

Voorgerechten / Entrées

Kai Tod Frituurgebakken kippenblokjes/ Dés de poulet frits - Nuggets style	9,00
Saté Kai Kipbrochetten met pindasaus / brochettes de poulet grillés et sauce cacahuète	10,50
Pok Piek Mini-loempia's / Rouleaux de Printemps (végétarien ou viande)	10,80
Pik Kai Tod Kippenvleugeltjes/ Petites ailes de poulet	8,80
Sie Krong Moo Tod Varkensribbetjes op Thaise wijze / Petits os à la Thaïlandaise	10,00
Korong Wang Ruam Assortiment warme voorgerechten/ Assortiment d'entrées chaudes (6 pieces)	15,00

Soepen/ Les Soupes Piquant aux choix

	entrée	plat
Tom Kha Kai Kip met citroengras, galanga en kokosnotenmelk/ Poulet au lait de coco galangal et citronnelle	10,00	14,00
Tom Yam Kai Pikante soep met kip/ Potage piquant au poulet	10,00	14,00
Thaise vegetarische kokossoep met groenten van het seizoen		
Soupe végétarienne thaï à la noix de coco avec légumes de saison	10,00	14,00
Tom Kha Kung Scampis met galanga, citroengras en kokosnotenmelk/ crème de coco, galanga, citronnelle et scampis	12,50	15,00
Kiew Nam Raviolisoeppotage/ Potage aux raviolis	11,00	15,00

Straatsoepen/ Les Soupes de la rue **rice vermicelli noodles soup & veggies**

Koutiew Piset Kung Noedelsoep scampis/ Soupe de nouilles au scampis	16,00
Koutiew Piset Kai Noedelsoep met kip / Soupe de nouilles au poulet	14,00
Koutiew Nua Noedelsoep met rundsvlees / Soupe de nouilles au boeuf	15,00

Salades / Salades served with seasonal green salads Piquant aux choix

Yum Nua Rundsslaatje met Thaise kruiden/ Salade de boeuf aux herbes Thai	13,50
Laab Kai Kippenslaatje met Thaise kruiden/ Salade de poulet aux herbes Thai	12,50
Yam Plamuk Inkvisslaatje op Thaise wijze/ Salade de calamars à la Thaïlandaise	12,50
Yam Woonsen Vermicellisslaatje met scampi en kip/ Salade de vermicelli au poulet et aux scampi	16,00

Sawadee - Specials served with rice

◇ Gegrilde gambas met thaise kruiden (thaise basilicum) / Gambas grillées avec herbes Thai	20,00
◇ Pittige Thaise Papayasalade met sperzieboontjes, tomaten en pinda's	14,00
Salade de papaye thaï épicée avec haricots verts, tomates et arachides	
◇ Kip met cashewnoten en groenten / Poulet aux noix de cajou et des légumes	15,00
◇ Sint jacobsvruchten op thaise wijze / Saint jacques à la thaïlandaise	21,50

Curry Discovery 35€ served with rice. A mix of veggies, meat and scampis (* ideal to share 2 pers)

Een assortiment van onze curry's, een goede manier om alle verschillen te waarderen.

Un assortiment de nos curry, une bonne façon d'en apprécier toutes les différences.

Thai Curry served with vegetables and jasmin rice

VEGGIE 14€

RUND 16€

KIP 15€

SCAMPI 18€

EEND 18€

Kang Karee Yellow Curry A rich curry with coconut cream, gold curry, contain turmeric and yellow mustard seeds. (not spicy)

Red Curry Its known as "spicy curry" in central Thailand, from red chilies, crushed garlic, shallots, lemongrass.

Kio Wan Green Curry 🌶️ Its considered the hottest, its also sweet, coconut milk and lime juice, from eggplant and green chilies.

Masaman Curry A favorite dish from the south, its origins are from India, it has coriander, cumin, nutmeg and cinnamon.

Thai Wok served with vegetables and jasmin rice (choose 1 flavor sauce)

VEGGIE 14€

RUND 16€

KIP 15€

SCAMPI 18€

EEND 18€

1. Thai basilicum

2. Gember/ Gingembre

3. Sesame

4. Garlic/ Look

5. Ananas

6. Zoetzure / Sauce aigre-douce

Pad Thai Rice Noodles dish *served with vegetables and noodles

VEGGIE 14€

RUND 16€

KIP 15€

SCAMPI 18€

EEND 18€

Pad Thai most recognized Thai food, from the 1932 revolution that ended in monarchy till these days. A public contest was organized by Prime Minister in the late 1930s to find a new national noodle dish, the winning plate: rice noodles, beansprouts, peanuts and egg = Pad Thai the one we love today

* rijstnoedels, taugé, pinda's, pijpuitjes en ei / nouilles de riz, germes de soja, arachides, oignons et œuf/ rice noodles, bean sprouts, peanuts, pipe onions and egg

Kao Pad Stir-fried rice dish

VEGGIE 14€

RUND 16€

KIP 15€

SCAMPI 18€

EEND 18€

Kao Pad literally means "stir-fried rice". It contains garlic, egg, salty fish sauce, soy sauce and/or oyster sauce - and spring onion.

To its best add meat or seafood, chillis and lime juice to balance the flavors.

*knoflook, ei, zoute vissaus, sojasaus en / of oestersaus - en bosui/ ail, œuf, sauce de poisson salée, sauce soja et / ou sauce aux huîtres - et oignon nouveau

Extras:

Kao Pad: Gebakken rijst/ Riz sauté 7.00

Kanom Jeen Gekookte noedles/ Nouilles blanchies 7.00

Pad Pak Gebakken groenten/ Légumes sautés 7.50