



Vores køkken trækker inspiration fra sydasiatiske madtraditioner, og vi opfordrer til, at menuen deles. For at få den bedste oplevelse anbefaler vi, at hver gæst vælger 2-3 retter, i en kombination af både større og mindre retter. Retterne serveres som de er klar. Venligst informer vores personale, hvis du har nogen allergier

*Our cuisine is influenced by the south asian food culture, and the menu is meant to be shared. To have a colorful and culinary dinner we recommend 2-3 dishes per person and a mix of smaller and larger dishes.*

*Your dishes will arrive individually when they are ready. Please inform our staff in case of any food allergies.*

## BREAD

FLADBRØD MED PISKET MISOSMØR.....90 KR  
FLATBREAD WITH WHIPPED MISO BUTTER

FLADBRØD MED SARDIN CHILI-SAMBAL.....90 KR  
FLATBREAD WITH SARDINE CHILI-SAMBAL

## WARRIORS

MAJSFRITTER.....125 KR  
CORN FRIES

STEGT KYLLING.....140 KR  
FRIED CHICKEN

POPCORN-REJER.....150 KR  
POPCORN SHRIMP

MED SINGAPORE HOT SAUCE ELLER SØD CHILI **V\***.....25 KR  
WITH SINGAPORE HOT SAUCE OR SWEET CHILI

## SAMBI

KIMCHI.....45 KR  
KIMCHI

KNUST AGURK | CHILI-OLIE **V**.....65 KR  
SMASHED CUCUMBER | CHILI-OIL

SYLTEDE AGURKER **V**.....65 KR  
PICKLES

BETELBLAD | POMELO | NAHM JIM **V**.....2STK...70 KR  
BETEL LEAF | POMELO | NAHM JIM

BETELBLAD | REJER | KOKOSNØDDEKARAMEL.....2STK...80 KR  
BETEL LEAF | PRAWN | COCONUT CARAMEL

## FRESH

SPRØDE GRØNTSAGER | KORIANDER.....120 KR  
SYLTEDE CHILIER | JORDNØDDER-CHILI-DRESSING **V\***  
CRUNCHY VEGETABLES | PEANUT-CHILI-DRESSING  
CORIANDER | PICKLED CHILI

RØDBEDE CARPACCIO | SOYA.....120 KR  
HASSELNØDDER | SHISO **V\***  
BEETROOT CARPACCIO | SOY | HAZELNUT | SHISO

HAMACHI SASHIMI | SHISO | STEGTE RIS.....140 KR  
HAMACHI SASHIMI | SHISO | ROASTED RICE

REJER | MANGO | KOKOS | KORIANDER.....180 KR  
MYNTE | RISTEDE LØG | JORDNØDDER  
PRAWNS | MANGO | COCONUT | CORIANDER  
MINT | CRISPY ONIONS | PEANUTS

## WARRIORS

RAMEN NUDLER | BOLOGNESE.....160 KR  
SPRØD KYLLING | SHIITAKE  
RAMEN NOODLES | BOLOGNESE | CHICKEN-CRUNCH  
SHIITAKE

KRYDREDE HÅNDSKÅRNE KEZURI NUDLER.....160 KR  
LAM | SOYA | SELLERI | KORIANDER  
FORÅRSLØG | CHILIOLIE  
SPICY HAND CUT KEZURI NOODLES | LAMB | SOY  
CELERY | CORIANDER | SPRING ONION | CHILI-OIL

TIGER LILYS KRYDREDE UDGAVE AF.....160 KR  
"PASTA ALLA NORMA" | KORIANDER | FORÅRSLØG **V\***  
TIGER LILY'S SPICY "PASTA ALLA NORMA"  
CORIANDER | SPRING ONION

BLOMKÅL | GUL KARRY | YOGHURT | KORIANDER **V\***.....180 KR  
CAULIFLOWER | YELLOW CURRY | YOGURT | CORIANDER

GRØNTSAGER | SOYA | SILKETOFU.....180 KR  
KORIANDER | HVIDLØG **V\***  
GREENS | SOY | SILKEN TOFU | CORIANDER | GARLIC

KYLLING | TOM YUM | PEANUT CRUNCH.....190 KR  
KORIANDER  
CHICKEN | TOM YUM | PEANUT-CRUNCH | CORIANDER

KRYDRET SVINEKØD MED BRÆNDTE ENDER.....200 KR  
BBQ-KARAMEL | FRISKE URTER **SIG**  
SPICY PORK BELLY BURNT ENDS  
BBQ-CARAMEL | HERB SALAD

SPRØD AND I KRYDRET SKYSAUCE.....220 KR  
SYLTET RØDKÅL I KRYDDERURTESALAT I STEGTE RIS  
CRISPY DUCK | SPICED JUS | PICKLED RED CABBAGE | HERB  
SALAD | ROASTED RICE

OKSEMØRBRAD | "LUC-LAC".....260 KR  
KARAMELLISERET LØG | AUBERGINE | THAI-BASILIKUM  
BEEF TENDERLOIN | "LUC-LAC" | CARAMELIZED ONION  
EGGPLANT | THAI BASIL

**FRODO** SPRØD HAVBRASME | TRE SMAGSSAUCE.....350 KR  
HELLIG BASILIKUM **SIG**  
**2** CRISPY SEA BREAM | THREE FLAVOR SAUCE | HOLY BASIL

**FRODO** GRILLET OKSETVÆRREB | KOREANSK CHILISAUCE.....420 KR  
RACLETTE | FORÅRSLØG | SESAM **SIG**  
GRILLED SHORT RIB | KOREAN CHILI SAUCE  
RACLETTE | SPRING ONION | SESAME

S  
E  
C  
2  
0  
2  
4

Hos Tiger Lily mødes smagsoplevelser fra hele Asien i en legende og kreativ sammensætning. Inspireret af restauranten o-ren ishii i Hamburg, tager vores køkken dig med på en rejse gennem Vietnam, Japan, Thailand, Korea og Kina, hvor vi kombinerer de bedste elementer fra hvert køkken på nye og spændende måder.

Ligesom Tiger Lily blomsten, der skiller sig ud med sine livlige farver, er vores retter fyldt med smage, farver og overraskelser. Her finder du en fusion af det velkendte og det uventede, hvor hver bid byder på en ny oplevelse.

*At Tiger Lily, every dish tells a story of creativity and cultural fusion. Inspired by o-ren ishii in Hamburg, the restaurant brings together a playful mix of modern Asian flavors. Our menu draws from the vibrant cuisines of Vietnam, Japan, Thailand, Korea, and China, combining them in unexpected and exciting ways.*

*Like the tiger lily flower, known for its vivid colors and bold presence, our dishes invite you to explore something new—a fusion of tastes that's both familiar and adventurous, with each bite offering a touch of the unexpected.*



FOLLOW US ON  
INSTAGRAM!  
@TIGERLILY.COPENHAGEN



**CHEF'S CHOICE  
FAMILY STYLE MENU**

*7-SERVERINGER | 7 SERVINGS*

**525 KR PER PERSON**

# THE SIDES

JASMIN RIS <i>V*</i> JASMINE RICE	40 KR
CHILI ANRETNING <i>V*</i> CHILI PLATTER	45 KR
GRØNTSAGER   SOYA   SPRØD HVIDLØG <i>V*</i> GREENS   SOY   CRISPY GARLIC	80 KR
KARAMELLISEREDE AUBERGINER <i>V*</i> CARAMELIZED EGGPLANTS	80 KR

# SWEETS & CHEESE

VIETNAMESE AFFOGATO	90 KR
YUZU CHEESECAKE	110 KR
KOKOS TAPIOKA	110 KR
PASSIONSFRUGT SORBET   MANGO <i>V*</i> COCONUT TAPIOKA   PASSIONFRUIT SORBET   MANGO	
SMASHED PORK BELLY BURGER   OST	130 KR
SINGAPORE HOT SAUCE SMASHED PORK BELLY BURGER   CHEESE SINGAPORE HOT SAUCE	

