

BanThai Matseðil

Tælenskur matur er bragðmikill,
en ekki endilega bragðsterkur.
Styrkleiki kryddsins fer alveg
eftir smekk og óskum hvers og eins.

BanThai

We Do Not Use MSG / Við notum ekki MSG

Eingöngu er notað gæða hráefni í matinn. Við notum t.d. kjúklingabringur, svínafille, nautafille, lambafille, ferskt grænmeti sem og tælenskt gæða krydd sem við flytjum sjálf inn. Við notum aldrei msg. Einnig má taka fram að við bjóðum ekki uppá hnífa, prjóna eða soja-sósu.

Ef þú ert með ofnæmi fyrir einhverju, sérstaklega ef um hnetuofnæmi ræðir, er nauðsynlegt að segja frá því áður en pantað er. Einnig ef þú ert grænmetisæta er gott að taka það fram sérstaklega ef þú ert með ofnæmi fyrir mjólk eða fiskisósu, þar sem fiskisósa er notuð í nánast alla réttina. Ef þetta á við hjá þér þá er hægt að gera eitthvað sérstakt fyrir þig sem ekki er á matseðlinum.

Réttirnir eru merktir með chili-merkjum og tákna þau hversu sterkir réttirnir eru. Merkin eru frá engu uppí 5, réttir sem merktir eru með 1 chili-i geta verið sterkir fyrir suma en það fer allt eftir því hvað fólk er vant að borða sterkan mat. Réttir merktir með 4 eða 5 chili-um eru svakalega sterkir og ber að varast að panta þá fyrir óvana. Ekki er hægt að breyta eða skila rétti vegna styrkleika.

Það ber að taka fram að við veitum engan afslátt fyrir langa bið, svona virkar bara staðurinn.

Fyrir svona góðan mat á finum stað, skiptir biðin þá einhverju máli ?

Takk fyrir lesninguna og verði ykkur að góðu !

2690.- Chicken, Pork or Tofu and Vegetables

3090.- Fish or Squid

3290.- Lamb or Beef

Rice **300.-** Small, **450.-** Big

1. MASSAMAN CURRY 🌶️

Beef, lamb, pork or chicken in massaman curry with coconut milk, onion, potato and peanuts.

Kjöt í massaman karry með kókósmjólk, kartöflum, lauk og hnetu

2. RED CURRY 🌶️🌶️🌶️

Beef, lamb, pork or chicken in red curry with coconut milk, bamboo shoots

Kjöt í rutt karrý með kókósmjólk, bambusrótum.

3. PINEAPPLE CURRY 🌶️🌶️

Lamb, Beef, pork or chicken in pineapple curry w/ coconut milk, pineapple.

Kjöt í anarnas karrýsösu með kókosmjólk, anarnas.

4. GREEN CURRY 🌶️🌶️🌶️

Lamb, Beef, pork or chicken in green curry w/ coconut milk, bamboo shoots.

Kjöt í grænni karrýsösu með kókosmjólk og bambusrótum.

5. PAD THAI

Fried rice noodles with chicken, egg and peanuts

Pönnusteiktaar hrísnúðlur með kjúklingi, eggj og hnetum

6. OYSTER SAUCE

Beef, lamb, chicken or pork stir-fried with oyster sauce, onion, broccoli.

Steiktur kjöt með lauk, spergilkál í ostru sösu

7. CHICKEN WITH CASHEW NUTS

Chicken sauteed with cashew nuts, onion, mushrooms

Pönnusteiktur kjúklingur með cashew hnetum, lauk, sveppum.

8. GINGER SAUCE

Fried pork, chicken, fish or squid with ginger, onion with ginger sauce

Steiktur svínakjöt, kjúklingur, fiskur eða smokkfiskur með engifer, lauk í engifer sösu

9. KRA PROW 🌶️🌶️🌶️

Lamb, Beef, pork or chicken sauteed with chili, onion and basil leaves

Lamba, nauta, svínakjöt eða kjúklingur með fersku chili, lauk, basilikum.

10. DEEP FRIED SHRIMPS

Deep-fried shrimps or squid served with sweet and sour peanuts sauce.

Djúpsteiktar Rækjur eða Smokkfiskur með súrsætri hnetu sösu

11. FRIED MIXED VEGETABLES (vegan)

Sauteed mixed vegetables with oyster sauce.

Steiktur blandað grænmeti í ostru sósu

12. SWEET AND SOUR

Sweet and sour pork or chicken with vegetables.

Pönnusteikt svínakjöt eda kjúklingur með gúrku, ananas, lauk, papriku og blaðlauk.