med remulade og pommes frites.	85
123.	<u>2 Danske Kjøttkaker</u> serveres med pommes frites.	85

EKSTRA

TILBEHØR

Baht

61.	<u>Hvitløkbrød.</u> 2 stykker.	35
130.	<u>Bakt Potet.</u>	35
131.	<u>Pommes Frites.</u>	40
132.	<u>Potetmos.</u>	35
133.	<u>Kokte Poteter.</u>	30
134.	<u>Stekte Poteter.</u>	30
135.	<u>Fløtegratinerte poteter.</u>	45
136.	<u>Kokt Ris.</u>	15

OST

Baht

140.	<u>Frityr stekt camembert</u> med ristet brød og solbærsyltetøy.	195
------	----------------------------------------------------------------------------	-----

- | | | |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 141. | <u>Camembert</u> med ristet loff og rugbrød. | 125 |
| 142. | <u>Danablu.</u> (Blå skimmel ost). På rugbrød, med rå egg og rå løk. | 125 |
| 143. | <u>Danablu.</u> (Blå skimmel ost). På crackers. | 95 |
| 144. | <u>Boursin hvitløk ost</u> på ristet loff eller rugbrød. | 125 |
| 145. | <u>Cheddar</u> på ristet loff eller rugbrød. | 75 |
| 146. | <u>"Gammel Dansk Ost"</u> . (Ikke alltid på lager).
Sterk lagret ost, serveres med rå egg, rå løk og rugbrød, samt et liten glas mørk rom. | 195 |
| 147. | <u>Mermaids lille ostetallerken.</u>
4 forskjellige slags oster, ristet loff, rugbrød, crackers og druer. | 195 |

DESSERTER

Baht

-
- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 150. | <u>Mermaid Is dessert.</u>
Vaniljeis med ristet cashewnøtter og varm sjokoladesaus. | 125 |
| 151. | <u>Is, 3 kuler.</u>
Velg mellom vanilje-, jordbær-, sjokolade- og kokosis. | 75 |
| 152. | <u>Pannekaker.</u> Min. 2 personer. Pris per person.
Serveres med Grand Marnier, vaniljeis, jordbærsyltetøy og frisk frukt. | 130 |
| 153. | <u>Frityr stekte bananer</u> med vaniljeis. | 90 |
| 154. | <u>Banansplit</u> med fløteskum og jordbærsyltetøy. | 95 |
| 155. | <u>Fruktsalat</u> med vaniljeis. | 85 |
| 156. | <u>Frisk frukt.</u> Sesongens beste. | 70 |

THAI RETTER

Nesten alle retter kan laves med biff (NUA), svinekjøtt (MUH), kylling (KAI), reker (KUNG) fiskekjøtt (PLA) eller blekksprut (PLAMUK), bare bestill hva de foretrekker.

Baht

-
- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 160. | <u>Tom-Yam</u>
Sterkt krydret suppe med sitrongress og -blader, sjampinjong, | 95 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|

tomater, løk og vårløk.

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------|----|
| 161. | <u>Tom Kha</u> | 95 |
| | Medium krydret suppe med kokosmelk. | |
| 162. | <u>Kaeng jud woon sen.</u> | 85 |
| | Suppe med glasnudler, med små kjøttboller og kinakål. | |
| 163. | <u>Kaeng khiao warn.</u> | 95 |
| | Sterk, Grønn karri i kokosmelk | |
| 164. | <u>Phat see euv.</u> | 95 |
| | Stekte brede nudler. | |
| 165. | <u>Raat naa.</u> | 95 |
| | Stekte brede nudler i tynn brun saus. | |
| 166. | <u>Phat Thai.</u> | 95 |
| | Smale nudler stekt med bønnespirer, soyabønnemasse og jordnøtter. | |
| 167. | <u>Yam woon sen.</u> | 95 |
| | Sterkt krydret salat med glasnudler. | |
| 168. | <u>Phat macaroni.</u> | 95 |
| | Stekte makaroni i krydret tomatsaus. | |
| 169. | <u>Kao phat.</u> | 75 |
| | Stekt ris. | |
| 170. | <u>Kao phat American.</u> | 95 |
| | Amerikanske stekte ris, med kylling, skinke, pølser og speilegg. | |
| 171. | <u>Kao oap sapparot.</u> | 95 |
| | Karristekt ris med ananas og Cashewnøtter. | |
| 172. | <u>Khai yat sai.</u> | 85 |
| | Omelett, fylt med grønnsaker og hakket biff. | |
| 173. | <u>Khai jiaw.</u> | 75 |
| | Eggkake, med hakket svinekjøtt. | |
| 174. | <u>Phat pong kari.</u> | 95 |
| | Kjøtt i tykk karrisaus med poteter, løk m.m. | |
| 175. | <u>Kai phad khing.</u> | 95 |
| | Kylling stekt med ingefær. | |
| 176. | <u>Kaeng phet pet yang.</u> | 95 |
| | Grillet andebryst i rød karri. | |
| 177. | <u>Phanaeng.</u> | 95 |
| | Kjøtt i sterk tykk karrisaus med kokosmelk. | |

178.	<u>Yam nua.</u> Tradisjonell sterkt krydret Thaisalat med biff.	95
179.	<u>Phat kaphao.</u> Stekt hakket biff med urter og chili.	95
180.	<u>Nua phat nam man hoi.</u> Biff i østerssaus.	95
181.	<u>Thod gratiam prik thai.</u> Kjøtt, stekt med hvitløk og pepper.	95
182.	<u>Kai phat met namuang.</u> Kylling, stekt med cashewnøtter.	95
183.	<u>Gang massaman.</u> Kylling i Massaman karri med poteter og jordnøtter.	95
184.	<u>Nua dad diao.</u> Soltørret, stekt biff med chilisau.	95
185.	<u>Phat nam prik phao.</u> Stekte reker i chilifløtesau.	95
186.	<u>Gang kung sapparot.</u> Karristekte reker med ananas.	95
187.	<u>Pla pat prik thai damm.</u> Fiskekjøtt stekt med sort pepper.	95
188.	<u>Phat priaw whan.</u> Kjøtt i søtt og surt.	95
189.	<u>Phat phak ruam.</u> Blandede stekte grønnsaker, uten kjøtt.	75
190.	<u>Kung chup pang thod.</u> Fritur stekte reker.	95
191.	<u>Por Pir.</u> 4 forårsruller fylt med hakket biff, bønnespirer, løk og kinakål.	95

Thaimat er normalt meget krydret. Fortel servitrisen, hvis de ønsker det mildere.

DRIKKE

Baht

<u>Kaffe eller te</u> i kopp.	30
<u>Kaffe eller te</u> i kanne.	100
<u>Cappuccino Kaffe.</u>	50

<u>Espresso Kaffe.</u>	45
<u>Irsk Kaffe</u> med Jameson og Kahlua.	175
<u>Fransk Kaffe</u> med Grand Marnier og Kahlua.	175
<u>Karlsens Kaffe</u> med Bailey's og Cointreau.	175
<hr/>	
<u>Frisk Melk,</u> pr glass – kald eller varm.	35
<u>Kakaomelk,</u> pr glass – kald eller varm.	45
<u>Juice.</u> Velg mellom eple, ananas, tomat, grapefrukt og fersk, presset appelsin.	30
<u>Fruktshake</u> med sirup. Velg mellom vannmelon, papaya, banan, ananas eller mikset.	55
<u>Icecream Shake.</u> Velg mellom vanilje, sjokolade, jordbær, kokos, grøn te og banan.	55
<u>Coke, Sprite, Fanta (rød, grøn, eller appelsin) eller Sodavann.</u>	25
<u>Coke Light, Lime Soda, Tonikvann, Splash eller Ginger Ale.</u>	30
<u>Vann</u> i flaske, 500 ml.	20
<u>Vann</u> servert i glas.	Gratis
<u>Lipo.</u> Energidrikk.	25
<u>Cooler Club</u>	70
<u>Bacardi Breezer</u> Sitron, eller appelsin	120

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, hvit	595 ”

Monsoon Valley Shiraz Special Reserve, rød
Monsoon Valley Pokdum, rød

690 Baht
640 “

**MONSOON
VALLEY WINE**

Monsoon Valley Malaga Blanc, hvit
Monsoon Valley Rosé

640 ”
640 ”



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

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



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

Hvis de heller vil drikke vin som De
kjenner hjemmefra, prøv vinen fra tønne.

Italiensk, kjølig, frisk god daglig vin.
Rødvin eller Hvitvin

per glass **65** Baht

per karaffel **195** Baht

