

Soepen / Soups / ซุป

1. **Tom Yam Koong** (ต้มยำกุ้ง) 8.50
Pikante soep met garnalen, citroensap en champignons
Spicy soup with shrimps, lemon juice and mushrooms
2. **Tom Kha Kai** (ต้มข่าไก่) 7.50
Pikante soep met kip, kokosmelk, citroensap en champignons
Spicy soup with chicken, coconut milk, lemon juice and mushrooms
3. **Tom Yam Pla** (ต้มยำปลา) 8.00
Pikante soep met visfilet, citroensap en champignons
Spicy soup with fish filet, lemon juice and mushrooms
4. **Tom Yam Talay** (ต้มยำทะเล) 9.50
Pikante soep met seafood, citroensap en champignons
Spicy soup with seafood, lemon juice and mushrooms
5. **Kaeng Jued Woensen** (แกงจืดวุ้นเส้น) 6.75
Heldere bouillon met kip, glasnoedel en groenten
Clear chicken stock with chicken, glass noodle and vegetables

Voorgerechten / Appetizer / อาหารว่าง

10. **Hors d'oeuvre** 11,50
6 verschillende hapjes
Appetizer with 6 snacks
11. **Koong Hor Baiteuy** (3 st.) (กุ้งห่อใบเตย) 8,50
Gemarineerde garnalen in pandanblad gebakken
Marinated shrimps wrapped in pandan leaf

- | | | |
|-----|---|------|
| 12. | <i>Koong Sate</i> (3 st.) (กุ้งเส้เต้) | 8,50 |
| | Garnalen saté | |
| | <i>Shrimp sate</i> | |
| 13. | <i>Tod Man Pla</i> (4 st.) (ทอดมันปลา) | 7,50 |
| | Viskoekjes | |
| | <i>Fish cakes</i> | |
| 14. | <i>Piek Kai</i> (3 st.) (ปีกไก่) | 7,25 |
| | Gevuld kippenvleugeltjes | |
| | <i>Stuffed chicken wings</i> | |
| 15. | <i>Sate Kai</i> (4 st.) (เส้เต้ไก่) | 7,50 |
| | Kip saté | |
| | <i>Chicken sate</i> | |
| 16. | <i>Poh Pia Sod</i> (เปาะเปี๊ยะสด) | 7,75 |
| | Loempia velletje gevuld met kip, vis, groenten en tamarinde saus (gestoomd) | |
| | <i>Spring roll with chicken, fish, vegetable and tamarind sauce (steamed)</i> | |
| 17. | <i>Khao Tang</i> (5st.) (ข้าวตัง) | 7.75 |
| | Knapperig rijst crackers met kokossaus en gehakte kip | |
| | <i>Crispy rice crackers with coconut sauce and minced chicken</i> | |
| 18. | <i>Meang Kham</i> (เมี่ยงคำ) | 9.50 |
| | Thais gezond hapje met verse kruiden in wilde-peperblad | |
| | <i>Thai healthy snack with fresh herbs in Cha-plu leaf(wild-pepper leaf)</i> | |

Thaise Salade / Thai Salad / อาหารยำ

20. **Yam Woensen Talay** (ยำวุ้นเส้นทะเล) 19,50
Pikante salade met glasnoedel en seafood
Spicy salad with glass noodle and seafood
21. **Yam Kalamplie** (ยำกะหล่ำปลี) 16,50
Pikante salade met spitskool, garnalen, kip, inktvis en kokos
Spicy salad with cabbage, shrimps, chicken, cuttle-fish and coconut
22. **Yam Neua** (ยำเนื้อ) 18,50
Gegrild rundvlees met knoflook, chili in citroensaus
Grilled beef with garlic, chillies in lemon sauce
23. **Som Tam** (ส้มตำ) 15,50
Pikante salade van jonge papaya met garnalen
Spicy salad with young papaya and shrimps

Hoofdgerechten / Main Dishes / อาหารหลัก

30. **Koong Chu Chie** (กุ้งชุ้) 22,50
Garnalen in een saus met rode curry en kokosmelk
Shrimps in sauce with red curry and coconut milk
31. **Koong Kratiam Prik Thai** (กุ้งกระเทียมพริกไทย) 24,50
Speciale grote garnalen met knoflook en peper
Special big prawns with garlic and pepper
32. **Koong Namprikhao** (กุ้งผัดน้ำพริกเผา) 24.50
Speciale grote garnalen met geroosterd chili, uien, & champignon
Special big prawns with roasted chili, onion & mushroom

33. ***Koong Pad Phong Karie*** (กุ้งผัดน้ำพริกเผา) 24,50
 Speciale grote garnalen in gele curry saus en kokosmelk
Special big prawns in yellow curry sauce and coconut milk
40. ***Pla Nung Manauw*** (ปลานึ่งมะนาว) 20,50
 Gestoomde visfilet met chilipepers en knoflook in citroensaus
Steamed fish filet with chillies and garlic in lemon sauce
41. ***Pla Chu Chie*** (ปลาชุ้ฉี่) 20,50
 Visfilet in een saus met rode curry en kokosmelk
Fish filet in a sauce with red curry and coconut milk
42. ***Pla Sam Rod*** (ปลาสามรส) 20,50
 Visfilet met pikante zoet-zure saus
Fish filet with spicy-sweet and sour sauce
43. ***Pla Tod*** (ปลาทอด) 24,50
 Hele vis, gefrituurd met pittige saus
Whole fish, deep fried with spicy sauce
44. ***Pla Nung Tom Yam*** (ปลานึ่งต้มยำ) 24,50
 Gestoomd visfilet met Tom yam pasta en gehakte kip
Steamed fish filet with Tom yam paste and minced chicken

- | | | |
|-----|---|-------|
| 50. | <i>Neua Kratiam Prik Thai Dam</i> (เนื้อกระเทียมพริกไทยดำ) | 18,50 |
| | Gebakken rundvlees met knoflook en zwarte peper | |
| | <i>Fried beef with garlic and black pepper</i> | |
| 51. | <i>Neua Krapraow</i> (เนื้อกระเพรา) | 18,50 |
| | Gebakken rundvlees met chilipepers, knoflook en basilicum | |
| | <i>Fried beef with chillies, garlic and basil</i> | |
| 52. | <i>Panaeng Neua</i> (พะเนียงเนื้อ) | 18,50 |
| | Mildhete lichtzoete curry met rundvlees | |
| | <i>Mild spicy and light sweet curry with beef</i> | |
| 53. | <i>Neua Pad Phed</i> (เนื้อผัดเผ็ด) | 18,50 |
| | Gebakken rundvlees met rode curry pasta | |
| | <i>Fried beef with red curry paste</i> | |
| 60. | <i>Kai Med Mamuang Him Ma Pan</i> (ไก่เมี่ยงมะม่วง) | 16,50 |
| | Gebakken kip met cashewnoten | |
| | <i>Fried chicken with cashew nuts</i> | |
| 61. | <i>Khiao Whan Kai</i> (เขียวหวานไก่) | 16,50 |
| | Kip in groene curry en kokosmelk | |
| | <i>Chicken with green curry and coconut milk</i> | |
| 62. | <i>Kai Takrai</i> (ไก่ตะไกร) | 16,50 |
| | Gebakken kip met chilipepers, citroengras en Thaise kruiden | |
| | <i>Fried chicken with chillies, lemon grass and Thai herbs</i> | |

63. **Massaman Kai** (มัสมั่นไก่) 16,50
Licht zoete Massaman curry met kip en aardappel
Light sweet Massaman curry with chicken and potato
64. **Lab Kai** (ลาบไก่) 16,50
Pikante gehakte kip met citroensaus, munt en Thaise kruiden
Spicy minced chicken with lemon sauce, mint and Thai herbs
65. **Panang Kai** (พะเนียงไก่) 16,50
Mildhete lichtzoete curry met kip
Mild spicy and light sweet curry with chicken
66. **Kai Kratiam** (ไก่กระเทียม) 18,50
Krokante gemarineerde kip met peper en knoflook
Deep fried marinated chicken with pepper and garlic
67. **Moo Yang** (หมูย่าง) 18,50
Gegrild gemarineerd varkensvlees met soja saus
Grilled marinated pork with soy sauce
68. **Kaeng Phed Ped** (แกงเผ็ดเป็ด) 19,50
Eendenfilet in rode curry en kokosmelk
Duck filet with red curry and coconut milk

Bijgerechten / Side Dishes

70. **Pad Thai Gai Hor** (ผัดไทยกุ้ง) 18,50
Thaise omelet gevuld met gebakken Thaise noedels, taugé en garnalen
Stir fried Thai noodles with beansprouts and shrimps wrapped in omelet
71. **Kwietieaw Pad** (ก๋วยเตี๋ยวผัด) 7,50
Gebakken rijst noedels met taugé en soja saus
Fried rice noodle with bean sprout and soy sauce
72. **Khao Pad Gai** (ข้าวผัดไข่) 6,50
Gebakken rijst met ei en groenten
Fried rice with egg and vegetable
73. **Pad Pack Ruam** (ผัดผักรวม) 7,50
Gebakken gemengde groenten
Fried mixed vegetables
74. **Khao Niewauw** (ข้าวเหนียว) 5,00
Gestoomde kleefrijst
Steamed sticky rice
75. **Khao Suey (klein) / (groot)** 3,00 / 5,00
Gestoomde witte Thaise rijst
Steamed white Thai rice (small) / (big)

Vegetarisch gerechten / *Vegetarian dishes* / อาหารเจ

Voorgerechten / *Appetizer* / อาหารว่าง

80. ***Tom Kha Hed*** (ต้มข่าเห็ด) 6,75
Pikante soep met champignon, kokosmelk en citroensap
Spicy soup with mushrooms, coconut milk and lemon sauce
81. ***Kaeng Jued Tao Hu*** (แกงจืดเต้าหู้) 6,75
Tofu soep met glasnoedel, zwarte Chinese champignon
Tofu soup with glass noodles, black fungi and spring onions
82. ***Poh Pia Tjee*** (เปาะเปี๊ยะเจ) 6,75
Groenten loempia
Vegetable spring roll

Hoofdgerechten / *Main Dished* / อาหารหลัก

83. ***Tao Hu Medmamuang*** (เต้าหู้เม็ดมะม่วง) 14,50
Gebakken tofu met cashewnoten
Fried tofu with cashew nuts
84. ***Panaeng Tao Hu*** (พะแนงเต้าหู้) 14,50
Gemengde groenten en tofu met kokosmelk in Panaeng curry
Mixed vegetables and tofu with coconut milk in Panaeng curry
85. ***Khiao Whan Pack*** (เขียวหวานผัก) 14,50
Gemengde groenten en tofu met kokosmelk in groene curry
Mixed vegetables and tofu with coconut milk in green curry
86. ***Pad Thai Tjee*** (ผัดไทยเจ) 14,50
Gebakken Thaise noedels met tofu, ei en taugé
Fried Thai noodles with tofu, egg and beansprouts

Nagerechten / Dessert / ของหวาน

90. **Khao Niewauw Mamuang** (ข้าวเหนียวมะม่วง) 9,50
Kleefrijst en kokosmelk met Thaise mango
Sticky rice with coconut milk and Thai mango
91. **Icecream Kati** (ไอศกรีมกะทิ) 7,50
Kokosijs met rambutan
Coconut ice cream with rambutan
92. **Kleuy Tod** (ก๋วยเตี๋ยวทอด) 7,50
Gebakken banaan met vanilleijs en slagroom
Fried banana with vanilla ice cream and whipped cream
93. **Pholamai Sod** (ผลไม้สด กับไอศกรีม) 6,50
Verse vruchten met vanilleijs en slagroom
Fresh fruit with vanilla ice cream and whipped cream
94. **Merengue** (เมอแรง) 8,50
Hazelnoot merengue met vanilleijs, slagroom en vanille saus
Hazelnuts meringue with vanilla ice cream, whipped cream and vanilla sauce
95. **Khao Niewauw Pieng** (ข้าวเหนียวปิ้ง) 7,50
Gegilde kleefrijst en kokosmelk in bananenblad met vanilleijs en slagroom
Grilled sticky rice & coconut milk in banana leaf with ice cream and whipped cream

Vegetarisch Menu / Vegetarian Menu 24,50 p.p.

Yam Kalamplie Tjee

Pikante spitskool salade met tofu en kokosmelk

Spicy cabbage salad with tofu and coconut milk

of/ or

Poh Pia Tjee

Groenten loempia (gebakken)

Vegetable spring roll (fried)

Panaeng Tao Hu

Mild hete lichtzoete curry met tofu

Spicy sweet curry with tofu

of/ or

Tao Hu Pad Medmamuang

Gebakken tofu met cashewnoten

Fried tofu with cashew nuts

Pad Pak Ruam

Gebakken gemengde groenten

Fried mixed vegetables

Khao Suey

Gestoomde witte Thaise rijst

Steamed white Thai rice

Theater Menu

23,50 p.p.

(17.00 – 19.00 uur)

Poh Pia Sod

Loempiavelletje gevuld met kip, vis en groenten, geserveerd met tamarindesaus

Spring roll with chicken, fish, vegetable and tamarind sauce

of / or

Tom Kha Kai

Pikante soep met kip, citroensap, kokosmelk en champignons

Spicy soup with chicken, coconut milk, lemon juice and mushrooms

Massaman Kai

Licht zoete massaman curry met kip en aardappel

Light sweet massaman curry with chicken

of / or

Panaeng Nwua

Licht pikante rode curry met rundvlees

Spicy sweet curry with beef

Pad Pack Ruam

Gebakken gemengde groenten

Fried mixed vegetables

Khao Suey

Gestoomde witte Thaise rijst

Steamed white Thai rice

Opera Menu ***25,50 p.p.***

(17.00 -19.00 uur)

Yam Kalamplie

Pikante salade met spitskool, garnalen, kip, inktvis en kokos
Spicy salad with cabbage, shrimps, chicken, cuttle-fish and coconut milk

Pla Sam Rod

Visfilet met pikante zoet-zure saus
Fish filet with spicy-sweet and sour sauce

Pad Pack Ruam

Gebakken gemengde groenten
Fried mixed vegetables

Khao Pad Gai

Gebakken rijst met ei en groenten
Fried rice with egg and vegetables

Menu Royal 52,50 p.p. (min. 2 persons)

Hors d'oeuvre

5 verschillende hapjes

Appetizer with 5 snacks

Tom Kha Kai

Pikante soep met kip, citroensap, kokosmelk en champignons

Spicy soup with chicken, coconut milk, lemon juice and mushrooms

Pla Nung Manauw

Gestoomde visfilet met chilipepers, knoflook en citroensaus

Steamed fish filet with chillies, garlic and lemon sauce

Koong Kratiam Prik Thai

Speciale grote garnalen met knoflook en peper

Special big prawns with garlic and pepper

Kaeng Phed Ped

Filet van eend met rode curry

Filet of duck with red curry

Pad Pack Ruam

Gebakken gemengde groenten / Fried mixed vegetable

Khao Suey

Witte Thaise rijst / Steamed Thai rice

Khao Nieuw Mamuang

Kleefrijst en kokosmelk met Thaise mango

Sticky rice and coconut milk with Thai mango

Menu Classic 37,50 p.p. (min. 2 persons)

Tom Yam Koong

Pikante soep met garnalen, citroensap en champignons
Spicy soup with shrimps, lemon juice and mushrooms

Pla Chu Chie

Visfilet in een saus met rode curry
Fish filet in a sauce with red curry

Nuea Kratiam Prik Thai Dam

Gebakken rundvlees met knoflook en zwarte peper
Fried beef with garlic and black pepper

Pad Pack Ruam

Gebakken gemengde groenten
Fried mixed vegetables

Khao Pad Gai

Gebakken rijst met ei en groenten
Fried rice with egg and vegetables

Kluey Tad

Gebakken banaan met vanilleijs en slagroom
Fried banana with vanilla ice cream and whipped cream

Tom Yam Menu 29,50 p.p. (min.2 persons)

Poh Pia Sod

Loempia velletje gevuld met kip, vis en groenten geserveerd met tamarinde saus

Spring roll with chicken, fish and vegetable, served with tamarind sauce(steamed)

Neua Prik Sod

Gebakken rundvlees met chili, uien en champignons

Fried beef with chili, onion and mushrooms

Khiao Whan Kai

Kip in groene curry en kokosmelk

Chicken with green curry and coconut milk

Pad Pack Ruam

Gebakken gemengde groenten

Fried mixed vegetables

Khao Pad Gai

Gebakken rijst met ei en groenten

Fried rice with egg and vegetables

Ijs met verse vruchtensalade

Icecream with fresh fruit salad

The Spice of Life

*Piling up on a plate,
A riot of colours and smells,
Mixed together with vibrant sunlight,
Boiled down to the essence of Thai Cuisine*

*A festive mix based on exotic coconut milk, coriander, ginger, galangal, lime
Fish sauce, fiery chillies, lemon grass, lemon leaf*

*A sensory assault,
A sensory delight.*

Pittig leven

*Een opstapeling van kleuren en geuren,
Overgoten met zinderend zonlicht,
In de pot gesudderd tot de essentie van de Thaise smaak,
Een feestelijk mengsel van kokosmelk, koriander, gember, galanga, limoen,
Vissaus, scherpe chillies, citroen gras en citroen blad,
Een aanslag op al je zintuigen*
Puur genot

The Thai Way

In Thailand

Fertile land and plentiful fresh food,

Peculiar spices and herbs,

The simplicity of the cooking process.....

This is what makes Thai food extraordinarily refreshing,

While the imaginative mix of ingredients enhances the taste.....

De Thaise manier

In Thailand

Vruchtbaar land met een overvloed aan verse groenten en fruit

Een ontdekkingsreis naar exclusieve kruiden en specerijen

De eenvoud van de bereiding

En het wordt een verrassend fris pallet van smaken en kleuren.

Smooth as Silk

*An abundance of aromatic spices and herbs,
Distinctive Thai,
In balance and harmony as an amazing
blend of hot, sweet and sour flavours,
Topped with a little secret and a Thai smile.*

Zacht als zijde,

*Een waterval van aromatische
kruiden en specerijen,
Typisch Thais,
wordt een harmonieus mengsel
van zoet, zuur, heet, elegant
afgerond met een geheimpje en
een Thaise glimlach.*
