



ALISSA

THAI

RESTAURANT

Køkkenet lukker kl. 22.00

Menu





1. **Speciel Middags Menu** (Min. 2 Pers.)

175,-

Special Dinner Menu

ปอเปี๊ยะอลิสซา กุ้ง

“Alissa” Forårsruller og store panerede rejer
Springrolls and deep fried king prawns

ไก่กึ่งผัดกระเพรา

Stegt kylling med rejer, grøntsager og basilikum
Fried chicken with prawns, vegetables and basil

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Andesteg med stærk rød karry og kokosmælk
Roast duck with hot red curry and coconut-milk



2. **Speciel Middags Menu** (Min. 2 Pers.)

175,-

Special Dinner Menu

ต้มยำกุ้ง TOM YAM KHUNG / ต้มข่าไก่ TOM KHA KAI

Stærk, sur suppe med store rejer eller stærk hønsekød suppe med kokosmælk og ingefær
Hot and sour soup with king prawns or spicy chicken soup with coconut-milk and ginger

ปอเปี๊ยะอลิสซา ไก่สะเต๊ะ

“Alissa” Forårsruller og kylling Satay
Springrolls and chicken satay

พะเนียงเนื้อ PANANG NEAU

Panang karry med oksekød og kokosmælk
Panang curry with beef and coconut-milk

ไก่ผัดขิง

Stegt kylling med frisk ingefær og champignon
Fried chicken with fresh ginger and mushroom





3. **Speciel Middags Menu (Min. 4 Pers.)**

199,-

Special Dinner Menu

ปอเปี๊ยะเสวย ไก่ สะเต๊ะ กุ้ง

Forårsruller, kylling satay og store panerede rejer
Springrolls and chicken satay and deep fried king prawns

แกงมัสมั่นไก่

Masaman karry med kylling, cashewnødder og kokosmælk
Masaman curry with chicken, cashew nuts and coconut-milk

กุนีเนื้อ

Oksekød med speciel rød karry, kokosmælk, bønner
Beef with red curry, coconut-milk

กุ้งผัดผักรวมมิตร

Stegte store rejer med asparges eller sukkerærter efter årstiden
Fried King Prawns with vegetables



4. **Menu Alissa De Luxe (Min. 2 Pers.)**

199,-

Luxurious Alissa Menu

ต้มยำกุ้ง TOM YAM KHUNG / ต้มข่าไก่ TOM KHA KAI

Stærk, sur suppe med store rejer eller stærk hønsekød suppe med kokosmælk og ingefær
Hot and sour soup with king prawns or spicy chicken soup with coconut-milk and ginger

กุ้ง ปอเปี๊ยะ ไก่ ห่อใบเตย

Store rejer "Butterfly", forårsruller og marineret kylling indbagt i pandanus blade
King prawns butterfly, spring rolls and Leaf-Wrapped Chicken

แกงเผ็ดเนื้อ GAENG PHED NEAU

Stærk rød karry med oksekød og kokosmælk
Hot red curry with beef and coconut-milk

กุ้งผัดผักรวมมิตร

Stegte store rejer med asparges eller sukkerærter efter årstiden
Fried King Prawns with vegetables





Supper – Soups

5. ต้มยำกุ้ง TOM YAM KHUNG 59,-
Stærk, sur suppe med store rejer
Hot and sour soup with king prawns
6. ต้มข่าไก่ TOM KHA KAI 59,-
Stærk hønsekød suppe med kokosmælk og ingefær
Spicy chicken soup with coconut-milk and ginger

Forretter – Starters

7. ปอเปี๊ยะอลิสสา 59,-
“Alissa” Forårsruller
Springrolls
8. ไก่สะเต๊ะ 59,-
Kylling Satay
Chicken Satay
9. กุ้ง 59,-
Store panerede rejer
Deep fried King Prawns
10. ทอดมันปลา 69,-
Fiskefrikadeller
Fish Cake
11. ไก่ห่อใบเตย 69,-
Marineret kylling indbagt i pandanus blade
Leaf-Wrapped Chicken





Hovedretter – Main Courses
Oksekødretter – Beef dishes
Tilbehør til alle hovedretter: Ris

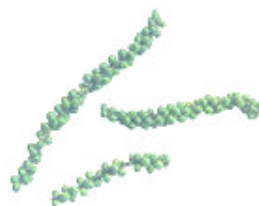
- | | | |
|-----|---|-------|
| 12. | เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stegt oksekød med østerssauce med asparges eller sukkerærter efter årstiden
<i>Fried beef with oyster sauce and vegetable</i> | 129,- |
| 13. | เนื้อผัดพริกใบกระเพราหรือใบโหระพา
Stegt oksekød med chilli og thailandsk basilikum
<i>Fried beef with chilli and Holy basil or sweet Holy basil</i> | 129,- |
| 14. | แกงเผ็ดเนื้อ GAENG PHED NEAU
Stærk rød karry med oksekød og kokosmælk
<i>Hot red curry with beef and coconut-milk</i> | 129,- |
| 15. | พะเนียงเนื้อ PANANG NEAU
Panang karry med oksekød og kokosmælk
<i>Panang curry with beef and coconut-milk</i> | 129,- |
| 16. | แกงเขียวหวานเนื้อ GAENG KIEW WAN NEAU
Stærk grøn karry med oksekød og kokosmælk
<i>Hot green curry with beef and coconut-milk</i> | 129,- |
| 17. | ยำเนื้อ YAM NEAU
Stærk oksekød salat (mørbrad)
<i>Spicy beef salad</i> | 139,- |
| 18. | แกงมัสมั่นเนื้อ
Masaman karry med oksekød, cashewnødder og kokosmælk
<i>Masaman curry with beef, cashew nuts and coconut-milk</i> | 129,- |
| 19. | จู้เนื้อ
Oksekød med speciel rød karry, kokosmælk, bønner
<i>Beef with red curry, coconut-milk</i> | 129,- |





Hovedretter – Main Courses
Kyllingeretter – Chicken dishes
Tilbehør til alle hovedretter: Ris

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | ไก่เปรี้ยวหวาน KAI PRIEW WAN
Stegt kylling med sur-sød sauce
<i>Fried chicken with sweet and sour sauce</i> | 129,- |
| 21. | ไก่ผัดผัก
Stegt kylling med asparges eller sukkerærter efter årstiden
<i>Fried chicken with vegetables</i> | 129,- |
| 22. | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Kylling med cashew nødder og tørrede chilli
<i>Chicken with cashew nuts and dry chilli</i> | 129,- |
| 23. | ไก่ผัดขิง
Stegt kylling med frisk ingefær og champignon
<i>Fried chicken with fresh ginger and mushroom</i> | 129,- |
| 24. | ไก่ผัดพริกใบกระเพราหรือใบโหระพา
Stegt kylling med chilli og thailandsk basilikum
<i>Fried chicken with chilli and Holy basil or sweet Holy basil</i> | 129,- |
| 25. | แกงกระหรี่ไก่ GAENG KHA REE KAI
Kylling i karry og kokosmælk
<i>Chicken curry and coconut-milk</i> | 129,- |
| 26. | พะแนงไก่ PANANG KAI
Panang karry med kylling og kokosmælk
<i>Panang curry with chicken and coconut-milk</i> | 129,- |
| 27. | แกงเผ็ดไก่ GAENG PHED KAI
Stærk rød karry med kylling og kokosmælk
<i>Hot red curry with chicken and coconut-milk</i> | 129,- |





Hovedretter – Main Courses
Kyllingeretter – Chicken dishes
Tilbehør til alle hovedretter: Ris

28. แกงเขียวหวานไก่ GAENG KIEW WAN KAI 129,-
Stærk grøn karry med kylling og kokosmælk
Hot green curry with chicken and coconut-milk
29. จู๋ฉีไก่ 129,-
Kylling med speciel rød karry, kokosmælk, bønner
Chicken with red curry, coconut-milk, vegetables
30. แกงมัสมั่นไก่ 129,-
Masaman karry med kylling, cashewnødder og kokosmælk
Masaman curry with chicken, cashew nuts and coconut-milk





Hovedretter – Main Courses
Fisk- og skaldyrretter – Seafood dishes
Tilbehør til alle hovedretter: Ris

31. กุ้งเปรี้ยวหวาน 139,-
Store stegte rejer med sur-sød sauce
Fried King Prawns with sweet and sour sauce
32. กุ้งผัดผักรวมมิตร 139,-
Stegte store rejer med asparges eller sukkerærter efter årstiden
Fried King Prawns with vegetables
33. กุ้งผัดพริกใบกระเพรา 139,-
Stegte store rejer med chilli og thailandsk basilikum
Fried King Prawns with chilli and Holy basil or sweet Holy basil
34. กุ้งี่ปลา หรือ ปลาเปรี้ยวหวาน 139,-
Rejer eller stegt fisk med speciel rød karry kokosmælk, bønner
Prawns or Fried fish with red curry, coconut-milk, vegetables
35. แกงเขียวหวานกุ้ง GAENG KIEW WAN KHUNG 139,-
Stærk grøn karry med kongerejer og kokosmælk
Hot green curry with prawns and coconut-milk



Hovedretter – Main Courses
Anderetter – Duck dishes
Tilbehør til alle hovedretter: Ris

36. แกงเผ็ดเป็ดย่าง 129,-
Andesteg med stærk rød karry og kokosmælk
Roast duck with hot red curry and coconut-milk
37. เป็ดออลิสสาเสวย 129,-
Stegt and med speciel chilli sauce
Fried duck with special chilli sauce
38. เป็ดผัดผัก 129,-
And med friske grøntsager
Duck with vegetable





Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 39. | กล้วยชุบแป้งทอดกับไอศกรีม
Dybstegt banan med is
<i>Deep fried banana with ice-cream</i> | 49,- |
| 40. | สัปปะรดชุบแป้งทอดกับไอศกรีม
Dybstegt ananas med is
<i>Deep fried pineapple with ice-cream</i> | 49,- |
| 41. | ไอศกรีมมะนาว
Citron is
<i>Lemon icecream</i> | 39,- |
| 42. | ไอศกรีมรสกะทิ
Kokos is
<i>Coconut icecream</i> | 39,- |
| 43. | ไอศกรีมรสมะม่วง
Mango is
<i>Mango icecream</i> | 39,- |





Drikkevarer – Beverages
Øl/Vand – Beer/Soft Drinks

Mineralvand	20,-
Ramlosa	24,-
Sodavand	20,-
Glas Vin	35,-
Lille Fadøl	25,-
Stor Fadøl	45,-
Singha	35,-

Aperitif

Martini	32,-
Martini Cocktail	39,-
Campari	39,-
Kirr	39,-
Gin – Vodka – Rom	35,-

Spiritus – Spirit

Gin/Rom/Vodka/Whisky	35,-
Whisky De Luxe	45,-
Cognac De Luxe	49,-
Irish Coffee	54,-

Kaffe – Coffee

Kaffe – Espresso	17,-
Cappucino – Café au lait	20,-
Vand	10,-





Rødvin – Red Wine

	½ fl.	1/1 fl.
1. Husets Vin	75,-	139,-
2. Vina Tarapaca Cabernet sauvignon		189,-
3. Bourgogne Pinot Noir		229,-
4. Beujolais Villages	130,-	229,-
5. Crozes Hermitage		238,-
6. Chateauneuf Du Pape	185,-	309,-
7. Robbin's Creek Shiraz Australsk		233,-
8. Chianti Classico Italiensk		238,-
9. Barolo Italiensk		338,-
10. Bellingham South Africa		228,-

Hvidvin - White Wine

	½ fl.	1/1 fl.
14. Husets Vin	75,-	139,-
15. Tarapaca Chardonnay		189,-
16. Macon Villages		229,-
17. Chablis	175,-	289,-
18. Crozes Hermitage		228,-
19. Pinot Blanc		228,-
20. Gewurztraminer	140,-	238,-
21. Riesling	130,-	228,-
22. Robbin's Creek Chardonnay Australsk		233,-
23. Frascati Italiensk		178,-

Rose

11. Mateus Portugiisk	158,-
12. Rose D'Anjou	148,-
13. Cotes de Provence	150,-

Champagne/Mousserende

27. Cremeant D'Alsace	258,-
-----------------------	-------

