LUCH

LUNCH MENU

250 KR

MED VAND OG KAFFE
WITH WATER AND COFFEE

MONDAY

ANANASSTYKKER
KARAMELISERET SVINEKØD | PEANUTS | KORIANDER
PINEAPPLE BITES | PORK CARAMEL | PEANUTS | CORIANDER

GRILLET LAKS I BANANBLAD
RØD KARRY | KOKOS | THAIBASILIKUM | LIMEBLADE
BANANA LEAF WRAPPED GRILLED SALMON
RED CURRY | COCONUT | THAI BASIL | LIME LEAF

TUESDAY

KNUST AGURK | CHILI-OLIE *V+*
SMASHED CUCUMBER | CHILI-OI

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

WEDNESDAY

SPRØDE GRØNTSAGER *V+*
KORIANDER | SYLTEDE CHILIER
JORDNØDDER-CHILI-DRESSING
CRUNCHY VEGETABLES | PEANUT-CHILI-DRESSING
CORIANDER | PICKLED CHILI

WOKSTEGTE REJER
SURSØD | SPRØD AUBERGINE
ANANAS | KORIANDER
STIR FRIED PRAWN | SWEET & SOUR
CRISPY EGGPLANT | PINAPPLE | CORIANDER

THURSDAY

ROSENKÅL *V+*
KRYDRET JORDNØDDERELISH | KORIANDER
BRUSSEL SPROUTS | SPICY PEANUT RELISH
CORIANDER

SPRØDT ANDELÅR
HOISIN-BLOMMESAUCE | SYLTET RØDKÅL
KORIANDER | SESAM
CRISPY DUCK LEG | HOISIN-PLUM SAUCE
PICKLED RED CABBAGE | CORIANDER | SEASME

FRIDAY

FLADBRØD MED RELISH AF RØGET AUBERGINE *V+*
FLATBREAD WITH SMOKED EGGPLANT RELISH

GRILLET GRÆSKAR *V+*
KRYDRET KARRY |RISTET PEBERFRUGT
KORIANDER | MANDARIN | JORDNØDDER
GRILLED PUMPKIN | SPICED CURRY | ROASTED PEPPER
CORIANDER | MANDARIN | PEANUTS

SATURDAY

STEGT KYLLING MED SØD CHILI SAUCE
FRIED CHICKEN WITH SWEET CHILI SAUCE

STEGTE SVAMPER *V+*
CHILI-MARMELADE | CASHEW-CREME
KARTOFFELCHIPS | THAIBASILIKUM
STIR FRIED MUSHROOMS | CHILI-JAM
CASHEW-CREME | POTATO CHIPS | THAI BASIL

SUNDAY

TUNTATAR
CHILI & LIME | POMELO | THAIBASILIKUM | JORDNØDDER
TUNA TARTAR | CHILLI & LIME | POMELO | THAI BASIL | PEANUTS

UDONNUDLER
KYLLING I GUL KARRY | SYLTET SENNEPSKÅL
KORIANDER | SPRØDT
UDON | YELLOW CHICKEN CURRY
PICKLED MUSTARD GREENS | CORIANDER | CRUNCH

MAKE IT 3 COURSE
+90 KR

VIETNAMESISK KAFFETÆRTE | „ONG THO"-IS *V*
VIETNAMESE COFFEE TART | „ONG-THO" ICE CREAM

BLACK STICKY RICE ARANCINI *V*
COCONUT | BANANA-ICE-CREAM

TAPIOKA *V+*
KOKOS | LYCHEE-LIME-SORBET
KARAMEL AF PALMESUKKER
TAPIOCA | COCONUT | LYCHEE-LIME-SORBET
PALM SUGAR CARAMEL

SIG SIGNATURE DISHES | SIGNATURRETTER
V VEGETARIAN | VEGETARISK
V+ VEGAN | VEGANSK

PRISER I DANSKE KRONER INKL. MOMS. VORES PERSONALE GIVER GERNE OPLYSNINGER OM TILSÆTNINGSSTOFFER OG ALLERGENER.
PRICES IN DKK INCL. VAT. OUR STAFF WILL GLADLY PROVIDE INFORMATION ABOUT ADDITIVES AND ALLERGENS.

SINCE 2024

Hos Tiger Lily mødes smagsoplevelser fra hele Asien i en umamifyldt og kreativ sammensætning. Inspireret af restauranten o-ren ishii i Hamborg, 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 med sine orange farver og mørke prikker er vores retter fyldt med smag, farve og overraskelser. Her finder du en fusion af det velkendte og det uventede, hvor hver bid giver dig noget nyt at gå på opdagelse i.

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