

Juice / Sodavand / Vand - Juice / Soda / Water

Juice
0,25 l. Pris kr. 25,-

Sodavand / Soda
0,5 l. Pris kr. 35,-

Vand / Still water
0,5 l. Pris kr. 18,-

Øl / Beer / Cocktail

Singha Beer Pris Kr. 39,-
Chang Beer Pris Kr. 39,-

Carlsberg Pilsner
0,25 l. Pris Kr. 30,-
0,5 l. Pris Kr. 45,-
0,7 l. Pris Kr. 55,-

Tuborg Classic
0,25 l. Pris Kr. 32,-
0,5 l. Pris Kr. 48,-
0,7 l. Pris Kr. 58,-

1664 Blanc
0,25 l. Pris Kr. 38,-
0,5 l. Pris Kr. 60,-

Grimbergen
0,25 l. Pris Kr. 38,-
0,5 l. Pris Kr. 60,-

Husets cocktail
Serveres med isterninger / served with ice Pris kr. 65,-

Kaffe / Te - Coffee / Tea

Alm. sort kaffe (mælk & sukker)
Black coffee (milk & sugar)
1 kop / 1 cup Pris kr. 20,-

Grøn Te
Green tea
1 kop / 1 cup Pris kr. 15,-
1 kande / 1 teapot Pris kr. 30,-

De fleste retter kan laves som vegetar med tofu, hvis det ønskes.
Most dishes can be served as vegetarian.

Husk at gøre opmærksom på, hvis du har allergi for visse fødevarer.
Please advise us if you have any allergies to certain food.

Retterne serveres uden ris, så hvis der ønskes ris, skal det tilkøbes.
Dishes are served without rice, so if you want rice, it must be purchased.



www.mueis-thaifood.dk

Mandag - lørdag kl. 13.00 - kl. 21.00
(sommer kl. 12.00 - 21.00)

Søndag - kl. 16.00 - kl. 21.00
(sommer kl. 12.00 - kl. 21.00)

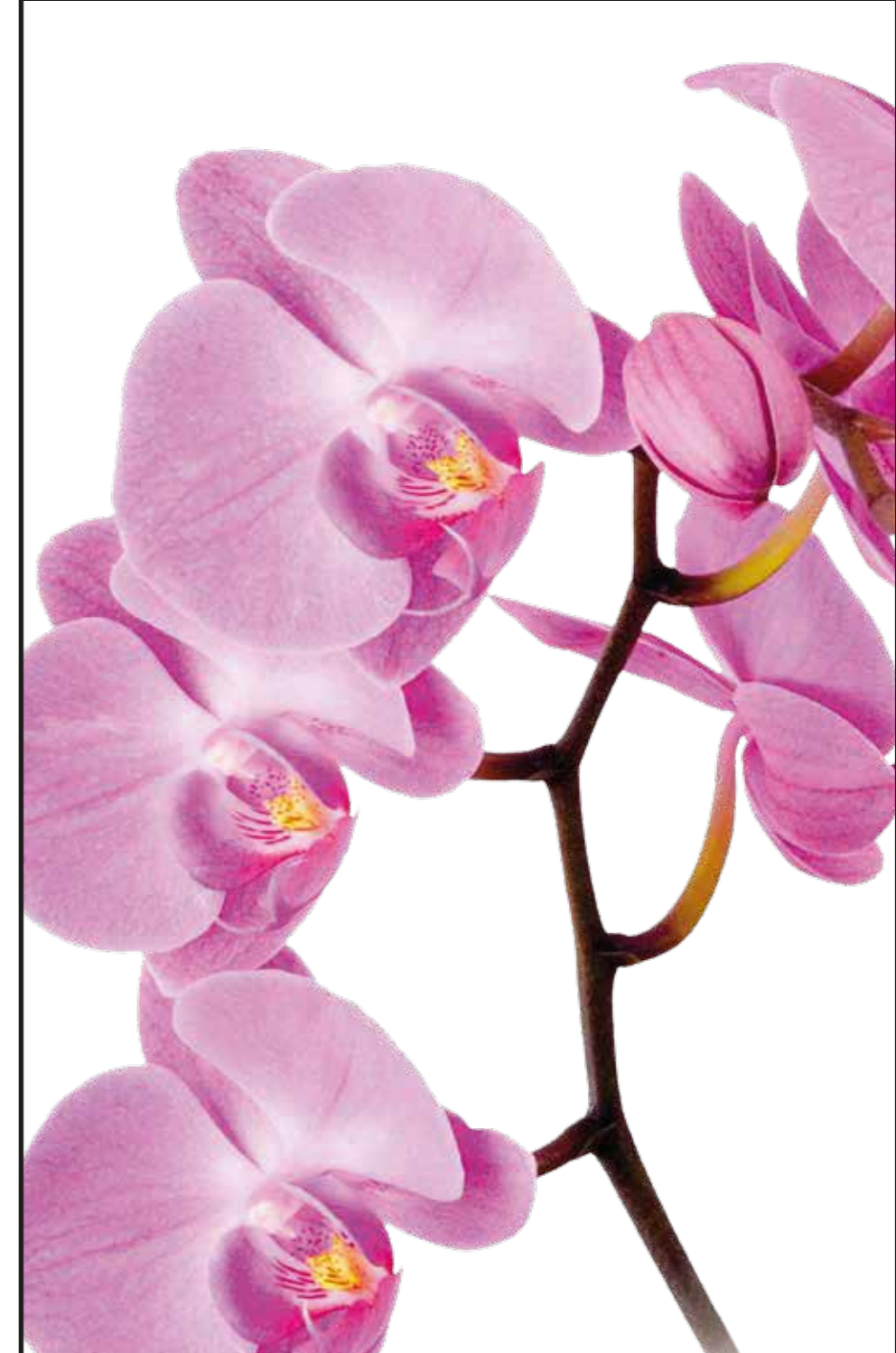
Tlf: 28 68 57 07

Gratis Wi-Fi / free WIFI

Frederiksgade 7 • 5700 Svendborg

MUEI'S THAIFOOD

RESTAURANT & TAKE AWAY



Maj 2022

... smagen af Thailand

Forretter / Starters

1. Thot Mond.

5 stk. thai frikadeller med svinekød og rød karry. Serveres med sweet & sour chilisaucé. *5 red curry Thai pork meatballs served w. sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 69,-

2. Thot Mond/Fish.

5 stk. thai fiskefrikadeller med rød karry. Serveres med sweet & sour chilisaucé. *5 red curry Thai fishcakes served w. sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 69,-

3. Po Pia Thot.

4 stk. thai forårssruller med svinekød, glasnudler, forårsløg og alm. løg. Serveres med sweet & sour chilisaucé. *4 Thai pork spring roll served w. glass noodles, spring onion, onions and sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 69,-

4. Sate' Gai.

4 stk. Sate' kylling spyd. Serveres med peanutsauce. *4 Satey chicken spears served w. peanut sauce.*
Pris kr. 69,-

5. Wanton.

6 stk. indbagt svinekød med koriander og forårsløg. Serveres med sweet & sour chilisaucé. *6 deep fried wanton w. pork served w. coriander, spring onion and sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 69,-

6. Gong Thort.

8 stk. dybstegte tigerrejer. Serveres med sweet & sour chilisaucé. *8 deep fried tiger prawns served w. sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 79,-

Suppe / Soup

Alle supper kan laves som vegetar (Tofu)
All soup can be served as vegetarian (Tofu)

7. Tom Yum Seafood.

Klassisk thailandsk suppe med rejer, muslinger, blæksprutter, champignon, chili, kokosmælk, tomat og koriander. *Classic Thai seafood soup w. shrimps, squid, clam, chili, coconut milk, tomato, coriander and mushroom.*
Pris kr. 89,-

8. Tom Yum Gung.

Klassisk thailandsk suppe med rejer, champignon, chili, kokosmælk, tomat og koriander. *Classic Thai soup w. shrimps, chili, coconut milk, tomato, coriander and mushroom.*
Pris kr. 89,-

9. Tom Yum Gai.

Klassisk thailandsk suppe med kylling, champignon, chili, Kokosmælk, tomat og koriander. *Classic Thai soup w. chicken, chili, coconut milk, tomato, coriander and mushroom.*
Pris kr. 89,-

9a. Muei's vindersuppe, suppens dag. Tom Yum Kha Gai.

Klassisk Thailandsk suppe med kylling og hvid karry, champignon, kokosmælk, tomat, og koriander. *Classic Thai soup w. chicken, white curry, coconut milk, tomato, coriander and mushroom.*
Pris kr. 89,-

Hovedret / Main Course

Alle hovedretter kan laves som vegetar (Tofu)
All main courses can be served as vegetarian (Tofu)

10. Phat Gai Met Ma Maung.

Stegt kylling med cashewnødder, løg, gulerødder, champignon, forårsløg og koriander. *Fried chicken w. cashew nuts, onion, carrot, mushroom, spring onion and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

11. Gaeng Khiew Warn Gai.

Kylling i grøn karry med basilikum, auberginer og kokosmælk. *Chicken in coconut milk w. green curry, eggplant and basil*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

12. Gaeng Khiw Warn Gung.

Rejer i grøn karry med basilikum, auberginer og kokosmælk. *Shrimps in coconut milk w. green curry, eggplant and basil*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

13. Panang Gai.

Kylling i rød karry med rød peber, limeblade og kokosmælk. *Chicken in coconut milk w. red curry, red pepper and lime leaves*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

14. Panang Neua.

Oksekød i strimler, i rød karry med rød peber, limeblade og kokosmælk. *Beef strips in coconut milk w. red curry, red pepper and lime leaves*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

15. Phat Gai.

Stegt kylling med spidskål, bønnespirer, forårsløg, broccoli og koriander. *Fried chicken w. pointed cabbage, bean sprout, spring onion, broccoli and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

16. Khai Yat Sai.

Thaiomelet med oksekødsfyld, champignon, løg, rød peber, gulerødder, forårsløg og koriander. *Thai omelet w. beef, mushroom, onion, red pepper, carrot, spring onion and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

17. Khao Phat Gai.

Stegte ris med kylling, æg, løg, tomater, forårsløg og koriander. *Fried rice w. chicken, egg, onion, tomato, spring onion and coriander.*
Pris kr. 125,-

18. Khao Phat Gung.

Stegte ris med rejer, æg, løg, tomater, forårsløg og koriander. *Fried rice w. shrimps, egg, onion, tomato spring onion and coriander.*
Pris kr. 125,-

19. Phat Thai Gung.

Stegte risnudler med rejer, æg, spidskål, bønnespirer, forårsløg, peanutrødder, soja og koriander. *Fried rice noodles w. shrimps, egg, pointed cabbage, bean sprout, spring onion, peanut, soja and coriander.*
Pris kr. 125,-

20. Phat Thai Gai.

Stegte risnudler med kylling, æg, spidskål, bønnespirer, forårsløg, peanutrødder, soja og koriander. *Fried rice noodles w. chicken, egg, pointed cabbage, bean sprout, spring onion, peanut, soja and coriander.*
Pris kr. 125,-

21. Pat Prieu Wahn Seafood.

Stegte rejer, blæksprutter, muslinger, med peberfrugt, agurk, ananas, løg i sweet & sour chili sauce og koriander. *Fried shrimps, squid and clam w. pepper, cucumber, pineapple, onion and coriander in sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

22. Pat Prieu Wahn Gai.

Stegt kylling med peberfrugt, agurk, ananas, løg i sweet & sour chili sauce og koriander. *Fried chicken w. pepper, cucumber, pineapple, onion and coriander in sweet & sour chili sauce.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

23. Phad Nam Man Hoy.

Stegt oksekød med broccoli, gulerødder, peberfrugt, forårsløg, lemonblade og koriander. *Fried beef w. broccoli, carrot, pepper, spring onion, lemon leaves and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

24. Pla Rad Prik.

Stegt fisk (torsk) med peberfrugt, forårsløg, løg, chili og koriander. *Fried fish (cod) w. pepper, spring onion, onion, chili and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

25. Laarb Nueah.

Thai salat med marineret oksekød, løg, mynte, lemon, chili og koriander. *Thai salad with marinated beef w. onion, mint, lemon, chili and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

26. Laarb Gai.

Thai salat med marineret kylling, løg, mynte, lemon, chili og koriander. *Thai salad with marinated chicken w. onion, mint, lemon, chili and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

27. Laarb Moo.

Thai salat med hakket marineret svinekød, løg, mynte, lemon, chili og koriander. *Thai salad with marinated minced pork w. onion, mint, lemon, chili and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

28. Phad Kraphao Nueah.

Stegt oksekød med friske grøntsager, lange bønner, basilikum, chili og koriander. *Fried beef w. fresh vegetables, long beans, basil, chili and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

29. Phad Kraphao Gai

Stegt kylling med friske grøntsager, lange bønner, basilikum, chili og koriander. *Fried chicken w. fresh vegetables, long beans, basil, chili and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

30. Phad Kraphao Seafood.

Stegte rejer og blæksprutter, muslinger, friske grøntsager, lange bønner, basilikum, chili og koriander. *Fried shrimps, squid, and clam w. fresh vegetables, long beans, basil, chili and coriander*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

31. Phad Khing Gai.

Stegt kylling med friske grøntsager, peberfrugt, ingefær og koriander. *Fried chicken w. fresh vegetables, pepper, ginger and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

32. Phad Pet Phed.

Stegt andebryst med friske grøntsager, peberfrugt, chili og koriander. *Fried duck breast w. fresh vegetables, pepper, chili and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

33. Pla Pat Prik.

Stegt fisk (torsk) med friske grøntsager, peberfrugt, selleri og koriander. *Fried fish (cod) w. fresh vegetables, pepper, celery and coriander.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

34. Yum Seafood.

Thai salat med rejer, blæksprutter, muslinger, glasnudler, løg, tomater, selleri, forårsløg, chili, og koriander. *Thai salad w. shrimps, squid, clam, glass noodles, onion, tomato, celery, spring onion, chili and coriander.*
Pris kr. 130,-

35. Gaeng Gai Nor Maai.

Kylling i rød karry med bambusskud, thai basilikum og kokosmælk. *Chicken in coconut milk w. red curry, Thai basil and bamboo shoots.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

36. Gaeng Nueah Nor Maai.

Oksekød i strimler i rød karry med bambusskud, thai basilikum og kokosmælk. *Beef strips in coconut milk w. red curry, Thai basil, and bamboo shoots.*
Pris kr. 130,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

37. Phat Puk Nam Man Hoy Gong.

Stegte rejer med friske grøntsager, peberfrugt, broccoli, spidskål, lemonblade og koriander. *Fried shrimps w. fresh vegetables, pepper, broccoli, pointed cabbage, lemon leaves and coriander.*
Pris kr. 125,- (med ris / w. rice + kr. 10,-)

Dessert

38. Pandekage med is.

Pandekage med flødeskum, syltetøj, vaniljeis eller kokosis. *Pancake w. whipped cream, jam and ice cream (vanilla or coconut).*
Pris kr. 59,-

Tilbehør / Accesories

Jasminris /nudler.

Jasmin rice / noodles
Pris kr. 10,-

Cashewnødder.

Cashew nuts.
Pris kr. 15,-

Sweet and Sour Chili sauce.

Pris kr. 10,-

Peanut sauce.

Pris kr. 10,-

