



ÅBENT ALLE DAGE 16.00-21.00

TLF. 6611 6211 – Skibhusvej 154, 5000 Odense C

Email: wokkabox@live.dk

Thailandsk køkken – Grundstenen er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

FORRETTER OG THAILANDSKE SALATER

- "Tod Man Pla" – Fish Cakes (3 stk)** Kr. 49,-
Hjemmelavede sprøde, saftige fish cakes Thai Style med langbønner.
Serveres med sursød sauce, limebåd og friske krydderurter.
- "Chicken Satay – Kylling Stickers" (3 stk.)** Kr. 49,-
Hjemmelavet kokosmarineret kylling på spyd.
Serveres med frisk salat, peanutsauce og krydderurter.
- "Fresh Springrolls" – Kylling/Tigerrejer/Tofu (2 stk.)** Kr. 49,-
Store hjemmelavede forårsruller af rispapir. Fyldt med nudler og årstidens grøntsager.
Serveres med sød soja, sursød sauce og koriander.
- "Stegte forårsruller" (vores anbefaling)** Kr. 55,-
Hjemmelavede stegte forårsruller, fyldt med kylling, glasnudler og grøntsager.
Serveres med frisk salat og sursød sauce.
- "Spicy Yum Nua" – Thai Okse Salat 🌶️🌶️** Kr. 55/85,-
Hjemmelavet spicy traditionel asiatisk salat med grillet oksekød, rødløg, agurker, cherytomater og friske krydderurter. Serveres med limebåd.
- "Som Tam" – Grøn Papaya Salat (stærk) 🌶️🌶️** Kr. 55/85,-
Hjemmelavet grøn papaya salat i fiskesauce med jordnødder, chili, hvidløg, tomat, langebønner og tørrede rejer.
Serveres med limebåd.



Thailandsk køkken – Grundstenen er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

VERDENS BEDSTE SUPPER

7. **"Tom Yam Kung" – Thai Suppe med Tigerrejer** 🌶️🌶️ **Kr. 85,-**
 Hjemmelavet tigerrejer suppe kogt på kyllingefond, karry, galangalrod, citrongræs, kaffir-limeblade og svampe. Serveres med friske koriander.
8. **"Tom Kha Gai" – Thai Kokos Suppe Kylling/Tofu** 🌶️🌶️ **Kr. 85,-**
 Hjemmelavet kylling suppe kogt på kyllingefond, karry, kokosmælk, galangalrod, citrongræs, kaffir-limeblade og svampe. Serveres med friske koriander.

BØRNEMENUER

9. **"Kiddy Peanut Kylling"** **Kr. 59,-**
 Stegte Jasminris i kylling og grøntsager vendt i hjemmelavet peanutsauce. Serveres med frisk salat og sursød sauce.
10. **"Kiddy Æg Kylling"** **Kr. 59,-**
 Lynstegte nudler i kylling med økologiske æg og grøntsager. Serveres med frisk salat og sursød sauce.
11. **"Kiddy Nuggets"** **Kr. 59,-**
 Sprøde kyllingenuggets med dampede Jasminris. Serveres med frisk salat og sursød sauce.
12. **"Kiddy Fiskefilet"** **Kr. 59,-**
 Sprød fiskefilet med frisk salat og remoulade.



Thailandsk køkken – Grundstenen er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

WOKKABOX FAVORITTER

(Hovedretter – Serveres med dampede Jasmin Ris)

13. **"DJÆVLEKARRY" – Thailandsk Kylling i Djævekarry** 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ **Kr. 105,-**
 "Det er bogstavelig talt som at stikke en kæp op i enden og hive den ud igen. Denne karryret sender dig til Helvede og tilbage igen."
 Hvis du ikke er klar til sådan en oplevelse, vil vi anbefale, at du vælger en anden karryret. Velbekomme!
14. **"Pad Krapow" – Hakket Oksekød/Kylling** 🌶️🌶️ **Kr. 105,-**
 Tilberedt med frisk chili, hvidløg, grøntsager og sød basilikumblade.
 Serveres med spejlæg og limebåd.
15. **"Phat Thai" – Lynstegte Risnudler med Tigerrejer el. Kylling** **Kr. 105,-**
 Lynstegte risnudler vendt i økologisk æg, purløg, rødløg, bønnespirer og hvidløg.
 Serveres med limebåd og knuste jordnødder.
16. **"Pad See Ew" – Thai nudler i Oksekød el. kylling & Soyasauce** **Kr. 105,-**
 Lynstegte brede risnudler vendt i økologisk æg og grøntsager.
 Serveres med limebåd.
17. **"Khao Phad" – Stegte Ris med Kylling, Tigerrejer el. Oksekød** **Kr. 105,-**
 Stegte ris tilberedt med økologiske, ærter, gulerødder og broccoli.
 Serveres med cashewnødder, limebåd og agurkskiver.
18. **"Nua Pad Nam Man Hoy" – Oksekød i Asparagus & Østerssauce** **Kr. 105,-**
 Marineret oksekød tilberedt i asparagus, broccoli og østerssauce.



Thailandsk køkken – Grundstenen er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

KOKKENS MAGISKE RETTER

19. **"Gaeng Normai Gai" – Kylling & Bambusskud i Rød Karry** 🌶️🌶️ **Kr. 109,-**
 Kylling i rød karry tilberedt med thai bambusskud, kokosmælk, finger chili, peberfrugter
 sød basilikum og kaffir-limeblade.
20. **"Chiang Mai" – And & Litchi i Rød Karry** 🌶️🌶️ **Kr. 109,-**
 Andebryst og litchi tilberedt i rød karry, kokosmælk, fingerchili, peberfrugter,
 sød basilikum og kaffir-limeblade. Serveres med friske krydderurter.
21. **"Kaeng Khiao Wan" – Kylling i Grøn Karry** 🌶️🌶️ **Kr. 109,-**
 Kylling i Grøn Karry tilberedt i svampe, aubergine, kokosmælk, fingerchili, peberfrugter,
 sød basilikum og kaffir-limeblade. Serveres med basilikum og friske krydderurter.
22. **"Panang Curry" – Stegte Ris med Tigerrejer, Kylling el Oksekød** 🌶️ **Kr. 109,-**
 Panang karrypasta tilberedt i kokosmælk, løg, peberfrugter og kaffir-limeblade.
 Serveres med stegte Jasmin Ris og knuste jordnødder.
23. **"Gai Pad Med Ma Muang" – Kylling i Cashewnødder** **Kr. 109,-**
 Traditionel Thai-ret tilberedt i sød blommesauce, gulerødder, forårsløg, peberfrugter og
 dybtstegt kylling. Serveres med dampede Jasmin Ris og limebåd.

TILBEHØR

- ❖ HJEMMELAVET PEANUT SAUCE **Kr. 15,-**
- ❖ HOISIN-KOKOSSAUCE **Kr. 15,-**
- ❖ TERAKI SAUCE **Kr. 15,-**
- ❖ CITRONGRÆS-CHILIDIP **Kr. 15,-**
- ❖ DAMPEDE RIS **Kr. 25,-**
- ❖ STEGTE RIS / STEGTE NUDLER **Kr. 30,-**

❖ WOKSTATION 119,-

Vores koncept er bygget op omkring "Streetfood" som jo er de populære thailandske gadekøkkener, hvor man kan lave rigtig meget ud af rigtig lidt. Derfor er det nærliggende at vi har lavet en **WOKSTATION**, hvor du kan sammensætte din egen ret. Vores dygtige kokke tilbereder retten præcis som du ønsker det.

Vælg blot en ingrediens fra hvert punkt ud af de 4 punkter; Base, Protein, Sauce og Toppings.

🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️ Spicy

Hovedretter som du selv sammensætter.

1. Choose Base

- ❖ DAMPEDE JASMINE RIS
- ❖ STEGTE JASMINE RIS
- ❖ STEGTE ÆGNUDLER

2. Pick Protein

- ❖ KYLLING
- ❖ OSKEKØD
- ❖ AND
- ❖ TIGERREJER
- ❖ TOFU (soyabønner)

3. Add Sauce

- ❖ GRØN KARRY 🌶️🌶️
- ❖ RØD KARRY 🌶️🌶️
- ❖ PANANG CURRY 🌶️ – Hjemmelavet Peanut Sauce
- ❖ KOKKENS FAVORIT SAUCE 🌶️🌶️ Østerssauce, kokosmælk, chili, og hvidløg
- ❖ LEMONGRASS GINGER - Østerssauce , ingefær, citrongræs og chili

4. Select Toppings

- ❖ ASIAN MIX (langebønner, bambus, bønnespirer, gulerødder)
- ❖ RØD LØG
- ❖ BØNNESPIRE
- ❖ MIX KRYDDERURTER (koriander, sød basilikum, kinesisk purløg)
- ❖ STEGTE GRØNTSAGER (årstidens grøntsager)
- ❖ ØKOLOGISK SPEJLÆG
- ❖ RISTEDE PEANUTS
- ❖ FRITURESTEGT HVIDLØG



Tak fordi du handler hos os og hold dig munter 😊 Wokkabox.