



Hjertelig velkommen til Phi Mo

TAKE AWAY MENU

Phi Mo Thai Cuisine tager dig med på en kulinarisk madoplevelse som i Thailand. Grundstenen i vores køkken er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt. Vi sender dine smagsløg på himmelflugt i vores thailandske køkken.

Phi Mo betyder "Storebror Mo", og er en del af madeventyret Ammi Jee's (indisk) og Wokkabox (thai). Fællesnævneren for vores køkkener er et godt autentisk måltid mad, hvor vi skærer og snitter kød og grøntsager på dagen.

Vi glæder os til at tage imod din bestilling.

Velbekomme'

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Yasar Nazir".

Yasar Nazir – Direktør

AMMI JEE'S



WOKKABOX



PHI MO

AMMI JEE'S Rosengårdcentret



PHI MO

TAKE AWAY MENU

Thailandsk køkken – Grundstenen er balancen mellem sødt, surt, krydret, bittert og stærkt

 Medium Spicy   Spicy

FORRETTER

1. **"Prawn Crackers" Dybstege Rejehips** (Phi Mo anbefaler) **Kr. 20,-**
Dybstege rejehips i forskellige former lavet på tigerrejer. Traditionel snack i Asien.
2. **"Chicken Satay" Kylling Stickers (2 stk)** **Kr. 59,-**
Kokosmarineret kylling på spyd med drys af jordnødder.
Serveres med hjemmelavet peanutsauce og friskskåret salat.
3. **"Stegte Forårssruller" (2 stk) Kylling el. Veganske** (Phi Mo anbefaler) **Kr. 59,-**
Hjemmelavede forårssruller fyldt med glasnudler, kylling og surimi.
Serveres med sød chilisauce og friskskåret salat.
4. **"Stegte Tigerrejer" (3 stk)** (Phi Mo anbefaler) **Kr. 69,-**
Store stegte tigerrejer pillet. Serveres med sød chilisauce og friskskåret salat.
5. **"Stegte Frølår" (4 stk)** **Kr. 69,-**
Dybstege frølår med chilisauce og friskskåret salat.

THAILANDSKE SUPPER MED URTER

Vores traditionelle thaisupper er anbefalelsesværdige. Styrk dit immunforsvar med vitaminer og krydderurter. Hovedretter serveres med ris.

6. **"Tom Yam Kung" Suppe med Tigerrejer, Kylling el. Vegansk**   **Forret / Hovedret**
Kr. 89,-/ 125,-
Krydret suppe med galanga, citrongræs, kaffir limeblade, cherrytomater, chili, svampe og forårsløg. Toppes med friskpresset limejuice og koriander.
7. **"Tom Kha Gai" Kokossuppe med Kylling el. Vegansk**  (Phi Mo anbefaler) **Kr. 89,-/ 125,-**
Krydret kokossuppe med galanga, citrongræs, kaffir limeblade, cherrytomater, chili, svampe og forårsløg. Toppes med friskpresset limejuice og koriander.

PHI MO











TAKE AWAY MENU

 Medium Spicy   Spicy

VEGETAR, VEGANER OG FLEXITARER

Vi hilser vegetarer og veganere velkommen. Vores køkken er stærkt på dette område, da vi laver maden fra bunden. Spørg venligst personalet for mere info. **Kr. 125,-**

KYLLING OG AND

8. **"Phat Thai" Lynstegte Risnudler med Kylling el. Tigerrejer** **Kr. 125,-**
Lynstegte risnudler tilberedt med æg, forårsløg, rødløg og hvidkål.
Toppes med knuste jordnødder, koriander og limebåd.
9. **"Kylling I Madras Karry"**   (Phi Mo anbefaler) **Kr. 125,-**
Indisk inspireret Kylling i Madras Karry. Tilberedt i cherrytomater, ananas, kokosmælk og løg. Serveres med dampede Jasmin ris.
10. **"Massaman Karry" Kylling el. Oksekød med Kartoffler**   **Kr. 125,-**
Massaman karry tilberedt med kartofler, løg, peberfrugt og kaffir limeblade.
Serveres med dampede Jasmin ris.
11. **"Kaeng Khiao Wan Gai" Kylling i Grøn Karry og Aubergine**   **Kr. 125,-**
Kylling i Grøn Karry tilberedt med aubergine, svampe, kokosmælk, kaffir limeblade, chili og sød basilikum. Serveres med dampede Jasmin ris.
12. **"Gai Pad Med Ma Muang" Kylling Cashewnødder** (Phi Mo anbefaler) **Kr. 125,-**
Traditionel thailandsk karamelliseret ret med kylling i cashewnødder.
Serveres med dampede Jasmin ris.
13. **"Chang Mai" And el. Kylling i Rød Karry"**   (Phi Mo anbefaler) **Kr. 130,-**
Sprødstegt andebryst og ananas tilberedt i rød karry, kokosmælk, kaffir limeblade og sød basilikum. Serveres med dampede Jasmin ris.
14. **"Pad Krapow" Hakket Kylling el. Oksekød med Sød Basilikum**   **Kr. 130,-**
Tilberedt med frisk chili, hvidløg, grøntsager og sød basilikumblade.
Serveres med spejlæg og dampede Jasmin ris.

PHI MO


TAKE AWAY MENU

 Medium Spicy   Spicy

OKSEKØD

15. **"Khao Phad" Stegte Ris med Oksekød, Kylling el. Tigerrejer** **Kr. 125,-**
Stegte ris tilberedt i æg, gulerødder, løg og broccoli og blomkål.
Toppes med knuste cashewnødder, limebåd og koriander.
16. **"Nua Pad Nam Man Hoy" Oksekød i Østerssauce og Grøntsager** **Kr. 125,-**
Oksekød tilberedt med stegte grøntsager og østerssauce.
Serveres med dampede Jasmin ris. **(Phi Mo anbefaler)**
17. **"Pad Kee Mao" – Lynstegte Brede Nudler Med Oksekød el. Kylling**  **Kr. 125,-**
Lynstegte brede risnudler tilberedt med soyasauce, forårsløg, grøntsager, chili og sød basilikum. Serveres med limebåd og koriander.
18. **"Panang Curry" Med Oksekød, Kylling el. Rejer**  **(Phi Mo anbefaler)** **Kr. 125,-**
Panang Karry tilberedt i kokosmælk, kaffir limeblade, bambus og peberfrugter.
Toppes med knuste jordnødder og serveres med dampede Jasmin ris.
19. **"Spicy Yum Nua" Thai Okse Salat (kold salat)**   **Kr. 130,-**
Hjemmelavet traditionel thaisalat med grillet oksekød, rødløg, mynte og koriander.
Serveres kold med dampede Jasmin ris og limebåd.

FISK OG SKALDYR

20. **"Chili Blæksprutte"**   **Kr. 130,-**
Stegt blæksprutte i rød karry tilberedt i kokosmælk, løg, sød basilikum og friskskåret chili. Serveres med dampede Jasmin ris.
21. **"Tigerrejer Sursød" el. Kylling** **Kr. 130,-**
Tigerrejer tilberedt i sursød sauce med cherrytomater, løg og ananas.
Serveres med dampede Jasmin ris.
22. **"Chili Laks" Sød & Stærk Chili**   **(Phi Mo anbefaler)** **Kr. 130,-**
Laks tilberedt i friskskåret chili, akaciehonning, løg, peberfrugter og stærk chilisauce.
Serveres med dampede Jasmin ris og toppes med koriander.
23. **"Chili Frølår"**   **Kr. 130,-**
Dybstegete frølår tilberedt i stærk chilisauce, løg, peberfrugt. Serveres med Jasmin ris.

PHI MO

TAKE AWAY MENU

BØRNEMENUER

24. **"Kiddy Peanut Kylling"** **Kr. 65,-**
Stegte Jasmin ris med kylling vendt i hjemmelavet peanutsauce
Og blandede grøntsager.
25. **"Kiddy Æg Kylling"** **Kr. 65,-**
Lynstegte nudler med kylling, æg og blandede grøntsager.
26. **"Kiddy Nuggets"** **Kr. 65,-**
Sprøde kyllingenuggets, serveres med friskskåret salat, ris og sursød sauce.


DESSERT – Økologiske is fra Skarø is.

Vi har indgået samarbejde med Skarø is. Der er ikke gået på kompromis med råvarerne. Skarø is bruger de bedste ingredienser som frembringer den ærlige smag. Præcis som du kender fra Phi Mo.

Skarø is i bægre 100 ml

27. **Økologisk Mango is** fra Skarø is **Kr. 25,-**
28. **Økologisk Mynte is** med chokolade drys fra Skarø is **Kr. 25,-**
29. **Jordbær-Passion sorbet** fra Skarø is **Kr. 25,-**
30. **Solbær sorbet** fra Skarø is (Vegansk) **Kr. 25,-**

TILBEHØR

- ❖ Hjemmelavet Peanut Sauce **Kr. 20,-**
- ❖ Prik Nam Pla (Traditionel Thai Chilisauce)  **Kr. 20,-**
- ❖ Dampede Ris **Kr. 30,-**
- ❖ Stegte Ris **Kr. 30,-**
- ❖ Stegte Nudler **Kr. 30,-**

PHI MO

TAKE AWAY MENU

DRIKKEVARER

VAND & ØKO DRIKKE

	Inkl. pant
❖ Pepsi/Max 25 cl	Kr. 17,-
❖ Faxe Kondi/Light 25 cl	Kr. 17,-
❖ Nikoline Appelsin / Miranda 25 cl	Kr. 17,-
❖ Økologisk Egekilde med Brus / Brus Citrus 30 cl	Kr. 19,-
❖ Økologisk Hyldeblomst 27,5 cl	Kr. 19,-
❖ Økologisk Rabarberbrus el. Æble-Solbær Saft 27,5 cl	Kr. 19,-

FLASKEØL & SPECIAL ØL

	<u>33 cl/ 63 cl</u>
❖ Odense/ Odense Classic (4,6% alc.)	Kr. 25,-
❖ Odense 1859 (Mørkere øl 5,2% alc.)	Kr. 30,-
❖ Leo (Thailand), lille / stor (5% alc.)	Kr. 30,-/50,-
❖ Singha (Thailand 5% alc.)	Kr. 30,-
❖ Tiger (Singapore 5% alc.)	Kr. 30,-
❖ Blue Moon (Belgisk hvedeøl 5,4 % alc.)	Kr. 35,-
❖ Crabbies Ingefær øl (Skotland 4 % alc.)	Kr. 35,-
❖ John Crabbie Ingefær <u>alkoholfri</u> øl (Skotland)	Kr. 25,-

It's All About Taste

AMMI JEE'S

WOKKABOX

PHI MO

AMMI JEE'S Rosengårdcentret

