

Hos Khmer Cuisine ønsker vi at gæsterne får en autentisk cambodjansk oplevelse hvor alle om bordet deles om retterne. Menuen består af to små forretter, tre store hovedretter bestående af somlor (suppe) og char (wok), samt dessert. Menuen skifter løbende.

Sæsonens 6-retters menu - 295 kr pr person

Små retter

Pleah Trey

Khmer ceviche. Dagens fisk krydret med khmer urter, citrongræs, lime, galangal og hvidløg

A Khmer ceviche, market fresh fish soft cured with khmer spices, lemongrass, lime, galangal & garlic

Khmer Bor Bor Morn

Cambodjansk risgrød lavet på hjemmelavet kyllingefond, serveres med char kwai, en cambodjansk dybstegt donut, samt friske urter

Khmer comfort food, a rice porridge with the essence of chicken served with char kwai, a khmer crispy fried bread fresh herbs

Store retter

Amok Trey

Khmer karry soufflé, dampet med dagens fisk (indeholder peanuts) Cambodia's national dish

A steamed Khmer curry soufflé with today's fish (contains peanuts)

Lok Lak

Stegt oksekød i terninger serveret med frisk tomat, agurk og rødløg salat med lime peber dyppesauce

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

Khmer Cuisine salat

Fintsnittede rødbeder, rødkål, selleri, glasnudler, ristede peanuts, citrongræs og friske krydderurter blandet med Khmer Cuisines egen dressing

A salad of finely sliced seasonal vegetables with roasted peanuts, glassnoodles & lemongrass topped with fresh herbs dressed with aromatics & fish sauce

Dessert

Dagen dessert

Dessert of the day

Vegansk Menu

Små retter

Num Am Baeng

Fransk inspirerede sprøde gurkemeje pandekager fyldt med tofu stegt i tamarind, friske urter og salat. Serveret med khmer tamarind sauce

French inspired crispy turmeric rice flour crepe filled with tamarind-fried tofu, fresh herbs and salad, served with Khmer tamarind sauce

Somlor Machu Khdis

Khmer grøntsagsboullion med svampe, koriander og thai basilikum

Khmer vegetable stock with mushrooms, coriander and Thai basil

Store retter

Somlor Kako

Suppe lavet på kroeuung, ristet ris og sæsonens grøntsager (aubergine, papaja, spinat, grønne bønner) og øko tofu

Traditional vegetable soup flavoured with kroeuung and roasted rice served with seasonal vegetables and organic tofu

Char Kroeuung

Grøntsager stegt i kroeuung med grønne bønner, rød peberfrugt og jordnødder

From the wok, a classic kroeuung stir fry with green beans & peppers, peanuts

Khmer Cuisine Salat

Fintsnittede rødbeder, rødkål, knoldselleri, mango, ristede peanuts, glasnudler, citrongræs og friske urter blandet med khmer cuisines sesam dressing (sesam pasta, sesam olie, soya sauce, hvidløg og sukker)

A salad of finely sliced seasonal vegetables with roasted peanuts, glass noodles & lemongrass topped with fresh herbs dressed a sesame dressing (sesame paste, sesame oil, soya sauce, garlic, sugar and lime)

Dessert

Dagen dessert

Dessert of the day

*** minimum for 2 personer ***