



**take  
thai  
home**

Følg os på Facebook og Instagram.  
[www.wokshop.dk](http://www.wokshop.dk)



**eat  
drink  
enjoy**



00A



01



04B



C



02



E



## Snacks & small dishes

### A Cashew nuts

Ristede cashewnødder, kaffir limeblade, havsalt, rødøg og chili. GF, V  
kr. 55

### B Shrimp chips

Serveres med sweet chili sauce.  
kr. 45

### C Rice crackers

Serveres med lun krydret peanut sauce med kylling. GF  
kr. 50

### D Raw vegetable sticks

Agurk & gulerod serveres med thai yoghurt dip. GF, V  
kr. 35

### E Crispy beef

Soya marineret oksefilet, stegt i tynde strimler. Serveres med soya chili sauce.  
kr. 79

### 00A Chicken in pandanus

Marineret kyllingefilet svøbt i pandanusblade, der giver kødet en mild aroma. Serveres med sesam soya sauce. 3 stk. Bladene skal ikke spises.  
kr. 65

### 00B Chicken wings

Marineret og stegt med sesamfrø. Serveres med sweet chili sauce. 3 stk  
kr. 65

# smile share relax

Velkommen til Wokshop. Velkommen til "a bite of Thailand", hvor gæstfrihed, samvær, smil og frisklavet, autentisk thai-mad er omdrejningspunktet.

Start med en snack eller del et par af vores småretter mens I beslutter, hvad I skal have at spise.



05



04A



00B



D



Singha beer  
Thailand, 33cl  
kr. 39



B



03



A

## 01 Cornfritters

Sprøde majsfritters med hvidløg, koriander og grøn chili. Serveres med sweet chili sauce. 3 stk. V  
Kr. 65

## 02 Chicken satay

Marineret kyllingespyd. Serveres med peanut sauce. 3 stk.  
kr. 65

## 03 Wonton

Knasende sprøde wontons med krydret fyld af kylling, rejer og koriander. Serveres med blommesauce. 5 stk.  
kr. 65

## 04A Spring rolls

Sprøde forårsruller med kylling, kartofler, glasnudler og hvidkål. Serveres med sweet chili sauce. 3 stk. Spis dem the thai way ved at svøbe mynte og salatblad rundt om forårsrullen.  
kr. 65

## 04B Fresh spring rolls

Frisk agurk, gulerod, salat, sød basilikum, mynte og koriander nænsomt rullet i rispapir. Serveres med krydret thai sauce. 6 stk. GF, V (bortset fra dip)  
kr. 70

## 05 Prawn rolls

Sprøde marineret tigerrejer rullet i tynd dej. Serveres med sweet chili sauce. 3 stk.  
kr. 75



22



18



Chili, dried  
kr. 10



11



13



27

## Salads & vegetables

### 10B Pad Thai, fried noodles with tofu

Stegt tofu med forårsløg, æg, bønnespirer og tamarind sauce vendt med risnudler. Toppet med peanuts og lime. Uden æg som vegansk. V  
kr. 149 / lunch 80

### 11 Seared tuna with crushed cashew nuts

Lynstegt tun rullet i knuste cashewnødder. Gul og grøn mangosalat med citrongræs, mynte, koriander, springløg, cherrytomater og rødløg. GF, H  
kr. 220

### 12 Morning glory

Ren sundhed. Thai-spinat betegnes som en af verdens mest sunde fødevarer, sprængfyldt med vitaminer. Vi vender den hurtigt i wokken sammen med hvidløg, chili og sprøde løg. Også god som tilbehør. Serveres uden ris. V, HH  
kr. 85

### 13 Fried vegetables

En hurtig tur ned i en brandvarm wok med thai kale, blomkål, bønnespirer, broccoli og lidt knas i form af cashewnødder. Ren energi. Serveres med ris. V  
kr. 139 / lunch 75

### 18 Chicken fried rice

Kyllingefilet vendt i wok med jasmin ris, æg, thai kale, løg, gulerødder, forårsløg og toppet med agurk og lime. Vælg mellem hvide eller brune ris.  
kr. 139 / lunch 75

### 22 Thai beef salad

Kalvemørbraden får en hurtig tur på lavastensgrillen og vendes med salat, koriander, knust ristet ris, lime, rødløg, cherrytomater, agurk, mynte og tørret chili. Og en skål ris "on the side".  
kr. 170

# natural green healthy

Thai-køkkenet er en eksplosion af friske urter, krydderier og grøntsager. Er du til salat, grøntsager, fisk eller kød? Gå på opdagelse i retterne. Vi har angivet ikoner for vegetar, glutenfri og styrke.



Jasmine brown rice  
kr. 25



25



Green multijuce  
kr. 39



12



10B



Prik nam pla, chili  
kr. 10



Jasmine rice  
kr. 20



Coriander  
kr. 10

## 25 Lap Gai, chicken salad

Finthakket kyllingefilet, hjertesalat, gulerødder, lange bønner, og krydret med lime, mynte, chili, koriander og rødløg. Serveres med ris.

kr. 145 / lunch 75

## 27 Pomelo salad

Ren friskhed. Pomelo, rejer, koriander, rødløg, mynte, salat, forårsløg, ristede peanuts, lime og chili.

Serveres med ris. GF, H  
kr. 149



Caipirinha Passionfruit  
kr. 85

Jasmine brown rice  
kr. 25



07



06



08



Coriander, fresh  
kr. 10



Chili, fresh  
kr. 10



Singha beer  
Thailand, 33cl  
kr. 39



10A



09A / 09B

## Soups & noodles

### 06 Chicken coconut soup

Kylling, kokosmælk, champignon, citrongræs, galangal, koriander og kaffir limeblade. Stor portion serveres med ris. GF

kr. 125 / small 75

### 07 Tom Yam prawn soup

Klassisk stærk suppe fra Thailand med tigerrejer, champignon, citrongræs, galangal, koriander og godt med chili. Stor portion serveres med ris. GF, HHH

kr. 129 / small 80

### 08 Tom Yam chicken soup

Klassisk Tom Yam suppe med kylling. Krydret med koriander, galangal, citrongræs, champignon og masser af chili. Stor portion serveres med ris. GF, HHH

kr. 125 / small 75

### 09A Fried noodles with chicken

Fint strimlet kylling vendt i wok med risnudler, æg, thai kale, broccoli, bønnespirer og forårslæg.

kr. 139 / lunch 75

### 09B Fried noodles with beef

Tyndtskåret oksekød svitses hurtigt af i wok og risnudler, æg, thai kale, bønnespirer, springløg og en omgang broccoli tilsættes.

kr. 149 / lunch 80

### 10A Pad Thai, fried noodles with shrimps

Stegte rejer, forårslæg, æg, bønnespirer og tamarind sauce vendt med risnudler. Toppet med peanuts og lime.


kr. 149 / lunch 80



# fresh from market



Pandanblade, galangal, thai broccoli, sød basilikum, thai baby auberginer. Vores retter er fyldt med krydderurter og grøntsager, vi får leveret friskplukket direkte fra Thailand.



Green tea, bio  
kr. 35



21



23



Jasmine rice  
kr. 20

## Woks & curries

### 20 Dry red chicken curry

Kyllingefilet vendt hurtigt i wok med thai auberginer, rød og grøn peberfrugt, lange bønner, thai peberkorn, kaffir limeblade, sød basilikum og naturligvis en smule kokosmælk og rød karry. Serveres med ris. H  
kr. 145 / lunch 75

### 21 Ginger beef

Tyndskåret oksekød svitses hurtigt af i wok og vendes med løg, svampe, broccoli og frisk ingefær, der giver retten kant. Serveres med ris.  
kr. 149 / lunch 80

### 23 Red prawn curry

Rejer vendt i kokosmælk krydret med rød karry og tilsat lange bønner, bambusskud, cherytomater, sød basilikum og kaffir limeblade. Serveres med ris. GF, H  
kr. 175

### 30 Red curry tenderloin

Den fineste kalvemørbrad i rød karry og kokosmælk, med thai baby auberginer, thai græskar, limeblade og sød basilikum. Serveres med ris. GF, H  
kr. 179





14



16



17

Jasmine brown rice  
kr. 25Sweet chili sauce  
kr. 10

26



19

Prik nam pla  
kr. 10

## Woks & curries

### 14 Thai basil chicken

Fintskåret kylling vendt i wok med thai bønner, løg, hvidløg, chili og thai basilikum. Stærke sager. Serveres med ris. HHH

kr. 145 / lunch 75

### 15 Chiang Mai yellow chicken curry

Gul karry fra Chiang Mai i det nordlige Thailand. Fintskåret kylling vendes i wok med kokosmælk, gul karry, æggenudder, thai kål, rødøl og kaffir limeblade.

kr. 149

### 16 Sweet & sour chicken

Kyllingefilet stegt i wok tilsat rød og grøn peberfrugt, løg, agurk, tomater, forårsøg og sursød sauce.

Serveres med ris.  
kr. 145 / lunch 75

### 17 Red panang curry beef

Tyndtskåret oksekød i mild rød panang karry og kokosmælk, med lange bønner, kaffir limeblade og sød basilikum. Serveres med ris. GF, H

kr. 149

### 19 Green chicken curry

Kyllingefilet svitses af i wok og tilsættes kokosmælk, grøn karry, lange bønner, bambusskud, thai baby auberginer, kaffir limeblade og sød basilikum.

Serveres med ris. GF, HH

kr. 145

### 24 Red duck curry

Andebryst skåret i skiver, stegt i wok og tilsat rød karry og kokosmælk med thai auberginer, cherrytomater, lychee, sød basilikum og kaffir limeblade.

Serveres med ris. GF, H

kr. 165

La Boderie  
La Douce Folie  
kr. 895



24



Shrimp chips  
kr. 45

# red yellow green

Thailandske karryretter kan brænde kort og intenst, eller længere med mere variation og dybde. Bestil en række forskellige karryretter, Thai style, hvor alle retter serveres samtidig, og gå på smags-safari!



29



15



28

## 26 Chicken cashew

Stegt kyllingefilet, grøn og rød peberfrugt, cashewnødder, løg og forårslæg. Lige så enkelt, som det er godt. Serveres med ris.  
kr. 145 / lunch 75

## 28 Yellow curry tofu

Stegt tofu i krydret gul karry med græskar, gulerødder, thai kale, blomkål og kaffir limeblade. Serveres med ris. GF, V  
kr. 155

## 29 Stir fried beef tenderloin

Skiver af den fineste kalvemørbrad lynsteges i wok sammen med thai kale, broccoli, løg og tre slags svampe: shitake, enoki og champignon. Serveres med ris.  
kr. 169

V: Vegetar  
GF: Glutenfri  
H: Styrke på retterne



33A



33E



33C



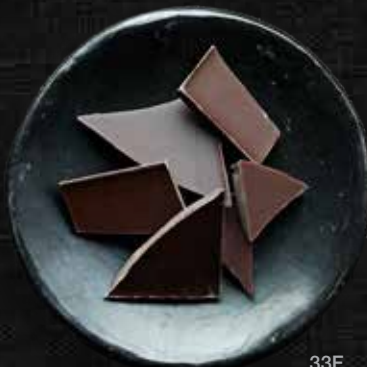
Coffee, Illy  
Kr. 28



33B



33D



33F

## Sweets

### 33A Fried banana with vanilla ice cream

Lune dybstegete bananer med lækker økologisk Jacob & Jakob is. Toppet med honning og mynte. Mums.  
kr. 80

### 33B Jacob & Jakob ice cream

Jacob & Jakobs fantastiske økologiske is. Gå ikke på kompromis, og vælg to varianter blandt: Vaniljeis, kokosis, mangosorbet og passionssorbet.  
kr. 70

### 33C Chocolate cake with ice cream

Lækker chokoladecake med et scoop af Jacob & Jakob økologiske is til. Vælg mellem varianterne ovenfor.  
kr. 85

### 33D Coconut cakes

Lune kokoskager lavet på sticky rice, kokosnød og palmesukker. 3 stk.  
kr. 65

### 33E Dragon fruit

Frisk og sund eksotisk frugt. Rig på C og B vitaminer, antioxidanter og kostfibre. GF V  
kr. 55

### 33F Chocolate

70% mørk chokolade. GF V  
kr. 25

## Side orders

|  |    |
|--|----|
| 34 Jasmine rice                        | 20 |
| 35 Brown jasmine rice                  | 25 |
| 36 Rice noodles                        | 20 |
| 37 Peanut sauce                        | 10 |
| 38 Sweet chili sauce                   | 10 |
| 39 Plum sauce                          | 10 |
| 40 Prik nam pla, det bedste chili pift | 10 |
| 41 Cashew nuts                         | 25 |
| 42 Chili, frisk eller tørret           | 10 |
| 43 Coriander                           | 10 |
| 44 Red curry sauce                     | 25 |



## Beverages

### Pressed fruit juice

|   |    |
|---|----|
| Red multijuice: Rødbede, æble, ingefær, 30cl        | 39 |
| Green multijuice: Æble, spinat, agurk, citron, 30cl | 39 |
| Orange juice: 30cl                                  | 39 |

### Water & soda

|   |    |
|---|----|
| Wokshop still: 50cl                     | 29 |
| Wokshop sparkling: 50cl                 | 29 |
| Coca Cola: 25cl                         | 29 |
| Coca Cola Zero: 25cl                    | 29 |
| Orangina: 25cl                          | 35 |
| Hyldeblomst, økologisk: 27,5cl          | 35 |
| Passion & Orange juice, økologisk: 35cl | 35 |
| Lemonade Passion Mama, økologisk: 33cl  | 35 |
| Ginger beer, Herbal Moscow: 25cl        | 35 |

### Beer

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Singha, Thailand: 33cl               | 39      |
| Beer Lao Dark, Laos: 33cl            | 45      |
| Beer Lao Lager, Laos: 33cl           | 45      |
| Mikkeller Kihoskh APA, Denmark: 33cl | 49      |
| Beer Chang, Thailand: 62cl           | 69      |
| Tiger Fadøl, Singapore: 30cl / 40cl  | 40 / 50 |

### Rosé

|   |          |
|---|----------|
| Château de Marjolet, Côtes du Rhône (Grenache/Cinsault) Frankrig    | 60 / 225 |
| La Cappucina, Veneto (Corvina) Italien økologisk                    | 255      |
| Weingut Knipser, Pfalz (Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc) Tyskland | 265      |
| Château Mondorion, Vin de France (Merlot) Frankrig                  | 315      |

### White

|  |          |
|--|----------|
| Lagranja Castilla y León (Verdejo/Viura) Spanien                               | 60 / 225 |
| Guy Saget, Vouvray Loire (Chenin Blanc) Frankrig                               | 70 / 245 |
| Dashwood, Marlborough (Sauvignon) New Zealand                                  | 280      |
| Triennes, Les Auréliens Provence (Chardonnay/Viogner/Rolle) Frankrig økologisk | 295      |
| Guillemot-Michel Quintaine Viré Clessé Mâcon (Chardonnay) Frankrig økologisk   | 575      |

### Red

|  |          |
|--|----------|
| Poggiotondo Toscana (Sangiovese/Canaiolo) Italien økologisk          | 60 / 255 |
| Domaine des Fées, Côtes du Rhône (Grenache/Syrah) Frankrig økologisk | 265      |
| Sierra Cantabria Crianza, Rioja Tempranillo, Spanien                 | 275      |
| Domaine Matrot, Bourgogne (Pinot Noir) Frankrig                      | 460      |

### Sparkling

|  |     |
|--|-----|
| Crémant de Bourgogne rosé, Cave de Genouilly (Pinot Noir) Frankrig | 265 |
| André Clouet, Brut Grande Réserve, Champagne (Pinot Noir) Frankrig | 499 |
| La Boderie, La Douce Folie, Champagne (Pinot Noir) Frankrig        | 895 |

### Tea & Coffee

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Green Tea - økologisk             | 35      |
| Jasmine Tea - økologisk           | 35      |
| Espresso - Illy - single / double | 25 / 32 |
| Coffe - Illy                      | 28      |
| Café latte - Illy                 | 38      |
| Cappuccino - Illy                 | 38      |
| Cortado - Illy                    | 38      |
| Irish coffee                      | 80      |

### Spirits

|                     |    |
|---------------------|----|
| Glenfeddich 18 år   | 80 |
| Chivas Regal 18 år  | 80 |
| Remy Martin XO      | 80 |
| Calvados Boulard XO | 80 |
| Grappa XO           | 80 |

### Cocktails

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Caipirinha              | 80 |
| Caipirinha Passionfruit | 85 |
| Mojito                  | 80 |
| Dark n' stormy          | 70 |
| Gin & tonic             | 60 |
| Aperol spritz           | 85 |