

M ♦ E ♦ N ♦ U

Halai Laina



FORRETTER STARTERS

- | | | | |
|---|-----------------------|---|------------|
| 1 | Po-pia | 4 små thailandske forårsruller med glasnudler, kylling og sweet & sour chili sauce
<i>4 small springrolls w/glassnoodles, chicken and sweet & sour chili sauce</i> | kr. 49,- |
| 2 | Po-pia gai pak | 4 små forårsruller med glasnudler, majs, ærter, gulerod, edamamebønner og kylling
<i>4 small spring rolls with glassnoodles, corn, peas, carrot, edamame beans and chicken</i> | kr.49,- |
| 3 | Po-pia pak | 4 små vegetar forårsruller med glasnudler, majs, ærter, gulerod, edamamebønner og tofu
<i>4 small vegetarian springrolls w/glassnoodles, corn,peas,carrot and edamame beans and tofu</i> | kr. 49,- |
| 4 | Giew-gob gai | 5 dybstegete wantons med kylling og sweet & sour chili sauce
<i>5 deep fried wantons w/chicken & sweet & sour chili sauce</i> | kr. 49,- |
| 5 | Giew-gob neua | 5 dybstegete wantons med oksekød og sweet & sour chili sauce
<i>5 deep fried wantons w/beef and sweet & sour chili sauce</i> | kr. 49,- |
| 6 | Po-pia goong | 2 stk dybtstegte tigerrejer i forårsrulledej krydret med salt,peber og hvidløg med sweet & sour chili sauce
<i>2 pcs. deep fried tiger prawn in springroll pastry seasoned with salt,pepper, garlic w/sweet & sour chili sauce</i> | kr. 45,- |
| 7 | Thot man pla | 4 thailandske »fishcakes« med sweet & sour chili sauce
<i>4 small fish-cakes w/sweet & sour chili sauce</i> | kr. 55,- * |
| 9 | Satè gai | 4 Satè spyd med kyllingefilet og peanut-sauce
<i>4 Satè skewers w/chicken filet & peanut sauce</i> | kr. 55,- |

**Stjerner** · Stars:

- * Lidt stærk · little hot
- * * Medium stærk · medium hot
- * * * Stærk · hot

SUPPER SOUPS

- | | | | |
|-----|----------------------|--|-------------|
| 11 | Tum yam goong | Klassisk thailandsk suppe med tigerrejer, tomat, champignon, chili, koriander og citrongræs
<i>Famous spicy thai soup w/tiger prawn, tomato, w/mushroom, chili, coriander & lemon grass</i> | kr. 59,- ** |
| 11A | Tum Yam Goong | Creamy som 11 men legeret med kond. mælk
<i>As no. 11 but as a creamy soup with cond. milk</i> | kr. 62,- ** |
| 12 | Tum yam Gai | Klassisk thailandsk suppe med kylling, tomat, champignon, chili, koriander og citrongræs
<i>Famous spicy thai soup w/chicken, tomato, mushrooms, chili, coriander & lemon grass</i> | kr. 55,- ** |
| 12A | Tum Yam Gai | Creamy som nr.12, men legeret med kond. mælk
<i>As no. 12 but as a creamy soup with cond. milk</i> | kr. 55,- ** |
| 13 | Tum ka Goong | Suppe med tigerrejer i kokosmælk, tomat, champignon, lemon grass, galanga, limeblade
<i>Soup w/tiger prawn & coconut milk, tomato, mushrooms, lemon grass, galanga, lime leaf</i> | kr. 59,- |
| 14 | Tum ka gai | Suppe med kylling i kokosmælk, tomat, champignon, lemon grass, galanga, limeblade
<i>Soup w/chicken & coconut milk, tomato, mushrooms, lemon grass, galanga, lime leaf</i> | kr. 55,- |

VEGETAR VEGETARIAN DISHES

- | | | | |
|----|-----------------------|---|----------|
| 15 | Khao phatpak | Stegte ris med grøntsager
<i>Fried rice w/vegetables</i> | kr. 80,- |
| 16 | Phat se ew pak | Stegte nudler med grøntsager
<i>Fried noodles w/vegetables</i> | kr. 80,- |
| 17 | Kaeng pak | Karry med grøntsager
Vælg gul, rød, grøn eller pa-naeng
<i>Curry with vegetables.
Choose yellow, red, green or pa-naeng</i> | kr. 84,- |
| 18 | Phat thai pak | Stegte nudler med tofu og bænsprirer, sød soya og peanuts
<i>Fried noodles w/tofu & bean sprouts with sweet soya and peanuts</i> | kr. 85,- |

NUDLER OG STEGTE RIS NOODLES & FRIED RICE

- | | | | |
|----|------------------------|---|--------------|
| 19 | Phat thai gai | Stegte nudler med kylling og bænnespiner, sød soya, peanuts
<i>Fried noodles w/chicken & bean sprouts with sweet soya and peanuts</i> | kr. 85,- |
| 20 | Phat thai | Stegte nudler med rejer og bænnespiner, sød soya, peanuts.
<i>Fried noodles w/shrimp & bean sprouts with sweet soya and peanuts</i> | kr. 89,- |
| 21 | Phat se ew gai | Stegte nudler med kylling, bænnespiner, broccoli og sød soya
<i>Fried noodles w/chicken, bean sprouts, broccoli, sweet soya</i> | kr. 85,- |
| 22 | Phat se ew neua | Stegte nudler med oksekød, bænnespiner, broccoli og sød soya
<i>Fried noodles w/beef, bean sprouts, broccoli, sweet soya</i> | kr. 85,- |
| 24 | Phat se ew bet | Stegte nudler med and, bænnespiner, broccoli og sød soya
<i>Fried noodles w/duck, bean sprouts, broccoli, sweet soya</i> | kr. 89,- |
| 25 | Guie-tew talay | Stegte brede nudler med rejer, crab stick (surimi), blæksprutte, broccoli, chili og basilikum
<i>Fried large noodles w/shrimp, crab stick (surimi), broccoli, squid, chili & basil</i> | kr. 89,- *** |
| 26 | Khao phat gai | Stegte ris med kylling, løg tomater og forårsløg
<i>Fried rice w/chicken, onions, tomatoes & spring onions</i> | kr. 85,- |
| 27 | Khao phat neua | Stegte ris med oksekød, løg, tomater og forårsløg
<i>Fried rice w/beef, onion, tomatoes and spring onions</i> | kr. 85,- |
| 28 | Khao phat talay | Stegte ris med rejer, crab stick (surimi), blæksprutte, løg, tomater og forårsløg
<i>Fried rice w/shrimp, crab stick (surimi) squid, onion, tomatoes & spring onions</i> | kr. 89,- |
| 31 | Khao phat goong | Stegte ris med rejer, løg, tomater og forårsløg
<i>Fried rice w/shrimp, onion, tomatoes & spring onion</i> | kr. 89,- |

Vælg brune ris istedet for hvide mod et tillæg på kr. 12,-
Choose brown rice instead of white rice for a surcharge of



HOVEDRETTER MAIN COURSES**Kylling** Chicken

- | | | | |
|----|------------------------------|--|--------------|
| 33 | Phat priew wan gai | Stegt kylling i sweet & sour sauce med grøntsager
<i>Fried chicken in sweet & sour sauce w/vegetables</i> | kr. 86,- |
| 36 | Gai phat pak | Stegt kylling med soya og grøntsager
<i>Fried chicken w/soya & vegetables</i> | kr. 86,- |
| 38 | Gai krathiem prik tai | Kylling stegt med hvidløg og peber
<i>Fried chicken w/pepper and garlic</i> | kr. 86,- |
| 42 | Phat ga pau gai | Kylling stegt med chili, basilikum og løg
<i>Chicken fried w/chili, basil and onions</i> | kr. 86,- *** |
| 44 | Phat kieng gai | Kylling stegt med ingefær, og grøntsager
<i>Chicken fried w/ginger and vegetables</i> | kr. 86,- |
| 46 | Phat gai met himapham | Kylling stegt med tørret chili, peberfrugt, løg og cachewnødder
<i>Chicken fried w/dried chili, bell pepper, onion and cachew nuts</i> | kr. 89,- * |
| 47 | Pa naeng gai | Kylling stegt med kokosmælk og pa naeng karry
<i>Chicken fried in coconut milk & pa naeng curry</i> | kr. 89,- ** |
| 49 | Kaeng khiew wan gai | Kylling stegt i grøn karry, kokosmælk, basilikum, bambusskud, og små thailandske auberginer
<i>Chicken fried in green curry, coconut milk, bamboo shoot, basil & small thai egg plant</i> | kr. 89,- *** |
| 51 | Kaeng pet gai | Kylling stegt i rød karry, kokosmælk, bambusskud, sød basilikum, thai auberginer
<i>Chicken fried in red curry w/coconut milk, bamboo shoot & sweet basil</i> | kr. 89,- ** |
| 53 | Kaeng ka-ri gai | Kylling stegt i gul karry, kokosmælk, løg, forårsløg og cashewnødder
<i>Chicken fried in yellow curry, onion, spring onion, coconut milk & cashew nuts</i> | kr. 89,- |

Til retter fra nr. 33 til 71 bestilles ris separat.
Order rice separately for dishes no. 33 to 71.

HOVEDRETTER MAIN COURSES**Oksekød** Beef

- | | | | |
|----|-------------------------------|---|--------------|
| 34 | Phat pried wan neua | Stegt oksekød i sweet & sour sauce med grøntsager
<i>Fried beef in sweet & sour sauce w/vegetables</i> | kr. 86,- |
| 35 | Phat neua nam man hoi | Stegt oksekød i oyster sauce og grøntsager
<i>Fried beef in oyster sauce, vegetables</i> | kr.86,- |
| 37 | Neua phat pak | Stegt oksekød med soya og grøntsager
<i>Fried beef w/soya & vegetable</i> | kr. 86,- |
| 39 | Neua krathiem prik tai | Oksekød stegt med hvidløg og peber
<i>Fried beef w/pepper and garlic</i> | kr. 86,- |
| 43 | Phat ga pau neua | Oksekød stegt med chili basilikum og løg
<i>Beef fried w/chili basil & onions</i> | kr. 86,- *** |
| 48 | Pa naeng neua | Oksekød stegt med kokosmælk og pa naeng karry
<i>Beef fried in coconut milk & pa naeng curry</i> | kr. 89,- ** |
| 50 | Kaeng khiew wan neua | Oksekød i grøn karry, kokosmælk, basilikum bambusskud, thailandske auberginer
<i>Beef fried green curry, coconut milk, basil & small thai egg plant</i> | kr. 89,- *** |
| 52 | Kaeng pet neua | Oksekød stegt i rød karry, kokosmælk, bambusskud, sød basilikum, thai auberginer
<i>Beef fried in red curry w/coconut milk, bamboo shoot & sweet basil</i> | kr. 89,- ** |
| 54 | Kaeng kari neua | Oksekød i gul karry kokosmælk, løg, forårsløg og cashewnødder
<i>Beef fried in coconut milk, onion, spring onion yellow curry & cashew nuts</i> | kr. 89,- |

Til retter fra nr. 33 til 71 bestilles ris separat.

Order rice separately for dishes no. 33 to 71.



HOVEDRETTER MAIN COURSES**And - Duck**

- | | | | |
|----|-----------------------------|---|--------------|
| 55 | Phat bet nam man hoi | Stegt and i østerssauce med grøntsager
<i>Fried duck in oyster sauce w/vegetables</i> | kr. 96,- |
| 56 | Kaeng pet bet | And i rød karry med kokosmælk, ananas, tomat og basilikum
<i>Fried duck in red curry, coconut milk, w/pineapple, tomatoes & basil</i> | kr. 96,- ** |
| 57 | Bet phat prick | And stegt med chili, hvidløg, broccoli, babymajs og sød basilikum
<i>Duck fried w/chili, garlic, broccoli, baby corn & sweet basil</i> | kr. 96,- *** |
| 58 | Phat piew wan bet | And i sweet-sour sauce med grøntsager
<i>Duck in sweet-sour sauce with vegetables</i> | kr. 96,- |

**Til retter fra nr. 33 til 71 bestilles ris separat.
Order rice separately for dishes no. 33 to 71.**



HOVEDRETTER MAIN COURSES**Seafood** seafood

- | | | | |
|----|-------------------------------------|---|----------------|
| 59 | Kaeng pet goong | Tigerrejer stegt i rød karry, kokosmælk, bambusskud, sød basilikum, thai auberginer
<i>Tiger prawn fried in red curry w/coconut milk, bamboo shoot & sweet basil, thai egg plant</i> | kr. 96,- * * |
| 60 | Kaeng khiew wan goong | Tigerrejer i grøn karry, kokosmælk, bambusskud basilikum og små thailandske auberginer
<i>Tiger prawn, green curry, coconut milk, bamboo shoot basil & small thai egg plant</i> | kr. 96,- * * * |
| 61 | Goong thot | 6 stk. Dybtstegte tigerrejer med sweet & sour chili sauce
<i>6 pcs. Deep fried tiger prawn m/sweet & sour chili sauce</i> | kr. 96,- |
| 62 | Phat priewwan goong | Tigerrejer i sweet & sour sauce med grøntsager
<i>Tiger prawn in sweet & sour sauce with vegetables</i> | kr. 96,- |
| 63 | Gaeng kari goong | Tigerrejer i gul karry, kokosmælk, cashew nuts forårsløg og løg
<i>Tiger prawn, yellow curry, coconut milk, cashew nuts spring onion and onion</i> | kr. 96,- |
| 64 | Phat ga pau goong | Tigerrejer stegt i chili, hvidløg basilikum og løg
<i>Tiger prawn fried in chili garlic basil & onions</i> | kr. 96,- * * * |
| 65 | Goong phat pak ruam-mit | Stegte tigerrejer med blandede grøntsager
<i>Fried tiger prawn w/mixed vegetables</i> | kr.96,- |
| 66 | Phat ga pau plamuck | Stegt blæksprutte med chili basilikum og løg
<i>Fried squid w/chili basil & onions</i> | kr. 96,- * * * |
| 70 | Pla lad prick | Dybtstegt laksefilet i pa-naeng karrysauce
<i>Deep fried salmon in pa-naeng curry sauce</i> | kr. 96,- * * |
| 71 | Pla thot kra thiem prick tai | Dybtstegt laksefilet med hvidløg og peber
<i>Deep fried salmon, garlic & pepper</i> | kr. 96,- |

Til retter fra nr. 33 til 71 bestilles ris separat.
Order rice separately for dishes no. 33 to 71.

TILBEHØR EXTRAS

72	Kylling	Ekstra Kylling <i>Chicken</i>	kr. 30,-
73	Oksekød	Ekstra Oksekød <i>Beef</i>	kr. 35,-
74	Grøntsager	Ekstra Grøntsager <i>Vegetables</i>	kr. 25,-
75	Tigerrejer	Ekstra Tigerrejer, pr. stk. <i>Extra tiger prawn, pcs.</i>	kr. 15,-
76	And	Ekstra And <i>Duck</i>	kr. 35,-
82	Phat pak	Stegte grøntsager i soya <i>Fried vegetables in soya</i>	kr. 80,-
90	Jasmin-ris Khao hom mali	5-stjernede thailandske jasminris, kogt <i>5-stars thai jasmin rice boiled</i>	kr. 15,-
91	Rejchips	Bed om stærke eller milde chips <i>Prawn Crackers Ask for mild or hot</i>	kr. 25,-
92	Chili sauce	Sweet & Sour Chili sauce i bæger ca. 30 ml. <i>Sweet & sour chili sauce cup</i>	kr. 5,-
93	Peanutsauce	Bæger med hjemmelavet peanuntsauce ca. 30 ml. <i>Cup with homecooked peanut sauce</i>	kr. 5,-
94	Stegte jasminris Khao phat	5-stjernede thailandske jasminris, stegt med æg og hvidløg <i>Fried jasmin rice 5-stars thai jasmin rice fried with egg and garlic</i>	kr. 25,-
95	Stegte Nudler Guie-tew	Ægte thailandske risnudler stegt med æg og hvidløg <i>Genuine thai rice noodles fried with egg and garlic</i>	kr. 25,-
96	Cashew-nuts	Ristede, let salte i et stort bæger <i>Roasted large cup</i>	kr. 20,-
97	Brune ris Khao ghong hom mali	Kogte brune jasmin ris <i>Brown jasmin rice, boiled</i>	kr. 20,-
98	Stegte brune ris Khao ghong phat	Stegte brune jasmin ris stegt med æg og hvidløg <i>Fried brown jasmin rice with egg and garlic</i>	kr. 30,-



DRIKKEVARER DRINKS

201	Kildevand <i>Springwater</i>	1/2 liter <i>1/2 liter</i>	kr. 15,-
202	Coca Cola Mineral vand <i>Mineral water</i>	1/2 liter 1/2 liter 1/2 liter	kr. 25,- kr. 25,-
205	Eksotiske øl <i>Exotic Beers</i>	33 cl. Singha Beer / Beer Chang / Cobra Beer / Tiger Beer / King Fisher	Fra kr. 25,-
		66 cl. Singha Beer / Beer Chang / Cobra Beer /Tiger Beer / King Fisher	Fra kr. 45,-
	Frugtjuice <i>Fruitjuices</i>	Stort udvalg af spændende frugtjuices 0,33 l. <i>Large selection of tasty fruitjuices.</i>	kr. 20,-
	Vin <i>Wines</i>	Godt udvalg af dejlige vine. Pris fra <i>Selection of nice wines, Prices from</i>	kr. 98,-



Der tages forbehold for prisændring.
Prices are subject to change.

Thai Lanna – “probably the best thai food in town”.

Det lyder som et smart slogan. men det er også idégrundlaget for Thai Lanna.

Da Thai Lanna blev etableret i starten af 1998, var ideen at vi skulle tilberede rigtig ægte thailandsk mad. Og bruge de rigtige råvarer i den bedste kvalitet. Thai Lanna ville ikke gradbøje smagen af f.eks. thailandsk karry. Måske var det modigt, da Thai Lanna var den første af sin slags i Danmark. Heldigvis har det vist sig at troen på, at thailandsk mad skal smage af - ja - thailandsk mad var rigtig, og det har båret frugt faktisk fra allerførste dag.

Hos Thai Lanna kan du købe mad til dig selv, til din familie, hvis du ønsker en spændende festmenu til en særlig fest eller hvis din arbejdsplads arrangerer reception, julefrokost eller...

Thai Lanna leverer altid mad til arrangementer, der er lidt udover det sædvanlige.

Thai Lanna - Probably the best thai food in town” is not only our slogan but has been our ambition since Thai Lanna was established in 1998. We always use the right ingredients of the best quality. We cook authentic thai food and will not compromise on the taste. We are pleased that our customers do appreciate this.

Thai Lanna caters for almost any occasion. If you do not want to cook yourself, like to pamper your guests, or company functions, receptions. We are ready to serve you.

Thai Lanna cooks delicious thai food to any occasion.

Allergen oversigt - Allergen overview:

Listen er baseret på Fødevarerstyrelsens officielle liste på ialt 14 allergener. De er altid velkommen til at spørge om allergener hvis De er i tvivl.

The list is based on the official list over allergens from The Danish Veterinary and Food Administration. You are most welcome to enquire about allergens.

- | | |
|---|---|
| <p>1 Glutenholdige kornprodukter: hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut eller hybridiserede stammer heraf, og produkter på basis heraf.
<i>Cereals containing gluten: wheat, rye barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 1, 2, 3, 4, 5, 61, 91</p> | <p>7 Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose).
<i>Milk and milk products (incl. lactose).</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 11A, 12A</p> |
| <p>2 Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr.
<i>Crustaceans and products based on crustaceans.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 2, 11, 11A, 12, 12A, 13, 14, 20, 25, 28, 31, 60, 62, 63, 64, 65, 91</p> | <p>8 Nødder, dvs. mandler, hasselnødder, valnødder, cashewnødder, pekannødder, paranødder, pistacienødder, queenslandnødder og produkter på basis heraf.
<i>Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 18, 20, 46, 53, 54, 63, 96</p> |
| <p>3 Æg og produkter på basis af æg.
<i>Eggs and egg products.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 1, 4, 5, 7, 15, 16, 20, 21, 22, 24, 25, 32, 61, 94, 95</p> | <p>11 Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø.
<i>Sesame seeds and sesame seed products.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 4, 5, 61</p> |
| <p>4 Fisk og produkter på basis af fisk.
<i>Fish and fish products.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 7, 11, 11A, 12, 12A, 13, 14, 17, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 56, 60, 70, 71</p> | <p>14 Bløddyr og produkter lavet på basis af bløddyr.
<i>Mollusks and products made from shellfish.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 16, 21, 22, 24, 25, 35, 36, 37, 38, 39, 42, 43, 44, 46, 55, 57, 64, 65, 71, 82</p> |
| <p>5 Jordnødder og produkter på basis af jordnødder.
<i>Peanuts and peanut products.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 9, 20, 93</p> | <p>Øvrige allergener på Fødevarerstyrelsens officielle liste findes ikke i vores mad
<i>Other allergens on Danish Veterinary and Food Administration official list does not exist in our food.</i></p> |
| <p>6 Soja og produkter på basis af soja.
<i>Soy and soy products.</i>
Er i disse retter/ <i>is in dish</i>: 1, 2, 3, 4, 5, 11, 11A, 12, 12A, 15, 16, 18, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 32, 35, 36, 37, 38, 39, 42, 43, 44, 46, 53, 54, 55, 57, 61, 63, 64, 65, 66, 71, 82</p> | |



THAI FOOD TAKE AWAY & CATERING

Da Thai Lanna tilbereder maden efter bestilling kan der være lidt ventetid. Dejlig thailandsk mad tager tid at tilberede, så bestil venligst i god tid. Vi mener at frisklavet mad er bedst, så derfor starter vi først med at tilberede din mad, når du har bestilt.

FESTLIGE ANLEDNINGER & SPECIAL EVENTS.

Til fester, receptioner og selskaber kan Thai Lanna tilbyde større eller mindre buffeter med udvalg fra menukortet eller specielle anretninger.

Thai Lanna kan om ønskeligt udlåne smukt thailandsk service og assistance med serveringspersonale.

Thai Lanna tilbyder også et godt udvalg af drikkevarer bla. thailandske/asiatiske øl, og gode vine, der passer til det thailandske køkken.

Thai Lanna leverer dejlig thailandsk mad til mange forskellige arrangementer f.eks. skolefester, firmafester-receptioner, bryllupper, konfirmationer.

Thai Lanna har siden 2005 deltaget på Roskilde Festival med en kæmpe restaurant. Forespørgsler på større og/eller specielle arrangementer modtages gerne.

Kontakt venligst Nusara (Anna) Chamnanpradid for yderligere oplysninger.

Vi kan normalt også klare frokostarrangementer (min. 20 pers.) - men bestil venligst senest dagen før.

NYT: Bestil online på www.thailanna.dk

THAIFOOD TAKE AWAY & CATERING

Delicious thai food is worth the waiting, but please order in proper time because we cook according to your order.

PARTIES, RECEPTIONS AND SPECIAL OCCASIONS/EVENTS

For parties, receptions and other festive occasions Thai Lanna offers delicious buffets with just as many dishes as you like. If you order buffets from Thai Lanna, you are welcome to borrow our thai plates/dishes that present the buffet in a very beautiful way.

In case you need assistance for your party, we offer experienced waiters and cooks.

Thai Lanna also offers a fine selection of beverages thai/asia beers and selected wine which match the thai kitchen.

Thai Lanna has delivered delicious thailand food to many parties and arrangements; Company-parties-receptions, schoolparties, weddings.

Thai Lanna has been a part of Roskilde Festival since 2005, at the festival we have a very large restaurant.

Enquiries about large and/or special arrangements are most welcome.

Please contact Nusara (Anna) Chamnanpradid for further information.

Lunches can be arranged (min. 20 persons) - please order a day in advance.

NEW: Order on-line on www.thailanna.dk



Thai Lanna

since 1998

Strandvejen 130D

2900 Hellerup

T 39 400 400

E thailanna@thailanna.dk

W www.thailanna.dk

Åbningstider · opening hours

Tirsdag - søndag 16 - 21.00

Mandag lukket

Tuesday - Sunday 16 - 21.00

Monday closed

Thai✦**Lanna** since 1998

M ♦ E ♦ N ♦ U

Maia Landa