

Wijnen

Witte Wijn

Batiste Laurent, Frankrijk, Chardonnay	Glas	4,95
Licht goud met zachte aroma's en een geur van citrusvruchten.	Fles	24,75
Domaine De La Baume, Frankrijk, Sauvignon Blanc	Fles	28,50
Een wijn met zwoel exotisch fruit, groene appel en citrus. Een volle afdronk met mediterrane invloeden.		

Rode Wijn

Batiste Laurent, Frankrijk, Merlot	Glas	4,95
Fijn met gedetailleerde aantekeningen van rood fruit en hout aroma's.	Fles	24,75
Linda, Argentinië, Malbec	Fles	28,50
Op Frans eiken gelagerd en intens rood en karakteristiek. Aroma's van kersen en kruiden.		

Rosé Wijn

Terre Del Noce, Pinot Grigio	Glas	4,95
Zacht roze, klein rood fruit, helder van kleur.	Fles	25,50

Singha beer		4,95
Chang Beer		4,95
Bruiswater	0.75cl	7,25
Still water	0.75cl	7,25

Voorgerechten

1.	Tom Chud Gai	7,00
	Soep met Chinese groente en ei	
2.	Tom Kha Kai	7,75
	Milde soep met kip en champignons	
3.	Tom Yam Kai 🌶️	7,75
	Pittige soep met kip en champignons	
4.	Tom Yam Koeng 🌶️	8,50
	Pittige soep met garnalen en champignons	
5.	Loempia Thai 🌿	5,00
	Thaise loempia's (6 stuks)	
6.	Koeng Chop Peng Tord	7,75
	Gefrituurde gepaneerde garnalen (5 stuks)	
7.	Koeng Hom Sabai	8,25
	Garnalen in bladerdeeg gebakken (4 stuks)	
8.	Roam Mid Tord	8,25
	2 loempia's, 2 gepaneerde garnalen, 2 garnalen in bladerdeeg	

Gerechten met Rundvlees

9.	Nua Krathiam Prik Thai	19,75
	Rundvlees met knoflook en witte peper	
10.	Kaeng Khiew Wahn Nua 🌶️	19,75
	Rundvlees in groene curry en Thaise aubergine	
11.	Nua Pad Nam Man Hoy	19,75
	Rundvlees gebakken in oestersaus en champignons	
12.	Panaeng Nua 🌶️	19,75
	Rundvlees in paneng curry en kokosmelk	
13.	Pad Kraphau Nua 🌶️ 🌶️	19,75
	Rundvlees met verse Thaise kruiden	
14.	Kaeng Ped Nua 🌶️	19,75
	Rundvlees in rode curry, ananas, jonge witte peper en kokosmelk	
15.	Massaman Nua 🌶️	19,75
	Rundvlees in massaman curry, kokosmelk, pinda's en aardappeltjes	
16.	Pad Nua Nomai 🌶️	19,75
	Rundvlees in rode curry met Bamboescheuten en Thaise kruiden	
17.	Nua Het Chin	19,75
	Rundvlees met Chinese champignons en Bamboescheuten	
18.	Nua Pad Prik Khing 🌶️	19,75
	Rundvlees in rode curry, kokosmelk en Thaise kouseband	

In onze keuken werken we met allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

Gerechten met Kipfilet

19.	Kaeng Khiew Wahn Kai 🌶️	18,75
	Kipfilet in groene curry met Thaise aubergine	
20.	Pad Kai Nomai 🌶️	18,75
	Kipfilet in rode curry met Bamboescheuten en Thaise kruiden	
21.	Kai Priew Wahn	18,75
	Kipfilet in zoetzure saus met stukjes ananas	
22.	Kai Het Chin	18,75
	Kipfilet met Chinese champignons en Bamboescheuten	
23.	Gai Yad Sai Kai	18,75
	Omelet gevuld met kipfilet in zoetzure saus en stukjes ananas	
24.	Panaeng Kai 🌶️	18,75
	Kipfilet in paneng curry en kokosmelk	
25.	Pad Kraphau Kai 🌶️ 🌶️	18,75
	Kipfilet met verse Thaise kruiden	
26.	Kaeng Ped Kai 🌶️	18,75
	Kipfilet in rode curry, ananas, jonge witte peper en kokosmelk	
27.	Kai Phad Med Mamuang	18,75
	Kipfilet met cashewnoten en oestersaus	
28.	Kai Pad Nam Man Hoy	18,75
	Kipfilet gebakken in oestersaus en champignons	
29.	Massaman Kai 🌶️	18,75
	Kipfilet in massaman curry, kokosmelk pinda's en aardappeltjes	
30.	Kai Krathiam Prik Thaj	18,75
	Kipfilet knoflook en witte peper	
31.	Kai Pad Prik Khing 🌶️	18,75
	Kipfilet in rode currysaus kokosmelk en Thaise kouseband	

Gerechten met Garnalen

32.	Pad Koeng Nomai 🌶️	24,50
	Garnalen in rode curry met Bamboescheuten en Thaise kruiden	
33.	Chu Chi Koeng 🌶️	24,50
	Garnalen in een saus van kokosmelk en Thaise kruiden	
34.	Koeng Priew Wahn	24,50
	Garnalen in zoetzure saus met stukjes ananas	
35.	Koeng Het Chin	24,50
	Garnalen met Chinese champignons en Bamboescheuten	
36.	Pad Kraphau Koeng 🌶️ 🌶️	24,50
	Garnalen met verse Thaise kruiden	
37.	Koeng Phad Med Mamuang	24,50
	Garnalen met cashewnoten en oestersaus	

In onze keuken werken we met allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 38. | Massaman Koeng 🌶️
Garnalen in massaman curry, kokosmelk, pinda's en aardappeltjes | 24,50 |
| 39. | Koeng Krathiam Prik Thaj
Garnalen met knoflook en witte peper | 24,50 |
| 40. | Koeng Pad Prik Khing 🌶️
Garnalen in rode curry, kokosmelk en Thaise kruiden | 24,50 |
| 41. | Kaeng Khiew Wahn Koeng 🌶️
Garnalen in groene curry met Thaise aubergine | 24,50 |

Vegetarische gerechten

- | | | |
|-----|--|-------|
| 48. | Tahoe Het Chin 🌱
Tahoe met Bamboescheuten en Chinese champignons | 17,75 |
| 49. | Tahoe Phad Med Mamuang 🌱
Tahoe met cashewnoten, groenten en oestersaus | 17,75 |
| 50. | Tahoe Pad Pak Rowan Mit Tjee 🌱
Tahoe met gemengde groente en champignons | 17,75 |
| 51. | Pad Pak Roewan Mit Tjee 🌱
Gemengde groenten met oestersaus en champignons | 17,75 |
| 52. | Pad Kraphau Tahoe 🌶️ 🌶️ 🌱
Tahoe met verse Thaise kruiden | 17,75 |
| 53. | Tahoe Pad Prik Khing 🌶️ 🌱
Tahoe in rode curry, kokosmelk en Thaise kouseband | 17,75 |
| 54. | Tahoe Pad Nomai 🌶️ 🌱
Tahoe in rode curry met Bamboescheuten en Thaise kruiden | 17,75 |
| 55. | Massaman Tahoe 🌶️ 🌱
Tahoe in massaman curry, kokosmelk, pinda's en aardappeltjes | 17,75 |

In onze keuken werken we met allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 56. | Kaeng Ped Tahoe   | 17,75 |
| | Tahoe in rode curry, ananas, jonge witte peper en kokosmelk | |
| 57. | Gai Yad Sai Tjee  | 17,75 |
| | Omelet gevuld met groente in zoetzure saus | |
| 58. | Pad Priew Wahn Tjee  | 17,75 |
| | Gemengde groenten met zoetzure saus en stukjes ananas | |
| 59. | Kaeng Khiew Wahn Tahoe   | 17,75 |
| | Tahoe in groene curry met Thaise aubergine | |

Gerechten geserveerd op een hete plaat

- | | | |
|-----|--|-------|
| 60. | Pad Cha Kattah Roan  | 22,50 |
| | Gemengd vlees gebakken met Thaise aubergine, rode curry en Thaise kouseband | |
| 62. | Pad Cha Kattah Kai Roan  | 22,50 |
| | Kipfilet gebakken met Thaise aubergine, rode curry en Thaise kouseband | |
| 63. | Pad Cha Kattah Nua Roan  | 23,50 |
| | Rundvlees gebakken met Thaise aubergine, rode curry en Thaise kouseband | |
| 64. | Pad Cha Kattah Koeng Roan  | 24,75 |
| | Garnalen gebakken met Thaise aubergine, rode curry en Thaise kouseband | |
| 65. | Pad Cha Kattah Tahoe Roan   | 19,75 |
| | Tahoe gebakken met Thaise aubergine, rode curry en Thaise kouseband | |

In onze keuken werken we met allergenen. Vraag naar onze allergenenkaart.

Gerechten met  zijn mild/pittig van smaak.
 Gerechten met   zijn extra pittig van smaak.

Gerechten met een  zijn vegetarisch.

Indien u een voedselallergie heeft of -intolerantie, kunt u dit aangeven bij uw gastheer/gastvrouw.

Wij koken uitsluitend vers en A La Minute.
 Gebakken rijst of bami i.p.v. witte rijst is 4,00 per portie.
 Een extra couvert is 2,50.

Nagerechten

Lychees	7,50
Met slagroom	
Dame Blanche	8,75
Overgoten met chocolade saus en slagroom	
Kokos roomijs	8,75
Met kokos snippers en slagroom	
Lychees	7,50
Met vanille ijs en slagroom	
Mango ijs	8,75
Met slagroom	

Vers gemalen koffie

Café Lungo*	3,50
Espresso*	3,50
Dubbele Espresso*	4,50
Cappuccino*	3,95
Koffie Verkeerd*	3,95
Latte Macchiato*	3,95

Thee*	3,00
Jasmijn Thee*	3,75

Irish Coffee	7,95
French Coffee	7,95
Spanish Coffee	7,95
Italian Coffee	7,95

Likeuren, Whisky's en Cognac

Tia Maria	5,75
Grand Manier	5,75
Amaretto	5,75
Cointreau	5,75
Sambucca	5,75
Bailey's	5,75
Drambuie	5,75
Calvados	6,75
Remy Martin	8,50
Famous Grouse	5,75
Jameson	5,75