
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".
Dessa smaker skall KOMPLETTERA OCH BALANSERA varandra så att dina sinnen för utseende, smak och doft tillfredställs.
Därför serveras alla rätter SAMTIDIGT 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 dippsåser.
Beställ med fördel OLIKA RÄTTER och smaka av VARANDRA.

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:

Pao Pea Pak (Vårrullar) 118:-

1. SOM TAM 155:-
4. TOM KHA GAI 145:-
5. TOM YAM GOONG NAAM KHON 155:-
33. TEMPURA MIX 148:-

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

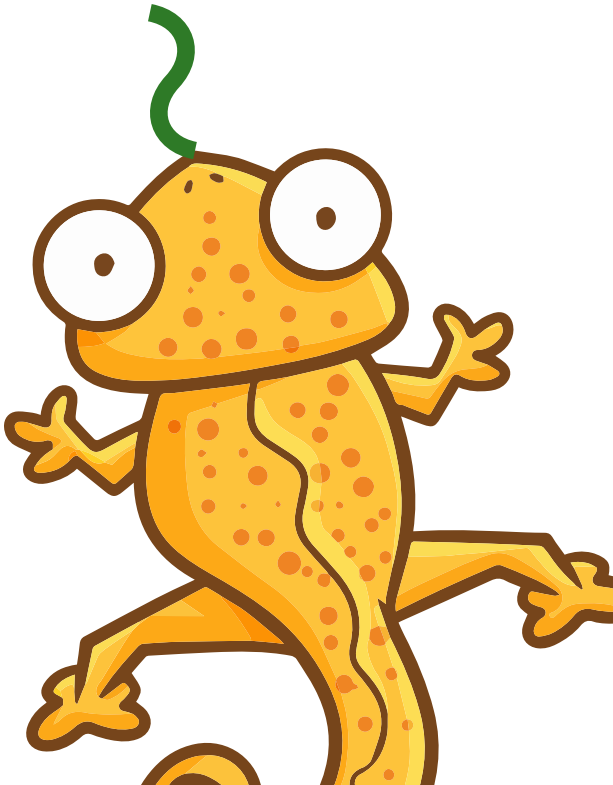
LIGHT BACKPACKERSTYLE = New Moon

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 / 205 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



Not so cheap: 679 baht / 230 sek

2. YAM NUA

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

A bit expensive: 730 baht / 245 sek

3. SOM TAM TALEY N

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

Soups / Tom

soupy-dopie

Cheap: 556 baht / 210 sek

4. TOM KHA GAI

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

Not so cheap: 630 baht / 245 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 / 210 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 / 235 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 / 210 sek

8. PAD THAI N

TRADITIONELL RISNUDELWOK I TAMARIND-SÅS, FLÄSKFILÉ ELLER KYCKLING, ÄGG, TOFU, LIME, RÖDLÖK, NÖTTER, RIVEN MOROT 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.

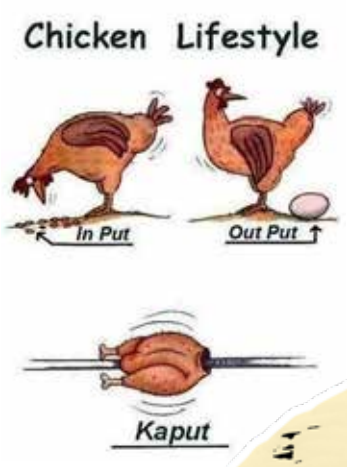
10. PAD SIEW C

BREDA RISNUDLAR MED FLÄSK, ÄGG, BROCCOLI OCH MOROT SAMT SVART SOJASÅS.

Not so cheap: 680 baht / 235 sek

11. 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.



BIRDIE NAM NAM

FÅGEL / GAI

Cheap: 645 baht / 215 sek

12. GENG PANENG GAI

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

13. GAI PAD MEDMAMONG C,S,N

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

14. GAI PAD KING C,S

WOKAD KYCKLINGFILÉ MED OSTRONSÅS, GUL LÖK, FÄRSK STRIMLAD INGEFÄRA, VITLÖK, CHAMPINJONER, VÅRLÖK, CHILIPEPPAR OCH FÄRSK KORIANDER.

Not so cheap: 680 baht / 235 sek

15. GAI PAD KAPRAO C,S

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

16. LAAB GAI

STARK OCH SYRLIG HACKAD KYCKLINGFILÉ MED LIMEJUICE, TORKAD CHILI, RÖDLÖK, LIMEBLAD, VÅRLÖK, KROSSAT ROSTAT RIS, FÄRSK MYNTA OCH KORIANDER (LJUMMEN).

17. MOONS GAI SATAY N

MARINERAD KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT MED EGEN JORDNÖTSSÅS OCH THAI-INLAGD GURKA, RÖDLÖK & CHILIPEPPAR.

18. TEMPURA GAI C

FRITERAD KYCKLING MED MOONS EGNA SWEET CHILI SÅS.



A bit expensive: 690 baht / 245 sek

19. SOM TAM SET C,S,N

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

20. MOONS HOTPAN GAI C,S

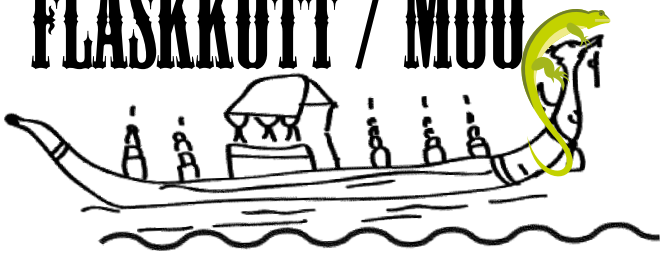
(SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA) FRÄST KYCKLINGFILÉ I OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, PAPRIKA, GUL LÖK, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.





SMOKED PORK

FLÄSKKÖTT / MOO



Cheap: 645 baht / 215 sek

21. GENG KEOWAN MOO

FLÄSK I STARK GRÖN CURRY I KOKOSMJÖLK, CHILIPEPPAR, PAPRIKA LONGBEANS, EGGPLANT, BASILIKA, LIMEBLAD OCH FÄRSKA BAMBUSK

22. GENG PET MOO

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

Not so cheap: 675 baht / 225 sek

23. LAAB MOO

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

24. MOO YANG C,S

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

A bit expensive: 690 baht / 245 sek

25. MOON HOTPAN MOO C,S

(SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA) FRÄST FLÄSK, OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, GUL LÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, PAPRIKA, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.

26. SII KRONG MOO C,S

VITLÖKSMARINERAD, BABY BACK RIBS MED MOONS GODA SÅS, SERVERAS MED RIS.






I BEEF
BEEF 4 EVER

BIFF / NUA

Cheap: 645 baht / 245 sek

27. MASSAMAN NUA N

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

28. NUA PAD NAMAN HOI C,S

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

Not so cheap: 680 baht / 250 sek

29. LAAB NUA

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

30. 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 / 265 sek

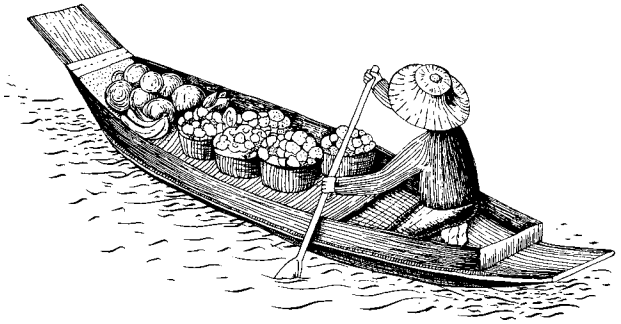
31. MOON NUA YANG C,S

GRILLAD MARINERAD ENTRECOTE MED STICKY RICE OCH MOONS CHILITAMARINDSÅS, VITKÅL, GURKA OCH KORIANDER (LJUMMEN).

32. MOONS HOTPAN NUA C,S

(SERVERAS I RYKANDE HET GJUTJÄRNSPANNA)
FRÄST BIFF I OSTRONSÅS, CHILI, VITLÖK, LONGBEANS, SOCKERÄRTOR, GUL LÖK, PAPRIKA, GRÖNPEPPAR OCH FÄRSK THAIBASILIKA.













FiSHy FiSHy





Hello-hello!

FISK & SKALDJUR

Cheap: 680 baht / 235 sek

33. MOONS TEMPURA MIX C,S

TEMPURAPANERADE RÄKOR OCH BLÄCKFISK MED MOONS EGNA SWEET- CHILISÅS

34. CHOO CHI GOONG

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



A bit expensive: 698 baht / 265 sek

35. MOONS HOTPAN PLAA C,S

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

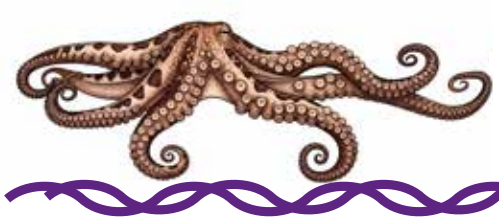
36. PLAA NUNG MANAO

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

37. PLAA NUNG SEAU C,S

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






GREEN
PEAS

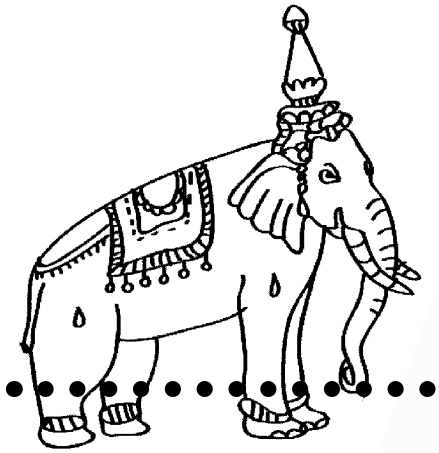
VEGETARISKT

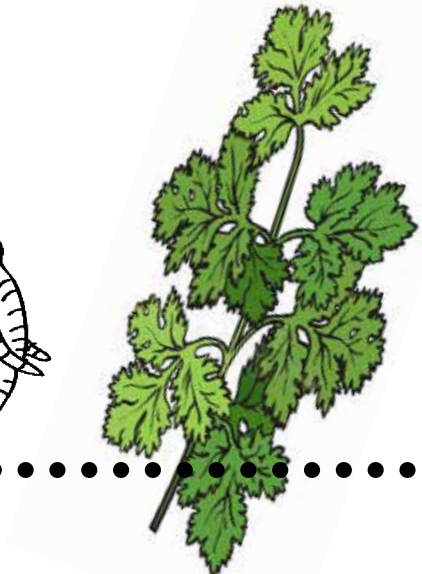
vegan?

Fråga personalen!



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








YUMMIE

DESSERT
KHONG WAN



Cheap: 305 baht / 115 sek

38. MOONS THAI SORBET
MANGO-,HALLON- OCH CITRONSORBET
MED FÄRSKA FRUKTER.

Not so cheap: 319 baht / 135 sek

39. FRITERAD BANAN MED GLASS L,G,N
TOPPAS MED HONUNG.

40. BANANA SPLIT L
MED VANILJGLASS, VISPGRÄDDE & CHOKLADSÅS.

41. MOONS CHOCOLATE SURPRISE L,G,N
CHOKLADTÅRTA SERVERAD MED VANILJGLASS.

42. PASSION CAKE L,G
PASSIONS-CHEESECAKE MED VANILJGLASS.

43. ICE CREAM KATI
KOKOSGLASS I SITT EGNA SKAL.

44. MOONS BERÖMDA VÅRRULLAR MED NOUGAT L,G,N
SERVERAS MED GLASS OCH SÄSONGENS BÄR.

A bit expensive: 325 baht / 155 sek

45. 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

PEPSI, PEPSI MAX ,
ZINGO OCH 7UP 45:-

RAMLÖSA 40:-

JUICE 40:-

MOON'S EXOTISKA
FRUKTDRINK 65:-



VERY HOT SOFTDRINKS

TE 45:-

KAFFE 45:-

ESPRESSO 45:-

CAPPUCINO 48:-

AMERICANO 48:-

LATTE 52:-







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 135:-

CHANG, 62CL 135:-

BEER LAO, 64CL 135:-



FATÖL

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

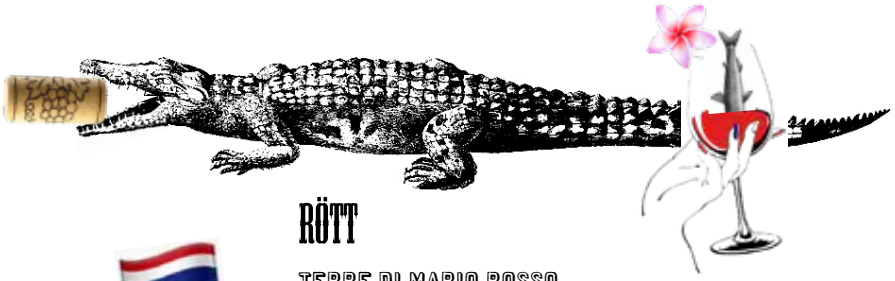
BROOKLYN IPA, 40CL 89:-, 50CL 98:-

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

KRONENBOURG 1664 BLANC,

VETEÖL, 40CL 89:-, 50CL 98:-

VIN



VITT

TERRE DI MARIO BIANCO
TREBBIANO & CHARDONNAY, ITALIEN.
LJUS HALMGUL FÄRG. FRISK OCH ELEGANT MED EN BEHAGLIG MJUKHET, INSLAG AV GYLLENE ÄPPLEN, PERSIKA OCH BLOMMIGA TONER. EN HARMONISK STRUKTUR, KRISPIG OCH UPPFRISKANDE,- MED AROMER AV CITRUS OCH LIME.
GLAS 135:- / FLASKA 525:-

SAUVIGNON BLANC
LA DELIZIA, ITALIEN.
HALMGUL FÄRG MED GRÖNA NYANSER. INSLAG AV FLÄDER, ÖRTER, EXOTISK FRUKT OCH CITRUS. ELEGANT, FRISK OCH MED EN SUBTIL SYRA I AVSLUTNINGEN.
GLAS 145:- / FLASKA 575:-

CHARDONNAY
SUN GATE, USA.
GYLLENE FÄRG. MYCKET FRISK OCH FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV FAT, ÄPPLEN, HONUNGSMELON, SMÖRKOLA OCH CITRUS.
FLASKA 650:-

RIESLING
MOSSELAND VON GROSSENLAGEN, TYSKLAND
HALMGUL FÄRG. RUND, SOLMOGEN OCH LÄTT BLOMMIG DOFT AV GULA FRUKTER, HONUNG OCH CITRON. EN FYLLIG, SVEPANDE KROPP MED FRISK, LIVLIG SYRA OCH RUNDA, SOLMOGNA SMAKER, FÖLJT AV EN GANSKA LÅNG EFTERSMAK.
FLASKA 890:-

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH
LA DELIZIA, ITALIEN.
LJUSROSA FÄRG. INSLAG AV RÖD FRUKT, CITRUSZEST OCH ROS. FRISK OCH MJUK.
GLAS 135:- FLASKA 525:-



RÖTT

TERRE DI MARIO ROSSO
MONTEPULCIANO & SANGIOVESE, ITALIEN.
DJUP RUBINRÖD FÄRG. INTENSIV AV SVARTA KÖRSBÄR OCH INSLAG AV MOGNA MÖRKA FRUKTER. MJUK OCH RUND MED AROMER AV BJÖRNBÄR OCH PLOMMON. VÄLBALANSERAD MELLAN SMAK, SYRA OCH MJUKA TANNINER.
GLAS 135:- / FLASKA 525:-

PINOT NERO
STOCCO, ITALIEN
LJUSRÖD FÄRG. INSLAG AV HALLON OCH SKOGSBÄR. FRISK, TORR OCH MED EN DELIKAT FRUKTIG EFTERSMAK. ELEGANT OCH FRUKTIGT,
GLAS 145:- / FLASKA 575:-

CHATEAUNEUF DU PAPE
DOMAINE DU VIEUX LAZARET, FRANKRIKE
KRYDDIGT, NYANSERAT, MUSTIGT OCH SMAKRIKT VIN MED INSLAG AV FAT, HALLON, JORDGUBBAR, LAGERBLAD, PEPPAR OCH LAKRITS. FYLLIGT OCH KRYDDIGT OCH MED LÅNG MJUK EFTERSMAK.
FLASKA 990:-

BAROLO
GEMMA, ITALIEN.
KRAFTFULLT OCH KOMPLEXT VIN MED TYDLIGA TANNINER VILKA BALANSERAS AV EN BEHAGLIG KRYDDIGHET. DETTA GER EN RUND ELEGANT OCH MYCKET LÅNG SMAKUPPLEVELSE.
FLASKA 1300:-

MOUSSERANDE

SPUMANTE BRUT
CUVEE VANDORI. ITALIEN.
HALMGUL MED GRÖNA NYANSER OCH EN ELEGANT, IHÅLLANDE PERLAGE. SUBTILA INSLAG AV GRÖN OCH VIT FRUKT SAMT BLOMMIGA TONER. FRISK OCH MED EN VÄLBALANSERAD SYRA.
GLAS 125:- / FLASKA 595:-

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, RÖRSOCKER, KAFFE, KOKOSGRÄDDE





Alkoholfri drink
98:-

Moon
Thai Kitchen
en tropisk oas mitt i stan

FOR PRESENT & CELEBRATION

CE BORT VÅRT PRESENTKORT TILL
NÅGON KÄR MATÄLSKARE!

