

Frokost menu

Der er åbent for frokost fra kl. 11.00 - 15.00.

Til frokost i Cambodja spiser man enten sandwich (nomh banh), en nudelret eller ris

Nomh banh – 55 kr. – Alle vores sandwich består af kødpålæg, trouk khmer (khmer syltede agurker, gulerødder og kinaradiser), samt friske krydderurter.

- 1. Sach Koh Ang** – *Grillet oksekød marineret i kroeuung*
Grilled beef marinated in kroeuung
- 2. Kaw Sach Chrouk** – *Klassisk Khmer braiseret svinekød*
Classic style Khmer pulled pork
- 3. Tawhou** – *Økologisk Tofu stegt sammen med tamarindsauce (tamarind, soya sauce, sukker, hvidløg). Vegansk*
Organic tofu with housemade tamarind sauce (tamarind, soya sauce, sugar and garlic) vegan.

Nudelsuppe – 79 kr. – alle vores supper er toppet med friske garneringer.

- 4. Num Banh Chok Somlor Khmer**
Fiskekarry med tynde risnudler, toppet med bananblomst, bønnespirer og urter
Fermented rice noodles topped with a delicate fish curry broth, cucumber, banana blossom, shoots and fresh herbs
- 5. Kuytiev Phnom Penh**
Flade risnudler toppet med svinekødsboller, rejer, blæksprutter og friske urter
Classic pork noodle soup with flat rice noodles, housemade pork balls, prawns and squid topped with fresh herbs
- 6. 13. Kuy Tiev Kaw Koh**
Flade risnudler med vores møre kaw koh and hjemmelavede oksekødboller
Flat rice noodles with our Kaw Koh, house-made beef balls and beef broth

Risretter – 79 kr. – Der serveres ris til vores stegte retter samt et spejlæg som prikken over i'et
Rice to come with our stirfry dishes and a fried egg to top it off

- 7. Char Kroeuung** - *Grønne bønner og rød peberfrugt stegt i kroeuung*
From the wok, a classic kroeuung stirfry with green beans and red peppers
 - *Kylling / Chicken*
 - *Oksekød / Beef*
 - *Økologisk tofu / Organic tofu*
- 8. Lok Lak** *Stegt oksekød i terninger serveret med frisk tomat, agurk og rødløg salat med lime peber dyppe sauce*
French inspired Khmer hot salad of seared medium tenderloin in soy and black pepper with tomato, cucumber and red onions, served with a lime and pepper dipping sauce
- 9. Char Kh'nei** *Stegt ingefær, løg og judasøre med enten kylling eller svinekød*
A Ginger, onion and wood ear fungus stirfry with a choice of
 - *Kylling / Chicken*
 - *Svinekød / Pork*