

AROY  
THAI RESTAURANT

*meny*

## FÖRRÄTTER • STARTERS

1. POR PIA THOD ..... 80:-  
*Friterade vårrullar. Serveras med tamarindsås och krossade jordnötter.  
Deep fried spring rolls with a tamarind sauce.*
2. PHA NUA ..... 80:-  
*Grillad oxfilé med sallad, koriander och citronchili.  
Beef tenderloin salad with Thai herbs dressing serve with a side salad.*
3. BIRDNEST ..... 98:-  
*Krispiga risnudlar med tigerräkor och äpplen i en thailändsk dressing.  
Crispy rice noodles with shrimps and apple in a Thai dressing.*
4. AOK GAI YUD SAI ..... 80:-  
*Kycklingbröst fyllt med grönsaker. Serveras med söt chilisås.  
Deep fried stuffed chicken breast with vegetables. Served with a sweet chili sauce.*
5. TOM YUM GOONG ..... 90:-  
*Traditionell thailändsk soppa med tigerräkor, citrongräs och kokosmjölk.  
Hot and spicy shrimps soup in mushrooms, lemongrass and galangal.*
6. MIX STARTER ..... 109:-  
*Tre små rätter, friterade vårrullar med tigerräkor och söt chilisås, krustad med kycklingröra, och marinerat oxfilespett.  
Mix starter with deep fried shrimp spring roll and sweet chilli sauce, with mixed chicken and a marinated beef tenderloin on a bamboo skewer.*

### DELUXE-MIX

#### BIRDNEST

*Krispiga risnudlar med tigerräkor och äpplen i en thailändsk dressing.  
Crispy rice noodles with shrimps and apple in a thai dressing.*

#### STEAK NUA

*Stekt oxfilé på varm gjutjärnstallrik. Serveras med shiitakesvampsås och wokade grönsaker.*

*Beef tenderloin steak with shiitake mushroom sauce and stir-fried vegetables. Served on a hot plate.*

#### ROE TEE GLUAY ICE-CREAM

*Thailändsk pannkaka med banan och glass.  
Thai pancake with banana and ice-cream.*

**377:- / PERSON**

### THAI-MIX

#### POR PIA THOD

*Friterade vårrullar. Serveras med tamarindsås och krossade jordnötter.  
Deep fried spring rolls with a tamarind sauce.*

#### SATAY GAI

*Currymarinerat kycklingspett. Serveras med jordnötssås och inlagd gurka.  
Grilled chicken on bamboo skewers, with peanut sauce and a cucumber relish.*

#### AROYS HEMLAGADE CHOKLADBIT

*Serveras med vaniljglass och grädde.  
Aroy's homemade chocolate cake with vanilla ice-cream.*

**318:- / PERSON**

## KYCKLING • CHICKEN

7. SATAY GAI ..... 169:-  
*Currymarinerat kycklingspett. Serveras med jordnötssås och inlagd gurka.  
Grilled chicken on bamboo skewers, with peanut sauce and a cucumber relish.*
8. GAENG KHIEW WAN GAI ..... 169:-  
*Kyckling och grönsaker i grön curry med kokosmjölk.  
Thai green chicken curry with vegetables.*
9. GAI TERIYAKI ..... 169:-  
*Kyckling i teriyakisås, sesamfrö och grönsaker.  
Chicken in a teriyaki sauce, sesame and vegetables.*
10. GAI PHAD MED MAMUANG ..... 169:-  
*Wokad kyckling med cashewnötter och grönsaker.  
Stir-fried chicken with cashew nuts and vegetables.*
11. PANANG GAI ..... 169:-  
*Kyckling och grönsaker i panangcurry med kokosmjölk.  
Chicken and vegetable Panang curry.*
12. GAENG MASSAMAN GAI ..... 169:-  
*Kyckling i massamancurry, potatis, jordnötter och lök i kokosmjölk.  
Chicken massaman curry with potatoes, onion and peanuts.*
13. GAI THOD WASABI ..... 169:-  
*Friterad kycklingfilé med wasabisås.  
Deep fried chicken breast. Served with salad and wasabi sauce.*
14. GEANG GAI INDIA ..... 169:-  
*Kyckling i indisk curry och grönsaker.  
Chicken in Indian yellow curry with vegetables.*
15. TANDOORI GAI ..... 169:-  
*Tandoorikyckling. Serveras med raita (yoghurt-gurksås) och mangochutney.  
Tandoori chicken with yoghurt sauce and mango chutney.*
16. GAENG PHED PED YANG ..... 169:-  
*Grillat ankbröst i röd curry och frukt i kokosmjölk.  
Roasted duck in red curry with fruits.*
17. PHED OB SAUCE SOM ..... 169:-  
*Ankbröst i apelsinsås och grönsaker.  
Roasted duck in orange sauce.*

### ANKA • DUCK

## BIFF • BEEF

18. KAENG NUA PHRIK KEE NUE ROE TEE ..... 189:-  
*Biff i röd curry, gurkmeja och grönsaker i kokosmjölk.*  
*Beef and vegetables in a red curry and turmeric sauce.*
19. GURUMA NUE ..... 179:-  
*Kryddig biff i röd curry, peppar och grönsaker i kokosmjölk.*  
*Beef and peppers in a red curry.*
20. MASSAMAN NUA ..... 179:-  
*Biff i massamancurry, potatis, lök och jordnötter i kokosmjölk.*  
*Massaman beef curry, potatoes, onions and peanuts.*
21. NUA SAUCE KHING BRANDY ..... 209:-  
*Wokad oxfilé med ingefära och brandysås.*  
*Stir-fried beef tenderloin with ginger and a brandy sauce.*
22. NUA PHAD CHA ..... 209:-  
*Wokad oxfilé med citronblad, citrongräs, galangal och ingefära.*  
*Stir-fried beef tenderloin with lemon grass, galangal and wild ginger.*
23. STEAK NUA ..... 209:-  
*Stekt oxfilé på varm gjutjärnstallrik. Serveras med shiitakesvampsås och wokade grönsaker.*  
*Beef tenderloin steak with shiitake mushroom sauce and stir-fried vegetables. Served on a hot plate.*

## LAMM • LAMB

24. GAE PHAD WHISKY SAUCE ..... 189:-  
*Wokad lammfilé i whiskysås.*  
*Stir-fried lamb tenderloin in a whiskey sauce.*
25. STEW NONG GAE ..... 189:-  
*Lammstuvning i chu-cheesås.*  
*Chu-chee lamb curry.*

## FISK & SKALDJUR FISH & SEAFOOD

26. SALMON TERIYAKI ..... 169:-  
*Grillad lax med teriyakisås och grönsaker.*  
*Grilled Salmon in teriyaki sauce and vegetables.*
27. PLA NUENG SAUCE KREAM MA-NAO ..... 169:-  
*Ångkokt fiskfilé med ingefära i krämig limesås*  
*Steamed fish with ginger and creamy lemon sauce.*
28. GOONG PHAD PHONG GARI ..... 179:-  
*Wokade tigerräkor i gul curry och ägg med grönsaker.*  
*Stir-fried shrimps in yellow curry and egg with vegetables.*
29. GOONG THOD KRATHIAM PHRIK THAI ..... 179:-  
*Friterade tigerräkor i vitlök och pepparsås.*  
*Deep fried shrimps in a garlic and pepper sauce.*
30. PHAD PHED SEA FOOD ..... 179:-  
*Havets läckerheter i röd curry och grönsaker.*  
*Seafood in a red curry with vegetables.*

## STEKT RIS & NUDLAR FRIED RICE & NOODLES

31. PHAD THAI GAI ..... 159:-  
*Stekta risnudlar med ägg, kyckling och krossade jordnötter.*  
*Thai fried noodles with chicken and peanuts.*
32. UDON PANANG GOONG ..... 159:-  
*Japanska nudlar med friterade tigerräkor och kycklingbitar i panangsås med cashewnötter.*  
*Japanese noodles with deep fried shrimps, chicken and cashew nuts in a panang sauce.*
33. KHOW PHAD SAPPAROD GAI ..... 159:-  
*Stekt ris med ägg, kyckling, ananas, grönsaker och cashewnötter.*  
*Fried rice with chicken, egg, pineapple, vegetables and cashew nuts.*

## VEGETARISK • VEGETARIAN

34. PHAD SE-EW JAE ..... 149:-  
*Stekta risnudlar med ägg och grönsaker.*  
*Fried rice noodles with egg and vegetables.*
35. WON SEN PHAD THAI JAE ..... 159:-  
*Stekta glasnudlar med ägg och krossade jordnötter.*  
*Fried glass noodles with egg and peanuts.*
36. PHAD PHAK TAO-FU MED MAUANG ..... 159:-  
*Wokade grönsaker med tao-fu och cashewnötter.*  
*Stir-fried vegetables with tao-fu and cashew nuts.*

## DESSERT • DESSERTS

37. GLUAY THOD ICE-CREAM ..... 69:-  
*Friterad banan med vaniljglass.*  
*Deep fried banana with vanilla ice-cream.*
38. AROYS HEMLAGADE CHOKLADBIT ..... 69:-  
*Serveras med vaniljglass och grädde.*  
*Aroy's homemade chocolate cake with vanilla ice-cream.*
39. ROE TEE GLUAY ICE-CREAM ..... 69:-  
*Thailändsk pannkaka med banan och glass.*  
*Thai pancake with banana and ice-cream.*
40. AROYS HEMLAGADE ÄPPELKAKA ..... 69:-  
*Serveras med vaniljsås.*  
*Apple cake with vanilla sauce.*
41. GLASS MED CHOKLADSÅS ..... 59:-  
*Ice-cream with chocolate sauce.*

## DRYCKER • BEVERAGES

### ÖL LJUS • LIGHT BEER

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| MARIESTADS EXPORT 50 CL .....  | 60:- |
| SINGHA 33 CL .....             | 50:- |
| SINGHA 63 CL .....             | 90:- |
| STAROBRNO 33 CL .....          | 50:- |
| SPENDRUPS MELLANÖL 33 CL ..... | 45:- |
| SPENDRUPS LÄTTÖL 33 CL .....   | 25:- |

### ÖL MÖRK • DARK BEER

|                         |      |
|-------------------------|------|
| STAROPRAMEN 33 CL ..... | 50:- |
|-------------------------|------|

### CIDER

|                  |      |
|------------------|------|
| PÄRONCIDER ..... | 60:- |
|------------------|------|

### VATTEN

|                           |      |
|---------------------------|------|
| LOKA NATURELL 33 CL ..... | 25:- |
| LOKA CITRON 33 CL .....   | 25:- |
| ACQUA PANNA 50 CL .....   | 29:- |

### LÄSK & JUICE

|                       |      |
|-----------------------|------|
| COCA-COLA .....       | 25:- |
| COCA-COLA LIGHT ..... | 25:- |
| FANTA .....           | 25:- |
| SPRITE .....          | 25:- |
| APELSINJUICE .....    | 25:- |

### KAFFE & THE

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| SVART KAFFE .....  | 25:-                     |
| ESPRESSO .....     | 30:-                     |
| CAFFÈ LATTE .....  | 30:-                     |
| THE .....          | 25:-                     |
| IRISH COFFEE ..... | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |

### WHISKEY

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| TULLAMORE DEW .....        | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |
| SEAGRAM'S VO .....         | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |
| GLENFIDDICH 12 YEARS ..... | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |

### COGNAC

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| GRÖNSTEDTS *** ..... | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |
| LARSEN VS .....      | 4 CL 82:- ... 6 CL 119:- |
| XANTÉ .....          | 4 CL 76:- ... 6 CL 114:- |

## VINLISTA • WINE LIST

### VITA VINER

|   |       |
|---|-------|
| BASILISK RIESLING .....   | 263:- |
| <i>Ursprung: Australien.</i>  |       |
| <i>Medelfylligt, friskt, läckert stram smak med massor av mineral, citrus och vita frukter.</i> |       |

|   |       |
|---|-------|
| HUSETS VITA VIN .....   | 207:- |
| <i>Gallo Family Vineyards. Ursprung: USA, Kalifornien.</i>  |       |
| <i>Fruktigt vin med toner av ananas och gröna äpplen. Vinet har en trevlig syra och ett välbalanserat avslut.</i> |       |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| ETT GLAS HUSETS VITA VIN ..... | 55:- |
|--------------------------------|------|

### RÖDA VINER

|  |       |
|--|-------|
| CEZAR EXTRAORDINARI MERLOT .....   | 259:- |
| <i>Ursprung: Ungern, Cezar winery.</i>   |       |
| <i>Fylligt, fruktigt i smak med inslag av plommon och björnbär samt en lätt örtig touch. Bra syra och markerade, men mjuka tanniner. Bra balans och längd.</i> |       |

|  |       |
|--|-------|
| EL COTO CRIANZA .....  | 252:- |
| <i>Ursprung: Spanien, Rioja.</i>   |       |
| <i>Medelfyllig, ganska mjuk, robust smak med inslag av röda och mörka bär, kaffe, läder, vanilj och en balanserad ekfatston.</i> |       |

|   |       |
|---|-------|
| CEZAR SELECTION CABARNET SAUVIGNON ..   | 398:- |
| <i>Ursprung: Ungern, Cezar winery.</i>  |       |
| <i>Mycket djupröd i färg. Doften är stor, fruktig med inslag av vinbär, läder och choklad. Rikt, fylligt, fruktigt med markerad syra och tannin i smak. Lång eftersmak.</i> |       |

|  |       |
|--|-------|
| HUSETS RÖDA VIN .....  | 207:- |
| <i>Paxa Lazio Rosso IGT. Ursprung: Italien, Lazio.</i>   |       |
| <i>Medelfylligt vin med generös och läcker frukt med mogna körsbär, björnbär och med milda fruktiga tanniner. Eftersmak av mörk frukt och bär med toner av choklad samt diskreta toner av fat.</i> |       |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| ETT GLAS HUSETS RÖDA VIN ..... | 55:- |
|--------------------------------|------|

### MOUSSERANDE VIN

|  |       |
|--|-------|
| LAVIT BRUT NATURE .....  | 276:- |
| <i>Ursprung: Spanien.</i>  |       |
| <i>Smak: Smak av frukt, nötter och bröd. Fina bubblor som stannar länge.</i> |       |

*www.roy.se*

MÅN .....11.30-14.00  
TIS-TOR .....11.30-14.00 • 17.30-21.00  
FRE .....11.30-14.00 • 17.30-22.00  
LÖR .....17.30-22.00  
SÖN .....12.00-15.00 • 17.30-21.00

**ROY**  
THAI RESTAURANT