



SAWADE KAA!

mind the crocs

Sawade Kaa

welcome



TRY EATING THE THAI WAY

En riktig **THAILÄNDSK MÅLTID** är en harmonisk blandning mellan **FYRA SMAKER** "Stark-Söt-Sur & Salt".

Pessa smaker skall **KOMPLETTERA OCH BALANSERA** varandra så att dina sinnen för utseende, smak och doft tillfredställs.

Pårför serveras alla rätter **SAMTIPIGT** för att uppnå **RÄTT BALANS**. Förutom riset innehåller en typisk thailändsk måltid en soppa, en curryrätt, en sallad, något ångkokt och något stekt samt ett urval av kryddor och dipsåser.

Beställ med fördel **OLIKA RÄTTER** och smaka av **VARANPRA**.

FRÅGA OSS SÅ HJÄLPER VI TILL!





STARTERS

I THAILAND skiljer man inte på förrätt/ varmrätt, men på Moon kan ni självklart avnjuta en **FÖRRÄTT**,

VÅRA FÖRSLAG ÄR:

1. SOM TAM 148:-
4. TOM KHA GAI 125:-
5. TOM YAM GOONG NAAM KHON 145:-
30. TEMPURA MIX 135:-

... eller Pao Pea Pak
- Vårrullar 110:-

THAAN HAY ARO

= Smaklig Måltid - Enjoy Your Meal



Men Kidzen då?

HELA MENYN GÅR INTE ATT GÖRA FÖR KIDZEN!
MEN DET MESTA GÅR ATT GÖRA,
FRÅGA GÄRNA SERVICEPERSONALEN.



Hos oss är **styrkan** på maten angiven enligt följande:

FALANGSTYLE = No moon

LIGHT BACKPACKERSTYLE = New Moon 🌙

BACKPACKERSTYLE = Halfmoon 🌘

THAISTYLE = Fullmoon 🌕



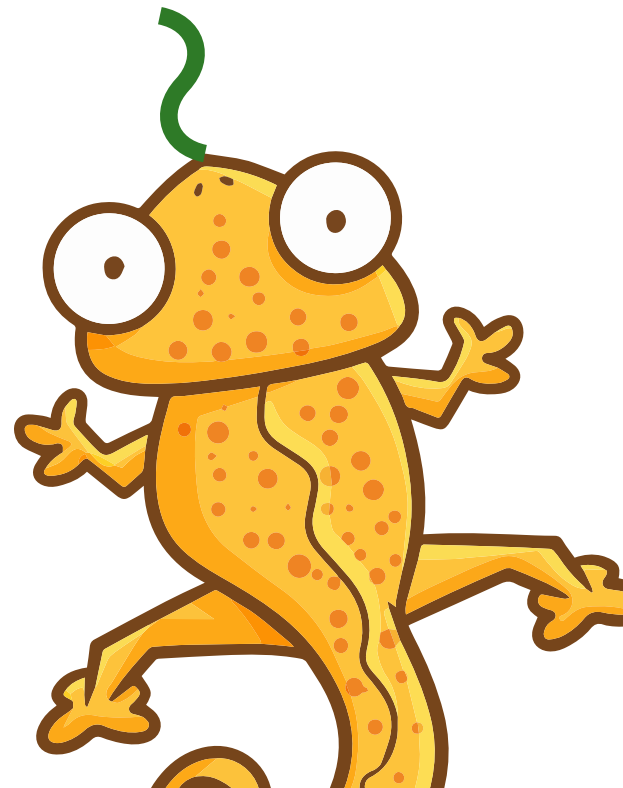
ALLERGI?

VI HAR MÄRKT VÅRA OLIKA RÄTTER MED

G FÖR GLUTEN, S FÖR SOJA OCH N FÖR NÖTTER.

VI HAR INGEN MAT SOM INNEHÅLLER LAKTOS.

TVEKA INTE ATT FRÅGA OSS!





SALADS
& SOUPS



SALADS / YAM

Cheap: 620 baht / 198 sek

1. SOM TAM N



STARK, SUR OCH SÖT RÄTT MED PAPAYASALLAD, FISKSÅS, LIMEJUICE, VITLÖK, CHILI, ROSTADE NÖTTER, LONGBEANS, TOMAT, GURKA OCH MOROT. SERVERAS MED STICKY RICE.



*Lovely
Thaisallada*



SOUPS / TOM

soupy-dopie

Not so cheap: 679 baht / 215 sek

2. YAM NUA



LJUMMEN MARINERAD BIFF MED LIMEJUICE, CHILI-FISK-SÅS, INLAGD VITLÖK, GURKA, RÖDLÖK, TOMAT, THAI-SELLERI, VÅRLÖK OCH FÄRSK KORIANDER

A bit expensive: 730 baht / 225 sek

3. SOM TAM TALEY



STARK, SUR OCH SÖT RÄTT MED PAPAYASALLAD, TIGER-RÄKOR, BLÄCKFISK, LIMEJUICE, VITLÖK, CHILI, ROSTADE JORDNÖTTER, LONGBEANS, TOMAT, GURKA OCH MOROT. SERVERAS MED STICKY RICE.

Cheap: 556 baht / 198 sek

4. TOM KHA GAI

KOKOSMJÖLKSOPPA PÅ KYCKLINGFILÉ, LIMEJUICE, GALANGALROT, SVAMP, TOMAT, GUL LÖK, CHILIPEPPAR, LIMEBLAD, CITRONGRÄS & KORIANDER.

Not so cheap: 630 baht / 225 sek

5. TOM YAM GOONG NAAM KHON



SYRLIG OCH STARK TIGERRÄKSSOPPA MED CHILI PASTA I OLJA, GUL LÖK, SVAMP, TOMAT, LIME, CITRONGRÄS, GALANGALROT I KOKOSMJÖLK OCH KORIANDER.

För 2 personer serverar vi
TOM YAM på traditionellt vis!





Fried rice
& Noodles

FRIED RICE KAO PAD

Cheap: 640 baht / 198 sek

6. KAO PAD GAI C,S

STEKT RIS MED GRÖNSAKER, ÄGG
OCH KYCKLING TOPPAT MED LIME,
VITPEPPAR OCH KORIANDER.

Not so cheap: 680 baht / 215 sek

7. KAO PAD GOONG C,S

STEKT RIS MED GRÖNSAKER, ÄGG
OCH RÄKOR TOPPAT MED LIME,
VITPEPPAR OCH KORIANDER.



NUDLAR KUEY TEAW

Cheap: 645 baht / 198 sek

8. PAD THAI N

TRADITIONELL RISNUDELWOK I TAMARIND-
SÅS PÅ FLÄSKFILÉ, ÄGG, TOFU, LIME, RÖD-
LÖK, NÖTTER, RIVEN MOROT, TEBLAD OCH
BÖNGRODDAR.

9. KUEY TEAW GAI PAD KIIMAO C,S,N

WOKADE ÄGGNUDLAR MED KYCKLINGFILÉ,
OSTRONSÅS, CASHEWNÖTTER, GUL LÖK,
BROCCOLI, SOCKERÄRTOR, SVAMP, PAPRIKA,
MORÖTTER, VITLÖK OCH FÄRSK THAIBASILIKA.

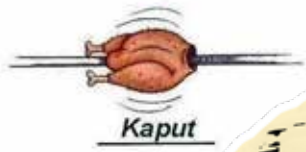
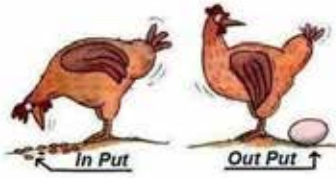
Not so cheap: 680 baht / 215 sek

10. YAM VUN SEN

LJUMMEN, STARK OCH SYRLIG GLASNUDEL-
RÄTT MED RÄKOR, HACKAD FLÄSKFILÉ, LIME-
JUICE, CHILI, INLAGD VITLÖK, RÖDLÖK,
VÅRLÖK, TOMAT, FÄRSK KORIANDER OCH
THAI-SELLERI.



Chicken Lifestyle



WAW WAW WAW
BIBBLE BIBBLE



FÅGEL / GAI



Cheap: 645 baht / 198 sek

11. GENG PANENG GAI

KYCKLINGFILÉ I KOKOSMJÖLK MED PANENG THAICURRY, CHILI, BABY AUBERGINE, LIMEBLAD & SÖTBASILIKA.

12. GAI PAD MEDMAMONG C,S,N

WOKAD KYCKLINGFILÉ I OSTRONSÅS MED CASHEWNÖTTER, VITLÖK, GUL LÖK, VÅRLÖK, SWEET BASIL, CHILIOLJA, ANANAS & PAPRIKA.

13. GAI PAD KING C,S

WOKAD KYCKLINGFILÉ MED, GUL LÖK, FÄRSKSTRIMLAD INGEFÄRA, VITLÖK, CHAMPINJONER, VÅRLÖK, CHILPEPPAR OCH FÄRSK KORIANDER.



Not so cheap: 680 baht / 215 sek

14. GAI PAD KAPRAO C,S

WOKAD HACKAD KYCKLINGFILÉ I OSTRONSÅS MED CHILI, VITLÖK, GUL LÖK, PAPRIKA, LONGBEANS & THAIBASILIKA.

15. LAAB GAI

STARK OCH SYRLIG HACKAD KYCKLINGFILE MED LIMEJUICE, TORKAD CHILI, RÖDLÖK, LIMEBLAD, VÅRLÖK, KROSSAT ROSTAT RIS, FÄRSK MYNTA OCH KORIANDER [LJUMMEN].

16. MOONS GAI SATAY N

MARINERAD KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT MED EGEN JORDNÖTSÅS OCH THAIINLAGD GURKA, RÖDLÖK & CHILPEPPAR.

A bit expensive: 690 baht / 225 sek

17. SOM TAM SET C,S,N

STARK, SUR OCH SÖT RÄTT MED PAPAYA-SALLAD, FISKSÅS, LIMEJUICE, VITLÖK, CHILI, ROSTADE JORDNÖTTER, LONGBEANS, TOMAT, GURKA OCH MOROT. SERVERAS MED EN FRITERAD KYCKLINGKLUBBA & STICKYRICE.

18. MOONS HOTPAN GAI C,S

[SERVERAS I RYKANDE HET GJUT-JÄRNSPANNA] FRÄST KYCKLINGFILÉ I OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, PAPRIKA, GUL LÖK, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.





SMOTHER FEELINGS ALREADY



FLÄSKKÖTT / MOO



สวัสดี

Cheap: 645 baht / 205 sek

19. GENG KEOWAN MOO

FLÄSK I STARK GRÖN CURRY I KOKOSMJÖLK, CHILIPEPPAR, PAPIKA, LONGBEANS, EGGPLANT, BASILIKA, LIMEBLAD OCH FÄRSKA BAMBUSKOTT.

20. GENG PET MOO

FLÄSK I STARK RÖD CURRY MED CHILI, LONGBEANS, BASILIKA, EGGPLANT, LIMEBLAD, KOKOSMJÖLK OCH FÄRSKA BAMBUSKOTT.

Not so cheap: 675 baht / 215 sek

21. LAAB MOO

STARK OCH SYRLIG HACKAT FLÄSK MED LIMEJUICE, TORKAD CHILI, RÖDLÖK, LIMEBLAD, VÅRLÖK, ROSTAT RIS, FÄRSK MYNTA OCH KORIANDER [LJUMMEN].

22. MOO YANG G,S

GRILLAT MARINERAT FLÄSK I TUNNA SKIVOR MED STICKY RICE OCH MOONS CHILI-TAMARINDSÅS, VITKÅL, GURKA OCH KORIANDER [LJUMMEN].

A bit expensive: 690 baht / 225 sek

23. MOON HOTPAN MOO G,S

[SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA] FRÄST FLÄSK, OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, GUL LÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, PAPIKA, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.





I ❤️
BEEF

BEEF 4 EVER

BIFF / NUA

Cheap: 645 baht / 220 sek

24. MASSAMAN NUA N

BIFF I "ROYALCURRY" MED KOKOSMJÖLK, POTATIS, GUL LÖK & KROSSADE JORDNÖTTER.

25. NUA PAD NAMAN HOI G,S

WOKAD BIFF MED VITLÖK, BROCCOLI, SVAMP, OSTRONSÅS OCH FÄRSK KORIANDER.

Not so cheap: 680 baht / 229 sek



26. LAAB NUA

STARK OCH SYRLIG BIFF MED LIMEJUICE, TORKAD CHILI, RÖDLÖK, LIMEBLAD, VÅRLÖK, ROSTAT RIS, FÄRSK MYNTA OCH KORIANDER [LJUMMEN].

27. PAD PET NUA



BIFF I STARK RÖD THAICURRY MED KATCHAIROT, LONGBEANS, FÄRSK GRÖNPEPPAR, BAMBUSKOTT, EGG PLANT, CHILI, VITLÖK, LIMEBLAD, KORIANDER OCH BASILIKA.

A bit expensive: 698 baht / 248 sek

28. MOON NUA YANG G,S

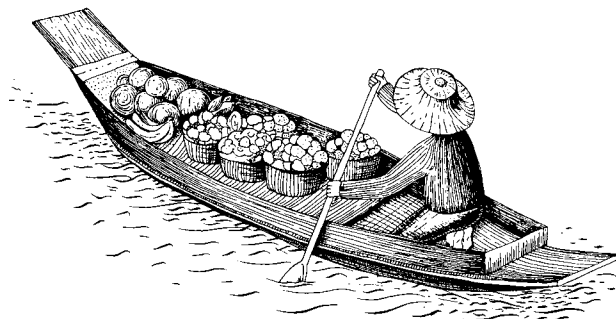


GRILLAD MARINERAD ENTRECOTE MED STICKY RICE OCH MOONS CHILITAMARINDSÅS, VITKÅL, GURKA OCH KORIANDER [LJUMMEN].

29. MOONS HOTPAN NUA G,S



[SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA]
FRÅST BIFF I OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, GUL LÖK, PAPRIKA, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.



FISHY FISHY





Hello-hello!



Cheap: 680 baht / 215 sek

30. MOONS TEMPURA MIX G,S

TEMPURAPANERADE RÄKOR OCH BLÄCKFISK MED MOONS
EGNA SWEET- CHILISÅS



31. CHOO CHI GOONG

WOKADE TIGERRÄKOR MED RÖD THAICURRY, VITLÖK, KOKOSMJÖLK,
LIMEBLAD, CHILLIPEPPAR OCH FÄRSK KORIANDER



Not so cheap: 687 baht / 228 sek

32. YAM TALEY

TIGERRÄKOR, BLÄCKFISK, MUSSLOR & FISKBOLLAR MED LIMEJUICE,
CHILI, INLAGD VITLÖK, VÅRLÖK, RÖDLÖK, TOMAT, THAI-SELLERI
OCH FÄRSK KORIANDER. [LJUMMEN]



A bit expensive: 698 baht / 248 sek

33. MOONS HOTPAN PLAA G,S

[SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA]
FRÄSTA TIGERRÄKOR OCH BLÄCKFISK I OSTRONSÅS, CHILI,
VITLÖK, LONGBEANS, GUL LÖK, SOCKERÄRTOR, PAPRIKA,
GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA



34. PLAA NUNG MANAO

ÅNGKOKT FISK MED SYRLIG-STARK LIMESÅS,
VITLÖK, CHILI OCH FÄRSK KORIANDER



35. PLAA NUNG SEAU G,S

ÅNGKOKT FISK I VÅR EGNA SOYASÅS MED FÄRSK INGEFÄRA,
CHILI- & VITPEPPAR, THAI-SELLERI, VÅRLÖK OCH OSTRONSÅS



FISK & SKALDJUR





GREEN PEAS

VEGE TAR SKT



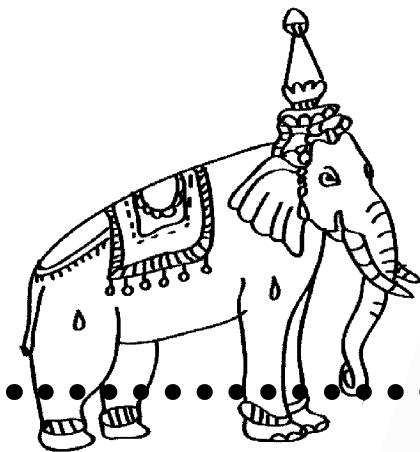
vegan?

Fråga personalen!



NÄSTAN ALLA RÄTTER I MENYN KAN FÅS VEGETARISKT
MED TOFU ELLER GRÖNSAKER EFTER ÖNSKAD SMAK.

Från: 645 baht / 198 sek







DESSERT KHONG WAN



Cheap: 305 baht / 105 sek

36. MOONS THAI SORBET

MANGO-, HALLON- OCH CITRONSORBET
MED FÄRSKA FRUKTER.

Not so cheap: 319 baht / 120 sek

37. FRITERAD BANAN MED GLASS L, G

TOPPAS MED HONUNG.

38. BANANA SPLIT L

MED VANILJGLASS, VISPGRÄDDE & CHOKLADSÅS.

39. MOONS CHOCOLATE SURPRISE L, G, N

CHOKLADTÅRTA SERVERAD MED VANILJGLASS.

40. PASSION CAKE L, G

PASSIONS-CHEESECAKE MED VANILJGLASS.

41. ICE CREAM KATI L, G, N

KOKOSGLASS I SITT EGNA SKAL.

A bit expensive: 325 baht / 145 sek

42. MANGO STICKY RICE (VID SÄSONG)

FÄRSK GUL MANGO MED KOKOSMJÖLK OCH PALMSOCKER.



Sugar baby love....



Drinks on mi!

**COLD AND HOT
STAY SOBER DRINKS**



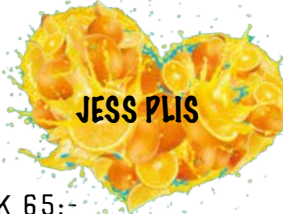
ICE COLD SOFTDRINKS

LÄSKEDRYCKER 45:-

RAMLÖSA 40:-

JUICE 40:-

MOON'S EXOTISKA FRUKTDRINK 65:-



VERY HOT SOFTDRINKS

TE 45:-

KAFFE 45:-

ESPRESSO 45:-

CAPPUCINO 48:-

AMERICANO 48:-

LATTE 48:-



FLASKÖL

CARLSBERG ALKOHOLFRI ÖL, 33CL 68:-

ERDINGER ALKOHOLFRI ÖL, 33CL 68:-

CARLSBERG HOF, 33CL 75:-

STAROPRAMEN, 33CL 75:-

ERIKSBERG, 50CL 89:-

FRUITY CIDER & XIDE

SOMERSBY CIDER, 33CL 68:-

PÄRON, ROSÉ

ALKOHOLFRI CIDER, 33CL 58:-



THAIÖL

SINGHA, 33CL 78:-, 63CL 128:-

BEER LAO, 64CL 128:-

FATÖL

CARLSBERG EXPORT, 40CL 78:-, 50CL 95:-

BROOKLYN IPA, 40CL 89:-, 50CL 98:-

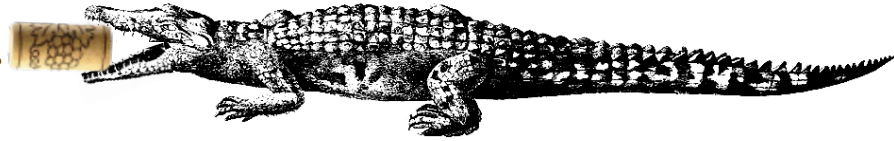
ERIKSBERG KARAKTÄR, 40CL 89:-, 50CL 98:-

KRONENBOURG 1664 BLANC,

VETEÖL, 40CL 89:-, 50CL 98:-



VIN PÅ FLASKA



VITT

JACOB'S CREEK ORGANIC CHARDONNAY 450:-

UNGDOMLIG, FRUKTIG, MYCKET FRISK SMAK MED TONER AV FAT, HONUNGSMELO, PÄRON, CITRUS OCH ÖRTER. EN PRISBELÖNT OCH EKOLOGISK CHARDONNAY. SERVERAS TILL RÄTTER AV FISK ELLER FÅGEL.

GUSTAV RIESLING TROCKEN 525:-

INTENSIV DOFT AV GRÖNA ÄPPLÉN, PERSIKA OCH APRIKOS. KRISPIG OCH ELEGANT MED SMAK AV GRÖNA ÄPPLÉN OCH PERSIKA SAMT EN UPPFRISKANDE SYRA. PASSAR TILL GRILLAT FLÄSK, LAX OCH KRYDDIGA ASIATISKA RÄTTER OCH SOM EN SVAL APÉRITIF.

MOILLARD AOC CHABLIS COQUILLAGE 1300:-

FRISKT, FRÄSCH FRUKT MED VÄLINTEGRERADE SYROR OCH STOR KOMPLEXITET. SERVERAS SOM APERITIF ELLER TILL LÄTTARE RÄTTER AV FISK, KYCKLING OCH SKALDJUR.

STONELEIGH SAUVIGNON BLANC 550:-

AROMATISK, MYCKET FRISK, UNGDOMLIG SMAK MED INSLAG AV KRUSBÄR, SVARTVINBÄRSBLAD, PÄRON, LIME OCH GRÖN SPARRIS. SERVERAS TILL FISK- OCH SKALDJURS RÄTTER.

ROSÉ

DOMAINE HOUCHEART COTES DE PROVENCE 495:-

BÄRIG OCH FRISK SMAK MED INSLAG AV HALLON, SMULTRON, VATTENMELO, CITRUSKAL OCH FÄRSKA ÖRTER. SERVERAS TILL FISK- OCH KYCKLINGRÄTTER.



RÖTT

JACOB'S CREEK GRENACHE SHIRAZ 450:-

FRUKTIGT OCH SMAKRILT VIN MED INSLAG AV BJÖRNBÄR, EUKALYPTUS, HALLON, PEPPAR OCH VANILJ. PASSAR TILL RÄTTER AV FLÄSK- OCH KYCKLINGKÖTT.

CHÂTEAU DU TRIGNON CÔTES DU RHÔNE 530:-

KRYDDIG SMAK MED INSLAG AV BJÖRNBÄR, KÖRSBÄR, LAKRITS OCH MYNTA. PASSAR TILL RÄTTER AV FLÄSK-, KYCKLING- ELLER NÖTKÖTT.

GEMMA BAROLO 1400:-

KRAFTFULLT OCH KOMPLEXT VIN MED TYDLIGA TANNINER VILKA BALANSERAS AV EN BEHAGLIG KRYDDIGHET. DETTA GER EN RUND ELEGANT OCH MYCKET LÅNG SMAKUPPLEVELSE. PASSAR TILL MÖRKARE KÖTT- OCH KYCKLINGRÄTTER.

STONELEIGH PINOT NOIR 580:-

KRYDDIG, UNGDOMLIG SMAK MED INSLAG AV FAT, MYNTA, JORDGUBBAR, INGEFÄRA OCH VANILJ. PASSAR TILL RÄTTER MED STEKT KÖTT OCH FÅGEL SAMT HALSTRAD FISK MED SMAKRİKARE TILLBEHÖR.

MOUSSERANDE

CAMPO VIEJO, CAVA 575:-

NYANSERAD DOFT MED INSLAG AV GULA ÄPPLÉN, CITRUS, ÖRTER OCH MINERAL. FRISK, FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV GULA ÄPPLÉN, PÄRON OCH CITRON PASSAR TILL NUDEL- RÄTTER, SKALDJUR SAMT ALLEHANDA FISKRÄTTER.

CAMPO VIEJO ALCOHOLFRITT 395:-



VIN PÅ GLAS



VITT

JACOB'S CREEK ORGANIC CHARDONNAY 125:-
GUSTAV RIESLING TROCKEN 125:-

ROSÉ

DOMAINE HOUCART COTES DE PROVENCE 125:-

RÖTT

JACOB'S CREEK GRENACHE SHIRAZ 125:-
CHÂTEAU DU TRIGNON CÔTES DU RHÔNE 148:-

MOUSSERANDE

CAMPO VIEJO, CAVA 125:-
CAMPO VIEJO, ALKOHOLFRIIT 75:-

FÖR INFORMATION OM GLASVINERNA... SE VÄNSTERSIDAN.



Java drinks



4cl 148 sek, 6 cl 175 sek

IRISH COFFEE

WHISKEY, FARINSOCKER, STARKT KAFFE OCH GRÄDDE

KAFFE KARLSSON

BAILEYS, COINTREAU, STARKT KAFFE OCH GRÄDDE

BAILEYS COFFEE

BAILEYS, KAFFE, GRÄDDE

THAI COFFE

MEKHONG, FARINSOCKER, KAFFE, GRÄDDE

XANTÉ COCO COFFEE COLADA

PÄRONKONJAK, RÖR SOCKER, KAFFE, KOKOSGRÄDDE





FOR PRESENT & CELEBRATION
GE BORT VÅRT PRESENTKORT TILL
NÅGON KÄR MATÄLSKARE!

