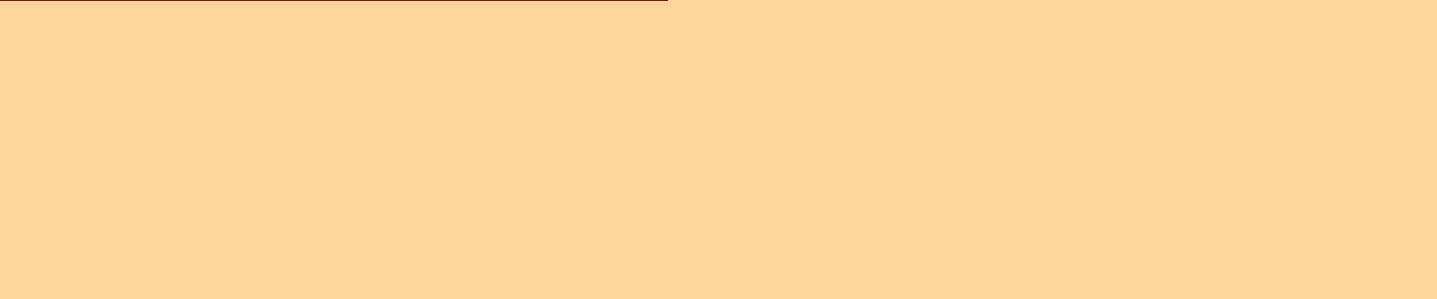




F



## Starters ♦ Appetisers

- 100 **Kai Saté** : € 8,00  
Huisgemarineerde kipfilet op een spiesje, geserveerd met een vers pindausje  
Skewers of chicken fillet marinated on-site, served with a fresh peanut sauce
- 101 **Pao Pia Tood** : € 8,00  
Julienne van kip, glasnoedels en fijne groentjes in een krokant jasje en pikant-zoet dipsausje  
Finely sliced chicken with glassnoodles and baby vegetables in a crunchy coating and a spicy-sweet dip sauce
- 102 **Kha Nom Jieb** : € 8,00  
Gestoomde ravioli van fijn vleesgehakt en sojasaus  
Steamed ravioli of finely ground meat with soy sauce
- 103 **Pao Pia Dje Vegetarisch** \* : € 8,00  
Fijne groentjes in een krokant jasje met pikant-zoet dipsausje  
Small vegetables in a crunchy coating and a spicy-sweet dip sauce
- 105 **Aahaan Wang Rœèm** : € 12,00  
Assortiment van Thaise lekkernijen en dipsausjes  
Assortment of Thai appetisers and dip sauces
- 106 **Koeng Tempula** : € 14,00  
Gefrituurde scampi's met Thaise groentjes en een pikant-zoet dipsausje  
Deep-fried scampi with Thai vegetables and a spicy-sweet dip sauce

## Voorgerechten ♦ first courses

- 110 **Laab Nue** \* : € 14,00  
Lauwe Thaise salade van stukjes rundvlees, verse muntblaadjes en licht pikante kruidenmix  
Lukewarm Thai salad with chunks of grilled beef fillet, fresh mint leaves and a selection of spicy herbs
- 111 **Yam Tale** \* : € 14,00  
Lauwe salade van zeevruchten, limoen, citroengras en Thaise kruiden  
Lukewarm salad of shellfish, lemon, lemongrass and Thai herbs
- 112 **Som Tam Thai** \* : € 14,00  
Salade van groene papaya, limoen, look en nootjes (vegetarisch)  
Salad of green papaya, lemon, garlic and nuts (vegetarian)
- 113 **Som Tam Koeng** \* : € 14,00  
Salade met scampi's, groene papaya, limoen, look en nootjes  
Salad of scampi, green papaya, lemon, garlic and nuts

## Warme voorgerechten ♦ warm first courses

- 120 **Priew Waan Koeng** : € 14,00  
Scampi's met exotische groentjes en zoetzure saus  
Scampi with exotic vegetables and sweet and sour sauce
- 121 **Kaeng Pla Mug** \* : € 14,00  
Gestoomde calamaris met een pikant kerriesausje en fijne groentjes  
Steamed calamari with a spicy curry sauce and vegetables
- 122 **Kaeng Gamba** \* : € 17,00  
Gamba's met pikant kerriesausje en fijne groentjes  
King prawns with a spicy curry sauce and vegetables
- 123 **Hoy Lai Pad Prik** \* : € 26,00 voor 2 personen  
Gewokte venusschelpen verrijkt met Thaise kruiden  
Stir-fried hard clams with Thai herbs
- 124 **Nok Tood Katiam** \* : € 17,00  
Gebakken kwartel met Thaise zwarte pepersaus  
Fried quail with a Thai black pepper sauce

## Soepen ♦ Soups

- 130 **Tom Kha Kai** : € 6,75  
Kippensoepje met kokosmelk, tomaten, champignons en Thaise kruiden  
Chicken soup with coconut milk, tomatoes, mushrooms and Thai herbs
- 131 **Kiew Naam** : € 6,75  
Groentesoepje met rijstdeegjes gevuld met gemalen kip en Thaise groentjes  
Vegetable soup with little rice doughs filled with minced chicken and Thai vegetables
- 132 **Tom Yam Koeng \*** : € 6,75  
Kruidig soepje van reuzengarnaal met limoen, citroengras, paddenstoelen en koriander  
Spicy soup of king prawns with lime, lemongrass, mushrooms and coriander
- 133 **Tom Naam Vegetarisch** : € 6,75  
Groentesoepje met snippers van seitan  
Vegetable soup with slices of seitan
- 134 **Koey Naam Djee** : € 12,00  
Noedelsoep met groentjes en seitan (**grote portie**)  
Noodle soup with vegetables and seitan (**large portion**)
- 135 **Koey Thiow Naam** : € 12,00  
Noedelsoep met groentjes en kippenreepjes (**grote portie**)  
Noodle soup with vegetables and slices of chicken (**large portion**)
- 136 **Koey Thiow Plaa** : € 12,00  
Blanke noedels met verse visballetjes, soja en koriander (**grote portie**)  
White noodles with fresh fishballs, soy and coriander (**large portion**)

Bij de hoofdgerechten is steeds witte jasmijnrijst voorzien.

Alle gerechten met \* (pikant) kunnen op aanvraag \*\* (zeer pikant) of \*\*\* bereid worden.

## Vis- en kreeftgerechten ♦ Fish and lobster

- 140 **Zeebaars Nung Manow** \* : € 25,00  
Gestoomde zeebaars met limoensausje, Thaise kruiden en fijne groentjes  
Steamed sea bass with lemon sauce, vegetables and Thai herbs
- 141 **Plaa Pao** : € 25,00  
Gebakken zeebaars gevuld met een mengeling van Thaise kruiden  
Fried bass stuffed with a selection of Thai herbs
- 142 **Kaeng Plaa** \* : € 24,00  
Op z'n Thais bereide tropische visfilet met rode kerrie en een julienne van groentjes  
Thai-style tropical fish fillet with red curry and vegetables
- 143 **Plaa Sam Rod** : € 24,00  
Gebakken tropische visfilet in een deegje met tamarindsaus  
(sausje met verfijnde zoete smaak en kippensliertjes)  
Fried tropical fish fillet in a crunchy coating with tamarind sauce  
(a sauce with a delicate sweet taste and slices of chicken)
- 144 **Plaa Path King** : € 25,00  
Tropische visfilet met wokgroentjes en gember  
Tropical fish fillet with stir-fried vegetables and ginger
- 145 **Plaa Samoan Phrai** : € 24,00  
Gebakken tropische visfilet met niet-pikante kerrie, groentjes en nootjes  
Fried tropical fish fillet with non-spicy curry, vegetables and nuts
- 147 **Kreeft Kaeng Mang Kon** \* : € 44,00  
Kreeft met pikante kerrie, kokosmelk, bamboescheuten en een julienne van groentjes  
(Ganse kreeft ± 500 gr)  
Lobster with spicy curry, coconut milk, bamboo shoots and vegetables  
(Whole lobster ± 500 gr)

## Schaaldieren en zeevruchten ♦ Shellfish and seafood

- 149 **Prieuw Waan Koeng** : € 23,00  
Scampi's met exotische groentjes en zoetzure saus  
Scampi with exotic vegetables and sweet and sour sauce
- 150 **Chu Chi Hoi Shell \*** : € 29,00  
St.-jakobsvruchten met verse kerrie, kokosmelk en fijne groentjes  
Scallops with fresh curry, coconut milk and vegetables
- 151 **Kiew Waan Talee \*** : € 26,00  
Zeevruchten en Thaise vis in kokosmelk, pikante groene kerrie, Thaise aubergines en verse kruiden  
Seafood and Thai fish in coconut milk, spicy green curry, Thai aubergine and fresh herbs
- 152 **Ho Mok Talee \*** : € 24,50  
Gestoomde zeevruchten met pikante kerrie, gestoomde kokosmelk en Thaise kruiden  
Steamed shellfish with spicy curry, steamed coconut milk and Thai herbs
- 153 **Keng Koeng \*** : € 23,00  
Scampi's met pikante kerrie, kokosmelk en bamboescheuten  
Scampi with spicy curry, coconut milk and bamboo shoots
- 154 **Koeng Pad Kraprouw \*** : € 23,00  
Gewokte scampi's in reepjes versneden, met Thaise basilicum en wokgroentjes  
Stir-fried scampi with Thai basil and stir-fried vegetables
- 155 **Koeng Ob Woon Sen** : € 23,00  
Stoofpotje van scampi's, glasnoedels, Thaise kruiden en gestoofde groentjes  
Casserole of scampi, glass noodles, Thai herbs and stewed vegetables
- 156 **Kali Koeng** : € 23,00  
Scampi's met gele kerrie, kokosmelk, tomaten en aardappeltjes  
Scampi with yellow curry, coconut milk, tomatoes and little potatoes
- 157 **Kaeng Gamba \*** : € 29,00  
Gamba's met pikant kerriesausje en fijne groentjes  
King prawns with a spicy curry sauce and vegetables
- 158 **Hoy Lai Pad Prik \*** : € 26,00  
Gewokte venusschelpen verrijkt met Thaise kruiden  
Stir-fried hard clams with Thai herbs
- 159 **Kaeng Pla Mug \*** : € 23,00  
Gestoomde calamaris met een pikant kerriesausje en fijne groentjes  
Steamed calamari with a spicy curry sauce and vegetables

Bij de hoofdgerechten is steeds witte jasmijnrijst voorzien.

Alle gerechten met \* (pikant) kunnen op aanvraag \*\* (zeer pikant) of \*\*\* bereid worden.

## Kipgerechten ♦ Chicken

- 160 **Kai Himmapan** : € 20,00  
In reepjes versneden kipfilet met wokgroentjes en cashewnoten  
Sliced chicken fillet with stir-fried vegetables and cashew nuts
- 161 **Kai Pad Kraprouw** \* : € 20,00  
Gewokte kipfilet in reepjes versneden, met Thaise basilicum en wokgroentjes  
Stir-fried slices of chicken fillet with Thai basil and stir-fried vegetables
- 162 **Prieuw Waan Kai** : € 20,00  
Kippenreepjes met een zoetzuur sausje en een mengeling van exotische groentjes  
Slices of chicken with a sweet and sour sauce and a selection of exotic vegetables
- 163 **Kiew Waan Kai** \* : € 23,00  
Kip in kokosmelk, pikante groene kerrie, Thaise aubergines en verse kruiden  
Chicken in coconut milk, spicy curry, Thai aubergine and fresh herbs
- 164 **Kai Path Khing** : € 21,00  
Gewokte kipfilet met groentjes en gember  
Stir-fried slices of chicken fillet with vegetables and ginger
- 165 **Keng Kai** \* : € 23,00  
In reepjes versneden kipfilet met rode kerrie, kokosmelk en bamboescheuten  
Slices of chicken with red curry, coconut milk and bamboo shoots
- 166 **Kali Kai** : € 23,00  
In reepjes versneden kipfilet met gele kerrie, kokosmelk, tomaten en aardappeltjes  
Slices of chicken with yellow curry, coconut milk, tomatoes and little potatoes
- 167 **Ho Mok Kai** \* : € 23,00  
Gestoomde kip met kerrie, gestoomde kokosmelk en Thaise kruiden  
Steamed chicken with curry, steamed coconut milk and Thai herbs

## Varkensgerechten ♦ Porc

- 170 **Pad Ped Muu** \* : € 22,00  
Gewokte varkensreepjes met pikante kerrie en gewokte groentjes  
Stir-fried slices of pork with spicy curry and stir-fried vegetables
- 171 **Kang Muu** \* : € 23,00  
Varkensreepjes met pikante kerrie, kokosmelk, groentjes en bamboe  
Slices of pork with spicy curry, coconut milk, vegetables and bamboo
- 172 **Muu Prik Thai Dam** \* : € 22,00  
Varkensreepjes met wokgroentjes, Thaise kruiden en zwarte Thaise peper  
Slices of porc with stir-fried vegetables, Thai herbs and black Thai pepper

## Rundergerechten ♦ Beef

- 180 **Nue Manhoy** : € 25,00  
Runderlapjes met een variatie van groentjes en paddenstoelensaus  
Slices of beef with a selection of vegetables and a mushroom sauce
- 181 **Kra Prouw Nue** \* : € 25,00  
Runderlapjes met verse chili, look, uien, groentjes en Thaise basilicum  
Slices of beef with fresh chilli, garlic, onions, vegetables and Thai basil
- 182 **Pad Nue Prik Thai Dam** \* : € 25,00  
Runderlapjes met wokgroentjes, Thaise kruiden en zwarte Thaise peper  
Slices of beef with stir-fried vegetables, Thai herbs and black Thai pepper

## Lamsgerechten ♦ Lamb

- 190 **Pad Ke Prik Thai Dam** \* : € 29,00  
Lamsfilet met wokgroentjes, Thaise kruiden en zwarte Thaise peper  
Lamb fillet with stir-fried vegetables, Thai herbs and black Thai pepper
- 191 **Pad Ke** \* : € 29,00  
Gewokte lamsfilet met pikante kerrie en gewokte groentjes  
Stir-fried slices of lamb with spicy curry and stir-fried vegetables

## Eendgerechten ♦ Duck

- 200 **Pad Ped Kraprouw** \* : € 26,00  
Op z'n Thais bereide eend met wokgroentjes en Thaise kruiden  
Thai-style duck with stir-fried vegetables and Thai herbs
- 201 **Ped Pakking** : € 26,00  
Filet van eend met een sojasausje verrijkt met palmsuiker en koriander, op een bedje van bladgroenten  
Duck fillet with a soy sauce flavoured with palmsugar and coriander and Thai greens
- 202 **Kaeng Phet Ped Jaang** \* : € 26,00  
Filet van eend met rode kerriesaus, kokosmelk, ananas en groentjes  
Duck fillet with red curry sauce, coconut milk, pineapple and vegetables
- 203 **Ped Path Khing** : € 26,00  
Filet van eend met gember en groentjes  
Duck fillet with ginger and vegetables

Bij de hoofdgerechten is steeds witte jasmijnrijst voorzien.

Alle gerechten met \* (pikant) kunnen op aanvraag \*\* (zeer pikant) of \*\*\* bereid worden.



## Vegetarische gerechten ♦ Vegetarian

- 210 **Mie Souj Djee** : € 16,00  
Dunne gele rijstnoedels met seitan, ei en verse groentjes  
Thin yellow rice noodles with seitan, egg and fresh vegetables
- 211 **Pad Thai Djee** : € 16,00  
Brede rijstnoedels met seitan, soja, Thaise prei, ei en nootjes  
Wide rice noodles with seitan, soy, Thai leek, egg and nuts
- 212 **Pad Prak Room** : € 16,00  
Wokgroentjes en seitan met een vegetarisch sausje  
Stir-fried vegetables and seitan with a vegetarian sauce
- 213 **Kieuw Wan Djee** \* : € 23,00  
Potje van pikante groene kerrie, kokosmelk, Thaise aubergines  
en een mengeling van groentjes en seitan  
Casserole of spicy green curry, coconut milk, Thai aubergine, vegetables and seitan
- 214 **Kaeng Djee** : € 23,00  
In reepjes versneden seitan met rode kerrie, kokosmelk en bamboescheuten  
Slices of seitan with red curry, coconut milk and bamboo shoots
- 215 **Kaeng Karie Djee** : € 23,00  
Potje van niet-pikante kerrie, kokosmelk, mengeling van Thaise groentjes en seitan  
Casserole of non-spicy curry, coconut milk, Thai vegetables and seitan
- 216 **Woen Sen Djee** : € 16,00  
Glasnoedels met seitan, ei en groentjes  
Glassnoodles with seitan, egg and vegetables



## Noedelgerechten ♦ Noodles

- 220 **Woen Sen Kai** : € 17,50  
Glasnoedels met kippenreepjes, ei en groentjes  
Glassoodles with slices of chicken, egg and vegetables
- 221 **Pad Thai Kai** : € 17,50  
Brede rijstnoedels met kip, ei, verse groentjes en nootjes  
Wide rice noodles with chicken, egg, fresh vegetables and nuts
- 222 **Pad Mee Kai** : € 17,50  
Dunne gele rijstnoedels met kippenreepjes, verse groentjes en ei  
Thin yellow rice noodles with strips of chicken, fresh vegetables and egg
- 223 **Pad Mee Ped** : € 20,00  
Dunne gele rijstnoedels met eendenreepjes, verse groentjes en ei  
Thin yellow rice noodles with strips of duck, fresh vegetables and egg
- 224 **Pad Thai Ped** : € 20,00  
Brede rijstnoedels met eend, ei, verse groentjes en nootjes  
Wide rice noodles with duck, egg, fresh vegetables and nuts
- 225 **Pad Thai Kung** : € 17,50  
Brede rijstnoedels met scampi's, ei, verse groentjes en nootjes  
Wide rice noodles with scampi, egg, fresh vegetables and nuts
- 226 **Ped Mee Talee** : € 18,50  
Dunne gele rijstnoedels met zeevruchten, vis, verse groentjes en ei  
Thin yellow rice noodles with seafood, fish, fresh vegetables and egg
- 227 **Woen Sen Talee** : € 18,50  
Glasnoedels met zeevruchten, ei en groentjes  
Glassoodles with seafood, egg and vegetables

## Kindergerechten ♦ Meals for kids

- 230 **Kaw Pad Kai** : € 12,00  
Gewokte kippenreepjes met rijst gemengd met groentjes  
Stir-fried slices of chicken with rice mixed with vegetables
- 231 **Prieuwaan Kai** : € 12,00  
Gewokte kippenreepjes met rijst, een zoetzuur sausje, ananas en groentjes  
Stir-fried slices of chicken with rice, a sweet and sour sauce, pineapple and vegetables
- 232 **Ped Mee Kai** : € 12,00  
Gewokte kippenreepjes met rijstnoedels gemengd met groentjes  
Stir-fried slices of chicken with rice noodles mixed with vegetables
- 233 **Woon Sen Kai** : € 12,00  
Glasnoedels met kippenreepjes en groentjes  
Glassnoodles, slices of chicken and vegetables
- 234 **Kai Tempura** : € 14,00  
Gefrituurde kippenreepjes in een deegje met broccoli en dipsausje  
Fried slices of chicken in dough with broccoli and dipsauce

## Bijgerechten ♦ Side-dishes

- 240 **Khaaw Pad** : € 6,00/potje  
Gewokte rijst met groentjes  
Stir-fried rice with vegetables
- 241 **Ped Mee** : € 9,00/potje  
Gewokte noedels met groentjes  
Stir-fried noodles with vegetables
- 242 **Prak Rœèm** : € 12,00  
Gewokte groentjes  
Stir-fried vegetables

## Desserten ♦ Desserts

- 250 **Polamai Itiem** : € 11,00  
Vanille-ijs met exotisch fruit  
Vanilla ice cream with exotic fruits
- 251 **Dame Blanche** : € 7,00  
Vanille-ijs met chocoladesaus  
Vanilla ice cream with chocolate sauce
- 252 **Dame Noir** : € 7,00  
Chocolade-ijs met chocoladesaus  
Chocolate ice cream with chocolate sauce
- 253 **Klœ-ai Boèt Chie** : € 9,00  
Warme banaan met kokosmelk en vanille-ijs  
Hot banana with coconut milk and vanilla ice cream
- 254 **Polamai Roem** : € 12,00  
Exotische fruitsalade met Thais seizoenfruit  
Salad of exotic Thai fruits
- 255 **Sorbet** : € 8,50  
2 smaken (passievrucht en limoen)  
2 flavours (passion fruit and lemon)
- 256 **Kha Nom Mogeng** : € 9,00  
Warme Thaise taart met vanille-ijs  
Hot Thai pie with vanilla ice cream
- 257 **Ro Tie** : € 9,00  
Thaise pannenkoek met gesuikerde room en kokosijs  
Thai pancake with custard and coconut ice cream
- 258 **Klœ-ai Tod** : € 11,00  
Gebakken banaan in een jasje met een honingsausje en vanille-ijs  
Fried banana in a crunchy coating with honey sauce and vanilla ice cream
- 259 **Sapalood Tood** : € 11,00  
Gebakken ananas in een jasje met een honingsausje en vanille-ijs  
Fried pineapple in a crunchy coating with honey sauce and vanilla ice cream

# Menu Thai for you

€ 42,00 per persoon

## Ahaan Wang Rœèm

Assortiment van Thaise lekkernijen en dipsausjes  
Thai appetisers with dip sauces



## Tom Kha Kai

Kippensoepje met kokosmelk, tomaten, champignons en Thaise kruiden  
Chicken soup with coconut milk, tomatoes, mushrooms and Thai herbs



## Pla Path Khing

Tropische visfilet met wokgroentjes en gember  
Tropical fish fillet with stir-fried vegetables and ginger  
of/or

## Kaeng Phet Ped Yaang \*

Filet van eend met rode kerriesaus, kokosmelk, ananas en groentjes  
Duck fillet with red curry sauce, coconut milk, pineapple and vegetables  
of/or

## Vrije keuze van de kaart - Free choice of à la carte

Voor kreeft: supplement 10,00 euro/persoon  
For lobster: supplement 10,00 euro/person



## Ro Tie

Thais pannenkoekje met gesuikerde room en kokosijs  
Thai pancake with custard and coconut ice cream  
of/or

## Thaise koffie - Thai coffee

# Thaise rijsttafel

€ 45,00 per persoon

Vanaf 4 personen.

## **Aahaan Wang Røem**

Assortiment van Thaise lekkernijen en dipsausjes  
Thai appetisers with dip sauces

## **Hoy Lai Pad Prik \***

Gewokte venusschelpen verrijkt met Thaise kruiden  
Stir-fried hard clams with Thai herbs



## **Tom Kha Koeng**

Kruidig soepje van scampi en kokosmelk met limoen en chili  
Soup with scampi, coconut milk, lemon and chili



## **PROOF Ped Ped Khing**

Filet van eend met gember en groentjes  
Duck fillet with ginger and vegetables

## **Pad Nue Prik Thai Dam \***

Runderlapjes met wokgroentjes, Thaise kruiden en zwarte Thaise peper  
Slices of beef with stir-fried vegetables, Thai herbs and black Thai pepper

## **Pad Ped Ke \***

Gewokte lamsfilet met pikante kerrie en gewokte groentjes  
Stir-fried slices of lamb with spicy curry and stir-fried vegetables

## **Pad Thai Koeng**

Brede rijstnoedels met scampi's, verse groentjes en nootjes  
Wide rice noodles with scampi, fresh vegetables and nuts



## **Klœ-aaï Tood**

Gebakken banaan in een jasje met een honingsausje en vanille-ijs  
Fried banana in a crunchy coating with honey sauce and vanilla ice cream  
of/or

**Thaise koffie - Thai coffee**

# Thaise rijsttafel Isaan style

€ 45,00 per persoon

Vanaf 4 personen.

## Ahaan Wang Røèm

Assortiment van Thaise lekkernijen en dipsausjes  
Thai appetisers with dip sauces

## Nok Tood Katiam \*

Gebakken kwartel met Thaise zwarte pepersaus  
Fried quail with a Thai black pepper sauce



## Som Tam Koeng \*

Salade van groene papaya, scampi's, limoen, look en nootjes  
Salad of green papaya, scampi, lemon, garlic and nuts

## Sauman Djim Djew

Gebakken zalm met licht pikant sausje  
Fried salmon with a mild spicy sauce

## Muu Yaang

Gegrild varken met Thaise kruiden en honing  
Grilled porc with Thai herbs and honey

## Pad Mee Kai

Dunne gele rijstnoedels met kippenreepjes, verse groentjes en ei  
Thin yellow rice noodles with strips of chicken, fresh vegetables and egg

## Khaaw Niauw

Thaise kleefrijst  
Thai sticky rice



## Kha Nom Klø-aii

Warme bananentaart met vanille-ijs  
Hot banana pie with vanilla ice cream  
of/or

**Thaise koffie - Thai coffee**



P F