



# BLUE ELEPHANT

Copenhagen  
Royal Thai Cuisine

## Nytårs Menu 2011/2012

### Forretter / Starters

#### Katong Thong

Sprøde thai tarteletter med fyld af hakkede tigerrejer, kyllingebryst og saftige majs, krydret med mild grønkarry.  
*Crispy pastry cups filled with a delicious melange of chicken, prawns and sweet corn flavoured with herbs and sweet spice.*

#### Yam Sea Shell

Let grillede marinerede kammuslinger vendt i lime, herbs og chili dressing.  
*Lightly grilled marinated scallops served tossed in lime and chilli dressing.*

#### Tord Maan Poo

Sprøde kager af hakket krabbekød, rørt med friske krydderurter serveret med sød blommesaucen.  
*Ground crabmeat mixed with spices, accompanied with cucumber in sweet plum sauce.*

### Suppe / Soup

#### Tom Yam Koong

Stærkt krydret suppe med kæmperejer og citrongræs  
*The Thai's favourite soup . a clear broth with tiger prawns and lemon grass.*

#### Eller / Or

#### Tom Kha Ped Yang

Kokossuppe med grillet andebryst, smagt til med citrongræs og galangarod.  
*A refreshing soup of roasted duck with young coconut flavoured with lemon grass and galanga.*

### Hovedretter / Main Course

#### Homok Lobster

En fiskestuvning - dampet hummer, krydret med rødkarry, kokosmælk kachairødder, citrongræs og hvidløg.  
*A fish stew - steamed lobster flavoured with Kachai root, lemongrass and garlic. A spicy preparation.*

#### Black Pepper Lamb Chopped

Grillet lammekrone krydret med black pepper, hvidløg, citrongræs og olivenolie.  
*Grilled lamb chopped, flavoured with black pepper, garlic, lemon grass and olive oil. An "Yawaraat touch".*

#### Tune Kra Prao

Sauteret tun med Thai basilikum, chili og hvidløg og thai urter.  
*Stir-fried tuna with thai basil, chili, garlic and thai herbs.*

#### Orange Prawns Curry

Tigerrejer i Blue Elephants guldkarry og Jackfruit, serveret med agurkesalat.  
*Blue Elephant succulent yellow curry with tiger prawns and tender Jackfruit accompanied with cucumber salad.*

### Tilbehør / Accompaniment

Ba Mee Yok / Grøn Ægnudler  
Garden of "Blue Elephant" / Grøntsager "Blue Elephant"  
Thai jasmin ris / Thai Jasmine rice

### Dessert / Dessert

#### Kanom Thai

Our chef selection of Thai Dessert



**Prisen per person kr. 995,00 / minimum for 2 personer.**

**"inkludert champagne, vin ad libitum samt kaffe/te og avec samt gratis adgang til Casino Copenhagen og Casino Ballroom med '70 disco musik og Live musik i Scandinavian Ballroom".**