



VELKOMMEN TIL
SAWATDEE THAI RESTAURANT!

Vi kombinerer gode råvarer fra Norge og Thailand for å beholde den identiske smaken og for å gi deg et sunt og friskt måltid.

Samtlige råvarer er fra lokale leverandører.

Vi lager de fleste retter Glutenfrie og tilpasset
Vegetar og Vegansk

ANTALL S VISER STYRKEN PÅ RETTEN:

S = Litt Sterk

SS = Medium sterk

SSS = Sterk

Vi justerer gjerne på styrken om ønskelig!
Spør vår servitør om du ønsker Thai-sterk eller mild rett

ARRANGERE SELSKAP?

Vi har en helt unik hems og lokale for selskaper!
Vi setter opp alt etter eget ønske, og leien er helt kostnadsfri!
Ta kontakt med oss for mer info



FORRETTER / STARTERS

1. PHO PIA THOT 119,-
2 stk sawatdee´s hjemmelagde vårruller med kylling.
Sawatdee´s homemade springrolls with chicken (3,5,6,8)
2. GAI SATAY139,-
2 stk kyllingfillet med hjemmelaget peanøttsaus.
Tastefull marinated chicken with homemade peanut sauce (2,3,6,8)
3. GOONG CHUP 149,-
3 stk fritert scampi med søt plommesaus
3 Crispy prawns with plum sauce (3,5,8)
4. KIEW MOO139,-
3 stk friterte dumplings med svinekjøtt. Serveres med soya og sweet chilisaus.
3 fried dumplings with pork. Served with soya and sweet chilli sauce (3,6,8)
5. TOM YAM GOONG SSS 159,- / Stor 249,-
Tradisjonell og smaksrik suppe med scampi.
Styrken kommer fra chili og syrligheten fra lime.
A traditional and popular soup with prawns, where the flavour are based on chilli and lime (3,4)

HOVEDRETTER / MAINCOURSES

SUPPER / SOUPS

6. TOM KHA GAI249,-
Silkemyk suppe med kokosmelk, sitrongress, limeblader, galangarot og stangekylling.
Coconut soup with chicken, lemongrass, lime leaves, galanga and coriander (4)
7. PHO TEK SSS249,-
Spicy og frisk suppe med scampi og smakfulle thailanske urter.
Spicy healthy soup with prawns and thai herbs (3,4,7)

ALLERGENER / ALLERGIES?

1 = Cashewnøtter, 2 = Peanøtter, 3 = Skalldyr, 4 = Fisk, 5 = Egg, 6 = Soya,
7 = Selleri, 8 = Hvete, 9 = Melk, 10 = Bygg

KARRIRETTER / CURRY

Serveres med ris

Velg mellom kylling eller svin / scampi + 20,- / okse + 20,-
Choose between chicken or pork / prawns (+20,-) or beef (+20,-)

10. PANENG SS259,-
Smakfull rød karri med grønnsaker, søt basilikum, champignon og hint av limeblader
Red curry with thai basil, lime leaves, mushrooms and vegetables (2,3,4)

11. GAENG NHOR MAI SS259,-
Rød karri med bambusskudd og grønnsaker, der den søte basilikum gir en fantastisk smak
Red curry with bamboo shoots, peppers, lime leaves and vegetables (3,4)

12. GAENG KEAW SSS259,-
Grønn karri for chilientusiaster, sterk karrirett med god søthet og grønnsaker
Spicy green curry with bamboo shoots, squash, peppers and lime leaves (3,4)

13. MASSAMAN S259,-
En salt og søt karrirett med poteter og chashewnøtter der kardemommefrø og kanel gir en fantastisk smak.
Yellow curry with potatoes, cardamom, cinnamon and cashewnuts (1,3,4,8)

STEKTRIS / FRIED RICE & NUDDELRETTER / NOODLES

14. KAOW PAD / FRIED RICE198,-
Stekt ris med egg og hakkede grønnsaker.
Velg mellom scampi + 20,-, okse + 20,-, kylling eller svin.
Thai style fried rice with vegetables and eggs.
Choose between chicken, pork, prawns (+20,-) or beef (+20,-) (3,4,5,6,8)

15. PAD THAI249,-
Woket nudler med bønnespirer, lime, egg og peanøtter.
Velg mellom scampi + 20,- eller kylling.
Traditional thai dish with noodles, bean sprouts, egg and peanuts.
Choose between chicken or prawns (+20,-) (2,3,4,5,6,8)

16. PAD KEE MAO SS249,-
Nudler woket i hvitløk, chili, thai basilikum og soya.
Velg mellom okse + 20,- / svin.
Noodles woket together with garlic, chili and herbs.
Choose between pork or beef (+20,-) (3,4,6,8)

17. PAD SIEW249,-
Woket nudler med grønnsaker, sort soya og egg. Velg scampi + 20,-, okse + 20,-, kylling/svin.
Noodles with black soya, eggs and vegetables.

WOKRETTER / SERVERES MED RIS

20. PAD GAI CASHEW SS259,-

En favoritt! Woket kylling med cashewnøtter og grønnsaker i vår hjemmelagde chilipaste.

*Our most popular wok with chicken, vegetables and our
homemade sweet chilipaste (1,2,3,4,6,8)*

21. PAD KRAPOW NUA SSS259,-

Oksekjøtt i østersaus, snittbønner, rød paprika, bambusskuddog thai basilikum.

*Beef wok with chili, red pepper, thai basil, long yard beans,
bamboo shoots and onion (3,4,6,8)*

22. PAD PRIK GAENG SSS259,-

En smakfull wok med grønnsaker og rød karri. Velg mellom okse + 20,- eller svin.

*Wok with red curry, bamboo shoots, green squash and lime leaves.
Choose between pork or beef (+20,-) (3,4,6,8)*

23. PAD KRATIEM S259,-

Wok med smak av hvitløk, sort pepper og østersaus.

Velg mellom scampi + 20,- / kylling.

*Black pepper, garlic, and vegetables in oystersauce.
Choose between chicken or prawns (+15,-) (3,4,6,7,8)*

24. GOONG PREW WHARN259,-

Woket scampi med grønnsaker og smak av tomat og ananas.

Prawns with vegetables and flavours of pineapple and tomato (3,4,6,7,8)

25. PAD KING259,-

Wok med grønnsaker og soya med smak av ingefær. Velg mellom kylling og svin.

*Ginger, vegetables and onions in a soybean sauce.
Choose between chicken and pork (3,4,6,7,8)*

26. YAM NUA SSS259,-

En frisk thaisalat med oksekjøtt og smak av lime, chili og thailandske urter.

Thai style salad with beef, vegetables, chili and herbs (3,4,7,8)

27. NUA NAMAN HOI259,-

Woket oksekjøtt med friske grønnsaker, champignon og østersaus.

Beef wok with fresh vegetables, mushrooms and oyster sauce (3,4,6,8)

EKSTRA:

Ris -20,- / Vårrull - 45,- / Kjøtt - 40,- / Grønnsaker - 30,- Nudler - 20,-
Saus /Dipp - 15,- / Nøtter - 15,-

SAWATDEE'S SPESIAL MENY

CRISPY DUCK349,-

Crispy duck servert med hoisinsaus, gulrot, agurk, purreløk, syltet kål og fem tynne lomper.

Crispy duck served with hoisin sauce, carrot, cucumber, leeks, pickled cabbage and five thin pancakes (3,6,8)

Serveres hver dag

YUM WOONSEN SSS279,-

Glassnuddelsalat med scampi, kjøttdeig av svin, løk, cherrytomater, chili og selleri.

Glass noodle salad with scampi, minced meat of pork, onion, cherry tomatoes, chili and celery (3,4,7)

PAPAYASALAT

SOM TAM THAI SS289,-

Papaya blandet med cherrytomater, aspargesbønner, peanøtter, lime, hvitløk og chili.

Papaya mixed with cherry tomatoes, asparagus beans, peanuts, lime, garlic and chili (2,4)

SOM TAM PLARA SSS289,-

Papaya med fermentert fiskesaus, cherrytomater, aspargesbønner, lime, hvitløk og chili.

Papaya with fermented fish sauce, cherry tomatoes, asparagus beans, lime, garlic and chili (3,4)

*Serveres Fredager & Lørdager
(Fridays & Saturdays)*

MIX MENYER / SHARING MENUS

MIX MENY 1

3 retters meny

(MIN. 2 PERS // 389,- PR PERS)

FORRETT / STARTER

GAI SATAY

2 stk kyllingfillet med hjemmelaget peanøttsaus (2,3,6,8)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

(Serveres i hot pot på bordet for deling)

PAD GAI CASHEW SS

Woket kylling med cashewnøtter i vår hjemmelagde chilipaste (1,2,3,4,6,8)

GAENG NHOR MAI MOO SS

Rød karri med svinekjøtt, bambusskudd og grønnsaker der den søte basilikumen gir en fantastisk smak (3,4)

MIX MENY 2

5 retters meny

(MIN. 4 PERS // 439,- PR PERS)

FORRETT / STARTERS

PHO PIA THOT

Sawatdeé's hjemmelagde vårruller (3,5,6,8)

GOONG CHUP

Fritert scampi med søt plommesaus (3,5,8)

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

(Serveres i hot pot på bordet for deling)

MASSAMAN GAI S

Salt og søt karrrett med kylling, poteter og cashewnøtter der kardemommefrø og kanel gir en fantastisk smak (1,3,4,8)

PAD KRATIEM MOO S

Wok med svinekjøtt med smak av hvitløk, sort pepper og østersaus (3,4,6,7,8)

PAD KRAPOW NUA SSS

Oksekjøtt i østersaus, snittbønner, rød paprika, bambusskudd og thai basilikum (3,4,6,8)

BARNEMENY / CHILDRENS MENU

PØLSE & FRIES129,-
2 stk pølser med fries (8)

KYLLING & RIS139,-
Stekt ris med egg, grønnsaker og kylling.
Bare tøffinger spiser grønnsaker!
(3,4,5,6,8)

KYLLING & NUDLER139,-
Stekte nudler med egg, grønnsaker og kylling (5,6,8)

VÅRRULL MED STEKT RIS139,-
En stk vårrull med stekt ris og grønnsaker (3,4,5,6,8)

DESSERT

BROWNIE169,-
Brownie med fudgetopping og marmorert hvit sjokolade
Serveres med vaniljeis og krem (2,5,6,8,9)

FRITERT BANAN / FRIED BANANA139,-
Sprøstekt banan med hint av kokos. Serveres med vaniljeis,
krem og karamellsaus (8,9)

THAI ROTI / ASIAN PANCAKE159,-
Søt asiatisk pannekake med thailansk frukt, vaniljeis,
sjokoladesaus og cashewstrø (1,8,9)

VANILJEIS / VANILLA ICE CREAM98,-
2 kuler vaniljeis med krem og sjokoladesaus (9)

MANGO WITH STICKY RICE189,-
En genuin thailansk dessert, laget av solmoden mango og sticky rice som er smaksatt av kokos
(Desserten er sesongbasert, spør din servitør)

ALLERGENER / ALLERGIES?

1 = Cashewnøtter, 2 = Peanøtter, 3 = Skalldyr, 4 = Fisk, 5 = Egg, 6 = Soya,
7 = Selleri, 8 = Hvete, 9 = Melk, 10 = Bygg

FATØL

Hansa 0,33	86,-
Hansa 0,5	106,-

FLASKEØL

Singha	119,-
Tiger	119,-
Sol/Corona	119,-
Heineken	109,-
Snublejuice, fruktig sesion india pale ale (boks, glutenfri)	119,-

ALKOHOLFRITT / ALCOHOL FREE

Clausthaler 0,33	62,-
Erdinger Hefe 0,33 (8).....	68,-

CIDER / RUSBRUS

Bulmers Red berries	129,-
Breezer Orange	119,-
Breezer Strawberry	119,-
Somersby pære sider	109,-

MINERALVANN / SODA

Coca cola	59,-
Coca cola Zero	
Fanta	
Sprite	
Olden Naturell	
Olden Sitron	

JUICE

Eplemost	59,-
Ananas Juice	
Appelsinjuice	

KAFFE & TE / COFFE & TEA

Svart kaffe	42,-
Espresso/dobbel	38,-/42,-
Americano/dobbel	42,-/46,-
Cappuchino/dobbel (9)	52,-/56,-
Cortado/dobbel (9)	52,-/56,-
Latte/dobbel (9)	52,-/56,-
Kaffe Mocca (9).....	56,-
Chailatte (9)	56,-
Te (Jasmin, Chai, Sort, Grønn, Fruktt).....	42,-
Kakao (9)	52,-
Iskaffe (9)	52,-
Kaffesirup	6,-

HVITVIN / WHITE WINE

Campo Viejo (Spania)115,-/549,-
Fruktig, lett og floral med smak av grønne druer og stenfrukt
Passer best til lyst kjøtt, fisk og skalldyr eller som aperitiff

Weinhaus Saar Riesling Trocken (Tyskland)129,-/679,-
Ung og saftig med stålaktig og fint mineralsk preg
Passer best til skalldyr, fisk eller som aperitiff

Pazo de Villarei Albarino (Spania)789,-
Livlig med frisk syre og godt grep, lang og fruktig ettersmak med et streif av bitterhet
Passer best til fisk, skalldyr og lyst kjøtt

RØDVIN / RED WINE

Pinot Noir (Chile)115,-/549,-
Ung og saftig, preg av røde bær og urter, litt varm og svakt krydret ettersmak
Passer best til biff, lam, sau og svin

Quiot Cotes Du Rhone (Frankrike)129,-/689,-
Frisk, fruktig, bra struktur og lang myk avslutning
Passer best til biff, lam, sau og villt

Ch. Du Trignon Cotes Du Rhone (Frankrike)829,-
Frisk og konsentrert, med fin tanninstruktur
Passer best til lyst kjøtt, biff og ost

ROSÈVIN / ROSÉ WINE

Prima Rosa (Italia)109,-/459,-
Saftig og frisk fruktkonsentrasjon. Frisk syre og lang avslutning
Passer best til fisk, lyst kjøtt eller som aperitiff

CAVA

Campo Viejo Cava Brut Reserva (Spania)109,-/459,-
Frisk og elegant cava i moderne stil med fremtredende fruktpreg. Lang ettersmak.
Passer best til skalldyr, lyst kjøtt eller som aperitiff

PORTVIN

Sandeman 20 y109,-
Fyldig og elegant med fin syre og imponerende kompleks og lang ettersmak
Passer best til dessert, ost eller som aperitiff

COCKTAILS & DRINKS

MOJITO ROYAL.....	159,-
Thai mojito with light rum, fresh coriander, lime and a hint of fresh chili	
MAI TAI	159,-
Light rum, dark rum, orange, limejuice, pinapplejuice and grenadine	
SAWATDEE	159,-
Light rum, amaretto, pinapplejuice, limejuice, orangejuice, grenadine, sugar and lemon soda. Our signature cocktail	
LEMONGRASS MULE	159,-
Vodka, fresh lemongrass, ginger, lime and lemon soda	
ESPRESSO MARTINI	159,-
Espresso, kahlua and vodka. Simple and elegant	
IRISH COFFEE	159,-
Irish whiskey with coffe, brown sugar and homemade cream with baileys	
CALYPSO COFFEE	159,-
The perfect dessert. Tia maria with coffe and homemade cream with baileys	

GIN & TONIC'S

Beefeater	139,-
Beefeater pink	139,-
Monkey 47	159,-
Hendriks.....	159,-

COGNAC

Martell VSOP	109,-
Martell XO	169,-

TEQUILA

Tequila	98,-
----------------------	------

WHISKY

Four Roses bourbon	109,-
Laphroaig 10 YO scotch	119,-
Aberlour 12 YO single malt	109,-
Jameson irish	109,-

SHOT	98,-
-------------------	------

Jägermeister
Fireball
Vaccari Sambuca

AQUAVIT	109,-
----------------------	-------

Gammel Opland

VODKA

Absolutt	98,-
Grey Goose	149,-

SAWATDEE

”Sawatdee” er et hilsningsord som brukes i Thailand.
Det betyr Hei, Velkommen.

Ordet stammer fra sanskrit-ordet svas,
som betyr «det er godt»,
som også går igjen i ordet svastika – «lykkebringer»

Sawatdee Thai Restaurant ble først åpnet i Øvre langgate,
3. desember 2009.

Vi er stolte av å kunngjøre våre mange år med servering
i hjertet av Tønsberg.

Hos oss kan du nyte fantastisk og genuin thai mat
og drikke omgitt av palmetrær og sitte på vår sjarmerende hems



