

Förrätter

- A. Tom Yam Goong  89:-
Räksoppa i kokosmjölk, chilipasta, limeblad, citronräss, galangal, gul lök, tomater, champinjoner & koriander.
- B. Tom Kha Gai  79:-
Syrlig kycklingsoppa i kokosmjölk, limeblad, citronräss, galangal, gul lök, tomat, champinjoner & koriander.
- C. Seaside's vårrulle 49:-
Hemmagjord vårrulle fyllt med kycklingfärs, glasnudlar, vitkål, purjolök, morot serveras med sweet chilisås & picklade grönsaker.
- D. Mini vårrullar 49:-
5 små vegetariska vårrullar med sweet chilisås & picklade grönsaker.
- E. Taad Maan Gai  89:-
Friterade kryddiga kycklingbiffar serveras med sweet chilisås & krossade jordnötter.

Grillat

(Serveras med ris)

1. Satay 139:-
Kycklingspett serveras med jordnötssås & picklade grönsaker
2. Moo Ping 149:-
Fläskkarré på spett serveras med *Seaside's sås*, koriander & picklade grönsaker.
3. Nue Yang 159:-
Flankstek på spett serveras med *Seaside's sås*, koriander & picklade grönsaker.

Friterat
(Serveras med ris)

- 4A. Mini vårrullar** 99:-
11 st. små vegetariska vårrullar serveras med sweet chilisås & picklade grönsaker.
OBS! 13 st utan ris.
- 4B. Seaside's Vårrullar 3 st.** 139:-
Hemmagjorda vårrullar fyllda med kycklingfärs, glasnudlar, vitkål, purjolök, morot. Serveras med sweet chilisås & picklade grönsaker.
OBS! Finns även glutenfri.
- 5A. Seaside's Vingar** 139:-
Kryddiga kycklingvingar serveras med Seaside's sås, koriander & grönsaker.
- *Seaside's sås = palmsocker , vitlök, koriander, fisksås & tamarind***
- 5B. Popcorn kyckling (Glutenfria)** 139:-
Friterade panerade kycklingbitar serveras med sweet chilisås & picklade grönsaker.
- 6. Goong Ha** 169:-
Friterade rullade räkor serveras med sweet chilisås/jordnötssås & picklade grönsaker.
- 7A. Vitlöksrostade Revbensspjäll** 169:-
Friterat revbenspjäll toppad med rostad vitlök serveras med chilisås & picklade grönsaker.
- 7B. Cha-Cho** 169:-
Knaprigt sidfläsk serveras med sweet soja sås/spicy chilisås & grönsaker.
- *Soppor***
(Serveras med ris)
- 8. Tom Kha Gai** 139:-
Syrlig kycklingsoppa i kokosmjölk med limeblad, citrongräs, galangal, gul lök, tomat, champinjoner & koriander.
- 9. Tom Yam Goong** 169:-
Syrlig räksoppa i kokosmjölk med chilipasta, limeblad, citrongräs, galangal, gul lök, tomat, champinjoner & koriander.

Från nr: 10 - 28 välj mellan

Kyckling/ Fläskkarré/ Tofu/ Vegetarisk

139:-

Räkor/ Biff/ Bläckfisk

169:-

Grytor

(Serveras med ris)

10. Kaeng Massaman 

Massaman currygryta med kokosmjölk, potatis, gul lök & jordnötter.

11. Kaeng Panang 

Panang currygryta med kokosmjölk, limeblad, paprika & gul lök.

12. Kaeng Kheo Hwan 

Grön currygryta med kokosmjölk, squash, bambuskott & Thaibasilika.

13. Kaeng Daeng 

Röd currygryta med kokosmjölk, squash, bambuskott & Thaibasilika.

Wok

(Serveras med ris)

14. Pad King

Wokad vitlök, ingefära, gul lök, purjolök, paprika, champinjoner med ostronsås.

15. Pad Pong Ka Ree

Wokad paprika, ägg, gul lök, purjolök, selleri med curry & ostronsås.

16. Pad Preo Hwan

Wokad paprika, gul lök, morot, gurka, tomat & ananas med sötsursås.

17. Pad Satay

Wokad paprika, gul lök, morot & vitkål med jordnötssås.

18. Pad Med Mamaung

Wokad paprika, gul lök salladslök & cashewnötter med chilipasta & ostronsås.

19. Pad Kaprao 

Wokad paprika, gul lök, holy basilika med vitlök, färsk chili & ostronsås.

20. Pad Phed 

Wokad paprika, gul lök, bambuskott & Thaibasilika med röd curtypasta.

21. Pad Phak Ruam

Wokad vitlök, paprika, gul lök, vitkål, morot, broccoli, purjolök & champinjoner med ostronsås.

22a. Pad Nam Prik Pao

Wokad paprika, gul lök, broccoli & Thaibasilika med chilipasta, vitlök, färsk chili & ostronsås.

22b. Pad Prik - Thai Damm

Wokad paprika, gul lök, morot & champinjoner med vitlök, svartpeppar & ostronsås.

Stekt Ris

23. Khao Pad

Stekt ris med ägg, gul lök, broccoli, tomat, morot toppad med vitpeppar & koriander.

24a. Khao Pad Sabbarod

Stekt ris med ägg, gul lök, salladslök, ananas & cashewnötter med curry & ostronsås.

24b. Khao Pad Nam Prik Pao

Stekt ris med chilipasta, vitlök, färsk chili, broccoli, gul lök, paprika, Thaibasilika & ostronsås.

24c. Khao Pad Kaprao

Stekt ris med ägg, vitlök, färsk chili, paprika, gul lök, holy basilika & ostronsås.

Nudlar
(Utan ris)

25. Pad Thai (Glutenfri)

Stekta risnudlar, ägg, purjolök & böngroddar med tamarindsås och toppad med krossade jordnötter.

26. Pad Se Ew

Stekta platta risnudlar, ägg, broccoli, vitkål & morot med svart soja sås.

27. Pad Mee

Stekta äggnudlar, vitkål, morot & purjolök med Sweet Chili & Sesamolja sås.

28. Pad Woon Sen

Stekta glasnudlar, ägg, vitkål, morot, purjolök, tomat & selleri med ostronsås.

29. Pad Woon Sen Seaside

179:-

Stekta glasnudlar, räkor, musslor, bläckfisk, gul lök, paprika, broccoli & Thaibasilika med vitlök, färsk chili, chilipasta & ostronsås.

Sallader

(Serveras med ris)

30. Yam Thaley

179:-

Syrliga & kryddiga blandade räkor, musslor, bläckfisk, färsk chili, tomat, selleri, gul lök & koriander.

31. Laab Gai/ Moo

159:-

Syrlig & kryddig kycklingfärs eller fläskfärs blandad med chiliflingor, rödlök, salladslök Mexikansk koriander & krossat rostat ris.

32. Yam Nue

169:-

Syrlig & kryddig biffsallad blandat med färsk chili, chilipasta, gul lök, tomat, selleri & koriander.

33. Somtam Goong

189:-

Stark & syrlig papayasallad blandad med grön papaya, morot, vitlök, färsk chili, tomat, räkor & krossade jordnötter.

34. Seaside's Special Seafood

220:-

Blandade räkor, musslor, bläckfisk, majskolvar med Seafood sås, vitlök och chilipasta serveras med rostat vitlöksbröd (Inget ris).

Efterrätter

A. Hemmagjord kokosglass och friterad banan
med smak av kokosflingor & sesamfrön toppad med lönnsirap. 89:-

B. Friterad vaniljglass med chokladsås på botten
Toppad med vispgrädde och jordgubbssylt.
OBS! Finns även glutenfri 89:-

Är du matallergiker?

Vänligen meddela personalen vid beställning!

Drycker

ÖL

Carlsberg Hof 33 cl. 4,2%	55:-
Carlsberg Export 33 cl. 5,0%	65:-
Chang 65 cl. 5,0%	89:-
Singha 33 cl. 5,0%	65:-
Singha 65 cl. 5,0%	89:-
Staropramen 33 cl. 5,0%	69:-
Staropramen 50 cl. 5,0%	79:-
Falcon 50 cl. 5,2%	65:-
Falcon fatöl 40 cl. 5,2%	59:-
Falcon fatöl 50 cl. 5,2%	69:-
Mariestad 3,5 %	60:-
Mariestad 5,3 %	69:-
Eriksberg 5,3 %	69:-
Ipa (A Ship Full Of Ipa) 5,8 %	69:-

Vin

Glas/Flaska

Vitt vin, Vina Maipo	65:/260:-
Rött vin, Vina Maipo	65:/260:-
Rött vin, Casillero Del Diablo	75:/300:-
Rosé vin, Vina Maipo	65:/260:-
Rosé vin, Puy Cheri Rosé	85:/340:-
Vitt Moserande, Prosecco (Organic) 20 cl.	110:-

Cider

Kopparbergs 33 cl. 4,5%	58:-
Kopparbergs 50 cl. 4,5%	65:-
Sommersby 33 cl. 4,5%	65:-

Alkoholfritt

A Ship Full Of IPA	49:-
Carlsberg	49:-
Cider	49:-
Vitt vin, Jacobs Creek	55:-/Glas
Rött vin, Jacobs Creek	55:-/Glas
Kalla Drycker	
Festis	18:-
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7 UP, m. fl. 33 cl	25:-
Cola, Cola Zero, m. fl. 50 cl	32:-
Iskaffe	47:-
Chadam-Yen (Thailändskt iste)	42:-
Cha - Manao (Thailändskt iste med lime)	47:-
Cha-Nom (Thailändskt iste med mjölk)	47:-
Varma drycker	
Te	25:-
Kaffe	30:-
Cappuccino	40:-
Chai Latte	40:-
Doggybag	10:-

Ursprungsland för våra råvaror

Kycklingfilé - Brasilien (Halal)
Kalvinnanlår - Danmark (Halal)
Fläskkarré - Tyskland
Räkor - Indien/Vietnam
Bläckfisk - Kina
Gröna Musslor - Nya Zeeland