

På Sankt Pauls Kirkeplads ligger den lille takeaway og restaurant ved navnet Thaipus. Her kommer de fleste og henter maden, men det er muligt at tage plads i restauranten og nyde gæstfriheden og maden. I køkkenet står et hold af erfarne kokke, der kender til specialiteterne fra Bangkok og Nordthailand.

Maden

Udvalget består af thailandske retter, sushi og supper. Maden laves fra bunden af friske råvarer. Til at starte med er der forretter og supper. Forretterne kan bestå af hjemmelavede forårsruller, panerede tigerrejer, kyllingespyd eller Tum Ka, der er hvid kokosmælksuppe.

Hovedretterne er der 14 af. Flere af dem kan fås i vegetarudgaver. Retterne er enten med stegte risnudler eller stegte ris. Dertil er der kød som and, kylling, oksekød eller rejer samt diverse grøntsager og sauce. En ret kan se således ud: Stegte risnudler med chili, broccoli, gulerødder, blomkål og sød basilikum i stærk sojasauce. Dertil kylling. Retterne kommer i forskellige styrker, og chilierne på menukortet angiver, hvor stærk retten er.

Sushi

I sushiafdelingen er der et pænt udvalg af menuer. Fx. en blandet menu med 14 stk. bestående af 8 sesam laks samt nigiri med 2 laks, 2 tun og 2 rejer. Menuerne går op til 56 stk. Ud over menuer er der sesam rolls, stor maki og blandede nigiri.

Hvordan er stemningen her?

Når man går forbi Thaipus på Sankt Pauls Kirkeplads, ser den ikke ud af meget. Det er jo heller ikke en stor restaurant, men mere et takeaway. Men når du træder ind, bliver du modtaget af smil og venlig betjening.

Prisniveauet hos Thaipus på Sankt Pauls Kirkeplads

Forretterne og hovedretterne har en fair pris. De fleste hovedretter koster 89 kr.. Bortset fra to retter, der står til 109 kr.. 4 stk. hjemmelavede forårsruller, 4 stk. panerede tigerrejer koster 49 kr., mens supperne står til 59 kr.. Sushimenuerne er lidt dyrere. Sådan er det ofte med sushi. Der er dog ofte tilbud at finde på menukortet. Det kan være en sushimenu med 24 stk. som 8 rainbow, 8 crispy ebi, 8 spicy laks til 210 kr..

LÆS OGSÅ:

[Tjek vores brunchguide her:](#)