



Restaurant Charoen Porn
THAI GOURMET

Charoen Porn - lykkens vej

Take away menu

Få en bid af Thailand - derhjemme eller i virksomheden

Grønlands eneste
originale thai-restau-
rant – hvor servicen
kommer fra hjertet

Forlang
uforbindende
tilbud til dit næste
arrangement

Altid friske
råvarer – tilberedt
af nænsomme,
kyndige hænder

Vores sushi er af høj
standard, og tilberedt
af de allerbedste
grønlandske råvarer

ÅBNER ALLE DAGE
KL. 18.00



charoenporn.gl
facebook.com/restaurantcharoenporn



Der tages forbehold for ændringer, herunder priser og udsolgte varer. Januar 2020

Tlf. 55 89 91 / 32 57 59

Aqqusinersuaq 5 · Postboks 1459 · 3900 Nuuk · info@charoenporn.gl

Aqqusinersuaq 5 · Postboks 1459 · 3900 Nuuk · info@charoenporn.gl





Næsten alle retter på vort store menukort tilbydes som Take Away, når det skal være anderledes, spændende og nyt – og rigtig godt! Deres bestilling tilberedes så tæt på det aftalte afhentningstidspunkt som muligt, og vi vil i den forbindelse bede dig have lidt tålmodighed, for

selvom du måske skal vente et par minutter, så er det alene for at sikre, at din menu er så frisk og varm som muligt! Alle vore retter tåler skånsom opvarmning eller varmeholdelse, forhør gerne nærmere om, hvordan og med hvilken metode (ovn, komfur eller mikrobølgeovn)

det bedste resultat for netop din menu opnås. Til alle hovedretter medfølger ægte jasmin ris af egen import, og retter og menuer pakkes omhyggeligt i fødevarer-godkendte emballager. Forvent noget godt – i hjemmet eller i virksomheden!



Buffet forslag 2

Creamed seafood soup

Med hellefisk, rejer, blæksprutte og kammuslinger

Nua Phad Nam Manhoy

Udskåret oksefilet med grøntsager i østerssauce

Kanang Tod

Ristede frølår med hvidløg

Ped Oub Nam Puang

Ovnbagt and med ananas og honningsauce

Tod Man Pla

Thaikrydrede rødfiske-frikadeller med rød karry, sød chili- agurke- og peanutsauce

Geo See Mee Mou

Svineskinke stegt med ægnudler, bambus og kinesiske champignon i sød soyasauce

Pla Choo Chee

Helstegt rødfisk med sauce af kokosmælk, citrongræs og honningsauce

Keang Keaw Whan Kai

Ristet kylling i grøn karry med bambusskud, basilikum og limeløv i kokosmælk

Pr. person
for 20-39 personer. **Kr. 302**

Pr. person
for 40 personer og flere. **Kr. 252**

Bemærk venligst:

Buffeter skal bestilles i god tid, min. én uge forud for ønsket levering. Vi er endvidere nødt til at tage forbehold for manglende kapacitet på særlige dage.

Leveringsgebyr:

Nuuk. **Kr. 150,-**

Nuussuaq og Qinqorput. **Kr. 300,-**



Til venlig selvbetjening – hjemme eller i virksomheden

Det thailandske køkken er nærmest perfekt til buffet-arrangementer. At »spise på Thai« er netop at kunne smage på flere forskellige af de lækre, spændende og velsmagende retter. Og så er det anderledes end det sædvanlige – og en lettelse for

værtsparet, der samtidig er sikre på den gastronomiske succes. Kun fantasien sætter grænser for det muliges kunst, men vores mangeårige, særdeles erfarne køkkenstab har gjort det svære valg lidt lettere med de følgende forslag. Buffeterne leveres i og med

Charoen Porns særlige udstyr, som dels sikrer optimal varmekontrol, dels en flot præsentation. Der medfølger vor egen importerede, ægte jasmin ris, skilte med forklarende tekst til de enkelte retter, såvel som diverse tilbehør, saucer og dressinger m.v.

Buffet forslag 1

Cor Mou Phad Tang-Gau

Pandestegt svinekam i soyasauce

Satay Nua

Oksefilet på spyd med peanut-sauce

Peek Kai Tod

Dybstegete kyllingevinger med sød chilisauce

Wonton soup

Klar krydret suppe med svinekød i won-ton pasta

Massaman Kai

Kyllingestykker med kartofler, gulerødder og nødder i kokosmælk og rød karry

Spring rolls

Ægte, hjemmelavede forårsruller med sød palmesauce

Piew Whan Ped

Udskåret and med agurker, tomater og løg i sur/sød sauce

Pr. person

for 20-39 personer

Kr. 262

Pr. person for

40 personer og flere

Kr. 223



Supper og forretter SOUPS AND APPETIZERS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 100 | Reje chips
De velkendte, med vores egen Tamarind dip
<i>Shrimp-chips with our very own Tamarind sauce</i> | Kr. 44 |
| 102 | Glass noodle soup
Glasnudelsuppe med kylling og kinesiske champignoner
<i>Glass noodle soup with chicken and chinese mushrooms</i> | Kr. 86 |
| 103 | Wonton soup
Wontons fyldt med krydret svinefars i klar suppe
<i>Wontons with minced pork in clear soup</i> | Kr. 80 |
| 104 | Sarai Tarlay soup
Klar suppe med kammusling, forårsløg og koriander
<i>Clear soup with scallop, spring onions and coriander</i> | Kr. 84 |
| 105 | Soup Kai
Klar hønsekødssuppe
<i>Clear chicken soup</i> | Kr. 76 |
| 106 | Creamed seafood soup
Hellefisk, rejer, blæksprutter og kammuslinger
<i>Greenlandic halibut, shrimps, squids and scallops</i> | Kr. 86 |
| 107 | Pho Pie Gung (2 stk./2 pieces)
Dybstegete kongerejer og svinefars i en forårsrulle med sød palmesauce
<i>Deep fried king prawns and minced pork in a spring roll with sweet palm sauce</i> | Kr. 89 |



Supper og forretter

SOUPS AND APPETIZERS

108 **Spring rolls** (2 stk./2 pieces) Kr. 89

Hjemmelavede kinesiske forårsruller med hakket svinekød, glasnudler og grøntsager, serveret med sød palmesauce
Homemade chinese spring rolls with minced pork, glass noodles and vegetables, served with sweet palm sauce

109 **Kiew Krob** Kr. 117

Dybstegete sprøde wontons med svinekød og sød palmesauce
Deep fried wontons with pork and sweet palm sauce

110 **Khaa Nang** Kr. 136

Ristede frølår i hvidløg, serveret med sød chili sauce, thai stil
Fried frog legs in garlic, served with sweet chili sauce, thai style

111 **Tom Kha**  Kr. 133

Suppe kogt med kylling eller kongerejer i kokosmælk og galanga
Soup cooked with chicken or king prawn in coconut milk and galanga

112 **Tom Yam Gung/Kai**  Kr. 134

Stærk krydret thai rejesuppe med kongerejer eller kylling chili, citronsaft, koriander, forårsløg og champignon
Spicy thai prawnsoup with king prawns, chili, lemon juice, coriander, spring onions and mushrooms

113 **Tom Yam Tarlay**  Kr. 149

Stærk fiskesuppe med koriander, citronsaft, limeløv, citrongræs, galanga, forårsløg, champignon og blandet fisk
Spicy fish soup with coriander, lemon juice, lime leaves, lemon grass, galanga, spring onions, mushrooms and mixed seafood



Børnemenü

CHILDRENS MENU

230 **Khao Phad American** Kr. 100

Stegte ris med æg, rosiner og grøntsager, serveret med pølser og kylling
Fried rice with egg, raisins and vegetables, served with chicken and sausages

231 **Mama noodle soup** Kr. 86

Nudelsuppe med udskåret oksekød eller kylling
Noodlesoup with sliced beef or chicken

232 **Fish & chips** Kr. 104

Friturestegt hellefiskefilet med pommes frites
Deep fried filet of halibut with french fries

233 **Spring rolls** (3 stk./3 pieces) Kr. 114

Hjemmelavede forårsruller med ris og sød palmesauce
Homemade spring rolls with rice and sweet palm sauce

234 **Hotdog cocktail & chips** Kr. 95

Pølser ristet i ketchup og honning med pommes frites
Sausages in tomato ketchup and honey with french fries

235 **Chicken & chips** Kr. 106

Stegt kylling med pommes frites, remoulade og ketchup
Fried chicken with french fries, pickled mayo and ketchup

237 **Pommes frites / French fries** Kr. 46

Med remoulade og ketchup
Served with pickled mayo and ketchup

236 **Børne is / Childrens ice cream** Kr. 58

Vanille-, chokolade- og jordbæris, flødeskum og chokoladesauce
Vanilla-, chocolate- and strawberry ice cream, whipped cream and chocolate sauce





Vegetar- og karryretter

VEGETARIAN- AND CURRYDISHES

130 **Phad Prack Ruam** Kr. 113

Pandestegte, blandende grøntsager i østerssauce
Fried mixed vegetables in oyster sauce

131 **Keang Phed Pak** Kr. 119

Pandestegte, blandede grøntsager i rød karry og kokosmælk
Fried mixed vegetables in red curry and coconut milk

132 **Pha Nang Mou/Kai** Kr. 147

Pandestegt kylling eller svinekød med nødder, limeløv og rød karry i kokosmælk
Fried chicken or pork, with peanuts, lime leaves and red curry in coconut milk

133 **Massaman Kai/Nua** Kr. 146

Kylling eller oksekød stegt med kartofler, gulerødder, nødder blandet med kokosmælk og rød karry
Chicken or beef fried with potatoes, carrot, peanuts, mixed with coconut milk and red curry

134 **Keang Phed Ped** Kr. 147

Stegt, udskåret and i rød karry med tomater, majs, ananas og kokosmælk
Slices of roasted duck in red curry with tomatoes, baby corn, pineapple and coconut milk

135 **Keang Keaw Whan Kai** Kr. 142

Udskåret stegt kylling i grøn karry med courgetter, bambusskud, basilikum og limeløv, i kokosmælk
Stir fried slices of chicken in green curry with eggplants, sweet basil, bamboo and lime leaves, in coconut milk

Alle hovedretter serveres med jasmínris · Maincourses are served with jasmine rice



Skaldyr

SHELLFISH

120 **Pho Pie Gung** (5 stk./5 pieces) Kr. 155

Dybsteget kongerejer og letkrydret svinefars i en forårsrulle med sød palmesauce
Deep fried spring rolls with king prawns and minced pork with sweet palm sauce

121 **Gung Tod Krathiam Prik Thai** (9 stk./9 pieces) Kr. 157

Pandestegte kongerejer med hvidløg og peber i soyasauce
Pan fried king prawns with garlic and pepper in soya sauce

122 **Gung Choop Pang Tod** (8 stk./8 pieces) Kr. 158

Tempura-indbagte kongerejer med palmesauce
Deep fried king prawns in tempura, with sweet palm sauce

123 **Pla Meuk Tod** Kr. 129

Dybsteget blæksprutter med grøntsager i østerssauce
Deep fried squids with vegetables in oyster sauce

124 **Gung Choo Chee** (9 stk./9 pieces) Kr. 163

Kongerejer i sauce af kokosmælk, chilipasta, limeløv og kinesiske champignoner
King prawns in sauce of coconut milk, chili paste, lime leaves and chinese mushrooms

126 **Gung Phad Krapow** (9 stk./9 pieces) Kr. 181

Stegte kongerejer med sød basilikum, chili og hvidløg i soja- og østerssauce
Pan fried king prawns with sweet basil, chili and garlic in soya- and oystersauce

129 **Gung Phad Broccoli** Kr. 148

Pandestegte kongerejer med broccoli og hvidløg i østerssauce
Pan fried king prawns with broccoli, garlic and oyster sauce

Alle hovedretter serveres med jasmínris · Maincourses are served with jasmine rice



Fisk

FISH

140 **Pla Tod Krathiam Prik Thai** Kr. 133

Dybsteget torsk med hvidløg og peber, serveret med japansk salat
Deep fried filet of cod with garlic and pepper, with japanese salad

141 **Pla Piew Whan** Kr. 139

Dybsteget hellefiskefilet med grøntsager i sur-sød-sauce
Deep fried filet of halibut with vegetables in sweet and sour sauce

142 **Ho Mok Tarlay** Kr. 163

Dampet fisk, rejer, krabbekød og blæksprutter blandet med æg, rød karry, kokosmælk og grøntsager, pakket ind i salatblade. Serveres i varm kegle
Steamed fish, shrimps, crabmeat and squids mixed with egg, red curry, coconut milk and vegetables, wrapped in salad. Served in hot pot

143 **Pla Rad Prik** Kr. 142

Dybsteget hellefiskefilet med sød chilisaucen
Deep fried filet of halibut served with sweet chili sauce

145 **Tod Man Pla** (6 stk./6 pieces) Kr. 143

Dybstegete rødfiskefrikadeller, blandet med stærke krydderier og rød karry. Serveres med sød chili-, agurk- og peanotsauce
Deep fried minced redfish, mixed with spices and red curry. Served with sweet chili-, cucumber- and peanut sauce

146 **Pla Nam Dang sauce** Kr. 152

Dybsteget hellefiskefilet i tomat sauce, med ingefær, koriander og purløg
Deep fried filet of halibut in tomato sauce, with ginger, coriander and chives

148 **Keang Keaw Whan Pla** Kr. 135

Hakket rødfisk i grøn karry, med auberginer, sød basilikum, bambus, limeløv, i kokosmælk
Redfish in green curry with aubergine, basil, bamboo and lemon leaves in coconutmilk

Alle hovedretter serveres med jasminris · Maincourses are served with jasmine rice



Grønlandske specialiteter

GREENLANDIC SPECIALITIES

47 **Klar suppe med hval** Kr. 90

Kraftig suppe med skært hvalkød, marineret i Mekong whisky
Clear soup with meat of whale marinated in Mekong whisky

48 **Kammuslinger med chili** Kr. 157

Pandestegte kammuslinger med chili-pasta-sauce og jasmin ris
Fried scallops with chili-paste-sauce and jasmine rice

78 **Stegt laks Phad King** Kr. 150

Stegt laks med ingefær og soya- og østerssauce
Fried salmon with ginger and soya- and oyster sauce

80 **Greenlandic sushi, sashimi** Kr. 182

Igennem mange år en af vore gæsters helt store favoritter! Hellefisk, hvalkød, mattaq, laks, risruller (maki), syltet ingefær wasabi og soya
Greenlandic halibut, meat of whale, mattaq (whale skin), salmon, rice rolls (maki), preserved ginger, wasabi and soya

128 **Pla Choo Chee** Kr. 189

Hel rødfisk med sauce af kokosmælk, chili-pasta og citrongræs
Whole redfish with a sauce of coconut milk, chili paste and lemon grass

137 **Bangkok seafood** Kr. 167

Dybstegete, blandede skaldyr og fisk i lækker barbecuesauce
Deep fried mixed shellfish and fish in delicious barbecue sauce

138 **Pla Rard Krapow** Kr. 165

Dybsteget rødfiskefilet med sød basilikum, rejekød, chili og hvidløg i soya- og østerssauce
Deep fried redfishfilet, with sweet basil, prawn meat, chili and garlic in soya- and oyster sauce

Alle hovedretter serveres med jasminris · Maincourses are served with jasmine rice



Diverse retter

VARIOUS DISHES

220 **Spring rolls** (5 stk./5 pieces) Kr. 155

Hjemmelavede forårsruller med hakket svinekød, grøntsager og glasnudler. Serveret med sød palmesauce
Homemade spring rolls with minced pork, vegetables and glass noodles. Served with sweet palm sauce

221 **Bamee Soba** Kr. 137

Æggnudler stegt med kongerejer og kylling, sukkerærter, kinesiske svampe og forårsløg
Egg noodles fried with king prawns, chicken, green sugar peas, chinese mushrooms and spring onions

222 **Phad Poey Sian** Kr. 157

Kylling, rejer, blæksprutter, svinekød stegt med glasnudler, bladselleri og kinakål i østerssauce
Chicken, shrimps, squids and pork meat fried with glass noodles, celery and chinese cabbage in oystersauce

224 **Barbecue Jan Ron** Kr. 161

Kylling, rejer, blæksprutte og svinekød i barbecuesauce, i varm kegle
Chicken, shrimps, squids and pork in barbecuesauce, in hot pot

225 **Yum Woon Sent**  Kr. 161

Glasnudler med svinekød, konge-rejer, små rejer, tomat, forårsløg kinesiske svampe og selleri i limejuice
Glassnoodles with minced pork, king prawns and small prawns, tomato, springonions, chinese mushroom and celery in limejuice

226 **Phad Phed Tarlay**  Kr. 161

Pandestegte rejer, rød fisk og kammuslinger med rød chili-pasta, limeløv og sød basilikum
Pan fried shrimps, redfish and scallops with chili, lemon leaves and basil

229 **Phad Thai** Kr. 140

Stegte risnudler med rejer, æg, peanuts, grøntsager og soyasauce
Fried ricenoodles with small shrimps, egg, peanuts, vegetables, soyasauce

Alle hovedretter serveres med jasminris · Maincourses are served with jasmine rice



Kylling og and

CHICKEN AND DUCK

150 **Chicken on the Mountain** Kr. 183

Ovnstegt stående hel kylling i barbecuesauce, flamberet i Mekong whisky
Roasted whole chicken in barbecue sauce, flamed in Mekong whisky

151 **Ped Oub Nam Puang** Kr. 148

Udskåret ovnstegt and med ananas og honningsauce
Sliced roasted duck with pineapple served with honey sauce

152 **Satay Kai** (5 stk./5 pieces) Kr. 130

Krydret kyllingefilet på spyd, med jordnøddesauce
Filet of chicken on thai-spear, with peanut sauce

153 **Piew Whan Ped** Kr. 142

Udskåret and med agurker, tomater og løg, i sur-sød-sauce
Sliced duck with cucumber, tomatoes and onions, in sweet and sour sauce

154 **Peek Kai Tod** Kr. 126

Dybstegete kyllingevinger serveret med sød chilisauce
Deep fried chicken wings served with sweet chili sauce

155 **Kai Phad Med Mamuang** Kr. 135

Kylling med cashewnødder og grøntsager i østerssauce
Pan fried sliced chicken with cashew nuts and vegetables in oyster sauce

156 **Kai Phad Khing** Kr. 134

Kylling stegt med ingefær, løg og soyasauce
Stir fried chicken with ginger, onions and soya sauce

157 **Larb Ped**  Kr. 148

And med peanuts, krydret med specielle thailandske krydderier
Slices of duck, seasoned with special thai-spices

158 **Ped Phad Broccoli** Kr. 150

Udskåret and med broccoli, paprika og hvidløg i soya- og østerssauce
Slices of duck with thai-broccoli, paprika, garlic in soya- and oystersauce

Alle hovedretter serveres med jasminris · Maincourses are served with jasmine rice



Svinekød og lam

PORK AND LAMB

- 170 **Kae Tamarind** Kr. 177
 Stegt lam med dybstegte løg, tamarind og thai-whiskysauce
Roasted slices of lamb with deep fried onion, tamarind and Thai-whiskysauce
- 171 **Mou Tod** Kr. 127
 Dybstegt svinekød med peber og hvidløg, med sød chilisauc
Deep fried pork with pepper and garlic served with sweet chili sauce
- 173 **Kae Currysauc** Kr. 179
 Stegt lam med løg, kartofler og gulerødder i gul karrysauc
Fried lamb with onion, potatoes and carrots in yellow curry sauce
- 174 **Mou Phad Piew Whan** Kr. 132
 Udkåret, stegt svinekød med grøntsager i sur-sød-sauc
Fried, sliced pork with vegetables in sweet and sour sauce
- 176 **Cor Mou Tod Dad Diew** Kr. 144
 Dybstegt nakkefilet med hvidløg, koriander og sød chilisauc
Deep fried pork with garlic, coriander and sweet chili sauce
- 177 **Cor Mou Tod BBQ** Kr. 163
 Dybstegt nakkefilet i barbecuesauc
Deep fried pork in barbecue sauce
- 178 **Cor Mou Phad Hom**  Kr. 164
 Pandestegte skiver af nakkefilet med hvidløg chili, løg og forårsløg i soya- og østerssauc
Panfried pork with garlic, chili, onion, spring onion soya- and oyster sauce
- 179 **Cor Mou Phad Krapow**  Kr. 165
 Skiver af mør nakkefilet med sød basilikum, chili og hvidløg i soya- og østerssauc
Tender slices of pork with sweet basil, chili and garlic in soya- and oyster sauce

Alle hovedretter serveres med jasmninris · Maincourses are served with jasmine rice



Oksekød

BEEF

- 190 **Satay Nua** (5 stk./5 pieces) Kr. 154
 Oksefilet på spyd, let krydret. Serveret med peanutsauc
Filet of beef on thai-spear. Served with peanut sauce
- 191 **Phanank Nua**  Kr. 147
 Udkåret, stegt oksekød i kokosmælk med peanuts, krydret med limeløv og chili
Slices of fried beef in coconut milk with peanuts, seasoned with lime leaves and chili
- 192 **Nua Phad Nam Manhoy** Kr. 139
 Udkåret, stegt oksekød med grøntsager i østerssauc
Stir fried lices of beef with vegetables in oyster sauce
- 195 **Larb Nua**  Kr. 136
 Udkåret oksekød, krydret med specielle thai-krydderier
Pan fried lices of beef, seasoned with special thai-spices
- 196 **Nua Yang Zee Eiw** Kr. 160
 Skiver af oksefilet stegt i kikkomansauc, serveret med japansk salat
Slices of filet of beef, fried in kikkoman sauce, served with japanese salad
- 197 **Nua Phad Krapow**  Kr. 182
 Skiver af oksemørbrad med sød basilikum, chili og hvidløg i soya- og østerssauc
Beef tenderloin fried with sweet basilleaves, chili and garlic in soya- and oyster sauce

Alle hovedretter serveres med jasmninris · Maincourses are served with jasmine rice