

R
estaurang

basilika



ÖPPETTIDER

MÅNDAG

TISDAG - TORSDAG

FREDAG

LÖRDAG

SÖNDAG

STÄNGT

11.00 - 22.00

11.00 - 23.00

12.00 - 23.00

13.00 - 22.00

VI HÄLSAR ER HJÄRTLIGT VÄLKOMMNA,
OCH HOPPAS ER MÅLTID OCH VISTELSE HÄR
PÅ BASILIKA BLIR TRIVSAM I ALLA AVSEENDEN.

ÖSTERGATAN 31 - 261 34 LANDSKRONA

0418- 58 440

EMAIL: RESTAURANG.BASILKA@LIVE.SE

NÅGOT FÖRE / SOMETHING BEFORE

4 CL

6 CL

68:-

82:-

DRY MARTINI

GIN, TORR VERMOUTH


LOVE GUN

BACARDI LEMON, KROSSAD LIME, RÅ SOCKER, GINGER ALE

BASILJACK

JACK DANIELS, RÅ SOCKER, GINGER ALE, BASILIKABLAD

FÖRRÄTTER / APPETIZER

- | | | |
|---|---|-------------|
| 1 POH PIAH RAUM MIT | | 54:- |
| VEGETARISKA VÅRRULLAR | | |
| THAI VEGETARIAN SPRINGROLLS | | |
| 2 POH PIAH THOD | | 56:- |
| THAILÄNDSKA KÖTTVÅRRULLAR | | |
| THAI MEAT SPRINGROLLS | | |
| 3 POH PIAH GOONG | | 56:- |
| THAILÄNDSKA RÄKVÅRRULLAR | | |
| THAI TIGERPAWNS SPRINGROLLS | | |
| 4 YAM NEUA YANG |  | 69:- |
| GRILLAD OXFILÉSALLAD PÅ THAILÄNDSK VIS | | |
| FILET OF BEEFSALAD IN THAISTYLE | | |
| 5 YAM GOONG |  | 69:- |
| RÄKSALLAD PÅ THAILÄNDSK VIS | | |
| PRAWMSSALAD IN THAISTYLE | | |
| 6 TOM YAM GOONG |  | 64:- |
| KRYDDIG RÄKSOPPA MED LIMEGRÄS | | |
| SPICY SOUP WITH PRAWNS AND LEMONGRASS | | |
| 7 TOM YAM GAI |  | 58:- |
| KRYDDIG KYCKLINGSOPPA MED KOKOS OCH LIMEGRÄS | | |
| SPICY CHICKENSOP WITH COCOSMILK AND LEMONGRASS | | |

MEDIUM  STARK  HETT   

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

VARMRÄTTER / MAIN DISH

GRÖN CURRY - GREEN CURRY



DEN GRÖNA CURRYN, SOM BESTÅR AV EN BLANDNING KRYDDOR OCH FÄRSKA ÖRTER, RÖRS VANLIGTVIS IHOP MED KOKOSMJÖLK, BASILIKA, LIMEBLAD OCH GRÖN CHILIFRUKT. DEN KRYDDAS OCH TILLAGAS MED FISKSÅS, BAMBUSKOTT, ZUCCHINI OCH PAPRIKA. GRÖN CURRY HAR EN TYDLIG MILD SMAK AV LIME.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

10 KYCKLINFILÉ	105:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	
11 FLÄSKFILÉ	115:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF PORK	
12 OXFILÉ	138:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERLOIN	
13 TIGERRÄKOR	128:-
GREEN CURRY WITH TIGER PRAWNS	
14 ANKBRÖSTFILÉ	134:-
GREEN CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	

RÖD CURRY - RED CURRY



DEN RÖDA CURRYN BESTÅR BLAND ANNAT AV RÖD CHILIFRUKT, FÄRSK KORIANDER, KUMMIN, KRYDDNEJLIKOR, OCH GALANGAL, SOM TILLAGAS MED BAMBUSKOTT, AUBERGINE, KOKOSMJÖLK OCH PAPRIKA. CURRYN KRYDDAS MED FISKSÅS, LIMEBLAD SAMT FÄRSK BASILIKA OCH HAR SMAK AV KRÄMIG KOKOS.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

15 LAXFILÉ	165:-
RED CURRY WITH FILÉ OF SALMON	
16 KYCKLINGFILÉ	105:-
RED CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	
17 FLÄSKFILÉ	115:-
RED CURRY WITH FILÉ OF PORK	
18 OXFILÉ	138:-
RED CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERION	
19 TIGERRÄKOR	128:-
RED CURRY WITH TIGER PRAWNS	
20 ANKBRÖST	134:-
RED CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	

MEDIUM  STARK  HETT 

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

GUL CURRY - YELLOW CURRY

DEN GULA CURRYN ÄR MILDAST AV CURRYSORTERNA OCH TILLAGAS MED FÄRSKA GRÖNSAKER SOM BLOMKÅL, MORÖTTER, ANANAS, SAMT KOKOSMJÖLK. DÄREFTER TILLSÄTTS INGREDIENSER SOM FISKSÅS OCH TAMARIND. ALLA DESSA KRYDDOR GER TILLSAMMANS CURRYN DESS MILDA KARAKTÄR MED SMAK AV SYRLIG TAMARIND.

GÖR DITT VAL MELLAN/ MAKE YOUR CHOICE

21 KYCKLINGFILÉ YELLOW CURRY WITH FILÉ OF CHICKEN	105:-
22 FLÄSKFILÉ YELLOW CURRY WITH FILÉ OF PORK	115:-
23 OXFILÉ YELLOW CURRY WITH FILÉ OF BEEF TENDERLOIN	138:-
24 TIGERRÄKOR YELLOW CURRY WITH TIGER PRAWNS	128:-
25 ANKBRÖST YELLOW CURRY WITH FILÉ OF DUCK BREAST	134:-

TRE SMÅ RÄTTER THREE SMALL DISHES

A **119:-**

KYCKLINGSPETT MED JORDNÖTSSÅS

SATAY OF CHICKEN WITH PEANUTS SAUCE

FRITERADE RÄKOR MED SÖTSUR SÅS

DEEP FRIED PRAWNS WITH SWEET SOUR SAUCE

KYCKLINGFILÉ MED RÖD CURRY 🌶️🌶️

RED CURRY WITH CHICKEN

B **125:-**

STEKT OXFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER

BEEF WITH VEGETABLES

FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSURSÅS

DEEP FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE

FLÄSKFILÉSPETT MED JORDNÖTSSÅS

SATAY OF PORK WITH PEANUTS SAUCE

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

STARK BASILIKA- SPICY BASIL

DEN FÄRSKA BASILIKAN WOKAS FÖRST MED FÄRSKA GRÖNSAKER, RÖD CHILI OCH VITLÖK, SEDAN TILLSÄTTS FISKSÅS, OSTRONSÅS, THAILÄNSK SOYA OCH KRYDDA.

GÖR DITT VAL MELLAN / MAKE YOUR CHOICE

26 KYCKLINGFILÉ	105:-
FILET OF CHICKEN WITH SPICY BASIL LEAVES	
27 FLÄSKFILÉ	115:-
FILET OF PORK WITH SPICY BASIL LEAVES	
28 BLÄCKFISK	118:-
SQUID WITH SPICY BASIL LEAVES	
29 OXFILÉ	138:-
FILET OF BEEF WITH SPICY BASIL LEAVES	
30 TIGERRÄKOR	128:-
TIGER PRAWNS WITH SPICY BASIL LEAVES	
31 SKALDJUR	149:-
SEAFOOD WITH SPICY BASIL LEAVES	
32 GRILLAD ANKBRÖST	134:-
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICY BASIL LEAVES	

VEGETARISKT / VEGETARIAN DISHES

35 KHAD PHAD PHAK	92:-
STEKT RIS MED ÄGG OCH GRÖNSAKER	
FRIED RICE WITH EGG AND VEGETABLES	
36 PHAD MEE RAUM MIT	92:-
STEKTA ÄGGNUDLAR MED GRÖNSAKER	
FRIED EGGS NOODLES WITH VEGETABLES	
37 PHAD PHAK RAUM MIT	92:-
WOKADE FÄRSKA GRÖNSAKER PÅ THAILÄNSK VIS	
STIR-FRIED VEGETABLES IN THAISTYLE	
38 KRUANG KARENG RAUM MIT	92:-
WOKADE FÄRSKA GRÖNSAKER MED RÖD CURRY 	
STIR-FRIED VEGETABLES WITH RED CURRY	

MEDIUM  STARK  HETT 

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

THAILANDSKA SPECIALITETER / THAILAND SPECIALITIES

- 39 LÄTTFRITERADE LAXFILÉ I HEMLAGAD SWEET CHILISÅS  165:-
OCH GRÖNSAKER
CRISPY SALMON WITH THAI CHILI SAUCE AND VEGETABLES
- 40 STEKT KYCKLINGFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH INGEFÄRA 105:-
FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES AND FRESH GINGER
- 40A FLÄSKFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH INGEFÄRA 115:-
FILET OF PORK WITH VEGETABLES AND FRESH GINGER
- 41 STEKT KYCKLINGFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER OCH CASHEWNÖTTER 115:-
FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES AND CASHEW NUTS
- 41A TIGGERRÄKOR MED GRÖNSAKER OCH ROSTADE CASHEWNÖTTER 138:-
TIGER PRAWNS WITH VEGETABLES AND CASHEW NUTS
- 42 STEKT KYCKLING MED FÄRSKA GRÖNSAKER 105:-
FILET OF CHICKEN WITH VEGETABLES
- 43 ANANAS KYCKLING I SÖTSURSÅS 105:-
CHICKEN WITH PINEAPPLE IN SWEET & SOUR SAUCE
- 43A GRILLAD ANKBRÖST MED ANANAS OCH GRÖNSAKER I SÖTSURSÅS 134:-
ROASTED DUCK BREAT WITH PINEAPPLE IN SWEET & SOUR SAUCE
- 44 KRISPIG FLÄSKFILÉ I THAI CHILI SÅS  105:-
CRISPY PORK I THAI CHILLI SAUCE
- 45 STEKT FLÄSKFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER 115:-
FILET OF PORK WITH VEGETABLES
- 46 STEKT OXFILÉ MED FÄRSKA GRÖNSAKER 138:-
FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH VEGETABLES
- 47 STEKT OXFILÉ MED BAMBUSKOTT 138:-
FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH BAMBU
- 48 GRILLAD VITLÖKSMARINERAD OXFILÉ MED SVARTPEPPAR  182:-
OCH KORIANDER SÅS
GARLIC MARINATED FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER AND CORIANDER
- 48A VITLÖKSMARINERADE TIGGERRÄKOR MED SVARTPEPPAR  134:-
OCH KORIANDER SÅS
GARLIC MARINATED TIGER PRAWNS WITH PEPPER AND CORIANDER
- 49 GRILLAD OXFILÉ PÅ HET JÄRNPLANKA 215:-
FILET OF BEEF TENDERLOIN ON HOT IRON PLATE
- 50 GRILLADE TIGGERRÄKOR PÅ HET JÄRNPLANKA 198:-
TIGER PRAWNS ON HOT IRON PLATE

MEDIUM  STARK   HETT   

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

STEKT RIS / NUDLAR - FRIED RICE / NOODLES

- | | |
|--|--------------|
| 51 PHAD MEE | 105:- |
| STEKTA ÄGGNUDLAR MED ÄGG OCH KYCKLINGFILÉ
FRIED EGGNOODLES WITH EGGS AND CHICKEN | |
| 52 FHAD THAI GOONG SOD | 115:- |
| STEKTA RISNUDLAR MED RÄKOR OCH ÄGG
FRIED RICENOODLES WITH PRAWNS AND EGGS | |
| 53 KHAO FHAD GOONG GAI | 118:- |
| STEKT RIS MED RÄKOR, KYCKLING OCH ÄGG
FRIED RICE WITH PRAWNS, CHICKEN AND EGGS | |
| 54 NASI GORENG | 115:- |
| STEKT RIS MED KRYDDIG CURRY, ÄGG OCH RÄKOR
FRIED RICE WITH CURRY, EGGS AND PRAWNS | |

SPETT - SATAY

SATAY SOM URSPRUNGLIGEN KOMMER FRÅN INDONESIA SERVERAS NUMERA LIKA OFTA I THAILAND, DÄR MAN PÅ ENKELT VIS HAR TILLSATT JORDNÖTTER OCH KOKOSMJÖLK TILL SATAYSÅSEN FÖR ATT GE DEN EN TYDLIG THAILÄNDSK SMAK. KÖTTET MARINERAS MED THAILÄNDSKA KRYDDOR OCH GRILLAS FÖR ATT SEDAN SERVERAS MED BASILIKAS EGENGJORD JORDNÖTSSÅS.

GÖR DITT VAL MELLAN: MAKE YOUR CHOICE

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| 55 KYCKLINGFILÉ SPETT | 108:- |
| SATAY OF CHICKEN WITH PEANUT SAUCE | |
| 56 FLÄSKFILÉ SPETT | 118:- |
| SATAY OF PORK WITH PEANUT SAUCE | |

FRITERADE RÄTTER - DEEP FRIED DISHIES

- | | |
|--|--------------|
| 58 FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS | 105:- |
| DEEP FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE | |
| 59 FRITERADE RÄKOR MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS | 118:- |
| DEEP FRIED PRAWNS WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE | |

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

VÅRA EGNA VARIANTER AV KONTINENTALA RÄTTER

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | GRILLAD KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT, SERVERAS PÅ WOKAD GRÖNSAKSBÄDD OCH BEARNASESÅS
GRILLED CHICKEN ON A BED OF STIR FRIED VEGETABLES WITH BEARNAISE SAUCE | 139:- |
| 62 | HUSET FLÄSKFILÉ MED BEARNAISESÅS OCH VITLÖKSSÅS
FILET OF PORK WITH BEARNAISE AND GARLIC SAUCE | 159:- |
| 63 | HUSETS OXFILÉ MED BEARNAISESÅS
FILET OF BEEF TENDERLOIN WITH BEARNAISE SAUCE | 198:- |

RÄTTERNA SERVERAS MED POMMES FRITES ELLER RIS

BARN MENYN

- | | | |
|----|--|------|
| 65 | FRITERADE KYCKLINGFILÉ MED SÖTSUR ELLER CURRYSÅS
STIR-FRIED CHICKEN WITH SWEET SOUR SAUCE OR CURRY SAUCE | 72:- |
| 66 | STEKTA ÄGGNUDLAR MED KYCKLING OCH ÄGG
FRIED EGGNUDDLES WITH CHICKEN AND EGGS | 76:- |
| 67 | THAILANDSKA VEGETARISKA VÅRULLAR MED RIS OCH SÖTSUR SÅS
THAI VEGETABLES SPRINGSROLL WITH RICE AND SWEET SOUR SAUCE | 72:- |
| 68 | KYCKLINGFILÉ PÅ SPETT MED POMMES OCH BEARNAISESÅS
CHICKEN SATAY WITH POMMES FRITES AND BEARNAISE SAUCE | 76:- |

TILLBEHÖR

WOKADE GRÖNSAKER	40:-
EXTRA RIS	25:-
EXTRA NUDLAR / STEKT RIS	38:-
NUDLAR ISTÄLLET FÖR RIS	30:-
EXTRA SÅS	20:-
AVH. LÅDA	10:-

MEDIUM 🌶️ STARK 🌶️🌶️ HETT 🌶️🌶️🌶️

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

DESSERTER

70	FRITERAD BANAN MED GLASS DEEP FRIED BANANAS WITH ICE-CREAM	58:-
71	BASILIKAS EGEN GJORDA FROZEN CHEESECAKE SERVERAS MED SÄSONGEN FRUKT BASILIKAS FROZEN CHEESECAKE	72:-
72	GLASSCOUPE MED CHOCKLADSÅS OCH GRÄDDE ICECREAM COUPE WITH CHOCOLATE SAUCE	58:-
73	PALMBLADSPANNKAKA FYLDD MED KOKOSFLINGOR OCH PALMSOCKER SERVERAS MED GLASS COCONUT FLAKES WRAPPED IN PANDANUS CREPE	72:-
74	ANANAS GLASS MED ANANAS KLYFTA PINEAPPLE ICE CREAM	76:-
75	KOKOS GLASS I KOKOSNÖTT COCOS ICE CREAM	74:-

NÅGOT EFTER / COFFEE DRINKS

4CL 6CL
68:- 86:-

IRISH COFFEE

JAMESON, FARINSOCKER, KAFFE, GRÄDDE.

KAFFE KARLSSON

COINTREAU, BAILEYS, KAFFE, GRÄDDE.

LEONARD SACHS

GRAND MARNIER, KAHLUA, KAFFE, GRÄDDE.

FRENCH COFFEE

COINTREAU, KAFFE, GRÄDDE.

VIKING KAFFE

VODKA, PUNSH, KAFFE, GRÄDDE.

BAILEYS COFFEE

BAILEYS, KAFFE, GRÄDDE.

MEDIUM 🍷 STARK 🍷🍷 HETT 🍷🍷🍷

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

RÖDA VINER

HUSETS RÖDA
BASILIKA REKOMMENDERAR

GLAS
54:-

1/2
94:-

FLASKA
195:-

CAMPO VIEJO RESERVA

SPANIEN, RIOJA
FYLLIG OCH PACKAD MED FRUKT ÄR DENNA RIOJA.

245:-

GRAFFIGNA CENTENARIO MALBEC.

SAN JUAN.ARGENTINA
FYLLIGT, INTENSIVT, FRUKTIGT MED VISS KRYDDIGHET OCH MJUKA MOGNA TANNINER.

259:-

TEMPTATION ZINFANDEL

USA
ETT MYCKET FRUKTIGT VIN MED SYLTIGA TONER MEN MED EN STIL OCH FINESS.

265:-

TABALÍ PINOT NOIR

CHILE
MEDELFYLLIG, ELEGANT OCH INTENSIVT BÄRIG MED TONER AV JORDGUBBAR, MJÖLKCHOKLAD
OCH EN ANING ÖRTKRYDDOR.

325:-

MEDIUM 🍷 STARK 🍷🍷 HETT 🍷🍷🍷

ÖNSKAS ANNAN STYRKA SÄG GÄRNA TILL !

MOUSSERANDE OCH CHAMPAGNE

GLAS

FLASKA

CASTELL DE VILARNAU CAVA

54:-

195:-

SPANIEN

MEDELFYLLIG, FRISK OCH MATIG SMAK MED INSLAG AV CITRUS OCH TORKAD FRUKT.

MUMM GORDON ROUGE

665:-

FRANKRIKE, CHAMPAGNE

KOMPLEX SMAK MED INSLAG AV FÄRSKA FRUKTER OCH SMÖRKOLA.

VITA VINER

GLAS

1/2

FLASKA

HUSETS VITA

52:-

94:-

195:-

BASILIKA REKOMMENDERAR

BUSH CREEK CHARDONNAY.

AUSTRALIEN

FRUKTIG DOFT MED INSLAG AV MELON,PERSIKA,CITRUS OCH VANILJ.

229:-

SMAKEN AV MYCKET FRUKTIG MED TONER AV NEKTARIN ,PERSIKA OCH SAMT

DISKRET EKTON.

JACOBS CREEK WAH

289:-

CHARDONNAY,PINOT GRIGIO OCH SAUVIGNON BLANC.

AUSTRALIEN

KRYDDIG SMAK MED MJUKA INSLAG AV PÄRDON,PERSIKA OCH CITRUS.

EN FRÄSCH FYLLIG KÄNSLA OCH BALANSERADE EFTERSMAK.

STONELEIGH RIESLING

245:-

NYA ZEELAND

TORR, FRISK SMAK MED EN RÖKIG TON, INSLAG AV HONUNG, ÄPPLE

OCH CITRUS.

ROSÉVIN

GLAS

FLASKA

BUSH CREEK ROSE

54:-

195:-

SHIRAZ ,CARBERNET SAUVIGNON AUSTRALIEN

FRUKTIG ROSÉ MED TYDLIGA INSLAG AV MOGNA JORDGUBBAR.

JACOBS CREEK ROSE

58:-

205:-

AUSTRALIEN

FRUKTIGT, FRISKT OCH AVSLUTAS MED EN MJUK OCH FRISK SYRLIGHET.

FAT ÖL

ÖL

FALCON PÅ FAT (50CL) 58:-

ÖL 33CL PÅ FLASKA

CARLSBERG HOF 42:-

SHINGHA BEER 33CL / 63CL
46:- / 76:-

CHANG BEER 33CL / 64CL
48:- / 78:-

TUBORG GULD 46:-

STAROPRAMEN 46:-

CIDER 33CL PÅ FLASKA

PEAR CIDER 44:-

CACTUS LIME 44:-

MANDARIN CHILLI 44:-

ÖVRIGT

ZINGO 28:-

PEPSI 28:-

PEPSI MAX 28:-

7UP 28:-

JUICE 28:-

ALKOHOLFRIIT ÖL (FLASKA) 32:-

SODA 25:-

LÄTTÖL (FLASKA) 32:-

MJÖLK 25:-

ISVATTEN 9:-

VARMA DRICKER

KAFFE 32:-

TE 28:-

VARMHOKLAD MED GRÄDDE 45:-

KALLA DRINKAR

P2

68:- 84:-

VANILJVODKA, APPLE SOURZS, 7UP,
LIME

RAZZMUS

BACCARDI RAZZ, 7UP, LIME

PIGGELINE

ROM, MIDORI, 7UP

GIN TONIC

GIN, TONIC WATER, LIME

VANILLA SKY

VANILJVODKA, SOURZ PINEAPPLE, 7UP,
LIME

LENNART

PÄRON COGNAC, 7UP, LIME

SNAPS

4CL 6CL

48:- 65:-

GAMMEL DANSK

JÄGERMEISTER

ABSOLUT VODKA

GIN BEEFEATER

TEQUILA SAUZA

WHISKY

4CL 6CL

JAMESON

52:- 70:-

JOHNNIE WALKER RED

JACK DANIELS

GLEN LIVET

COGNAC

4CL 6CL

GRÖNSTEDTS MONOPOLE

58:- 75:-

PÄRON COGNAC

CALVADOS BUSNEL

LIKÖR

4CL 6CL

SAMBUCA

48:- 65:-

BAILEYS

GRAND MARINER

DRAMBUIE

COINTREAU