






## Voorgerechten/Appetizers/Entree



- 2. Sate Moe/ สะเต๊ะหมู** **8,00**  
 Varkensvlees gemarineerd in kruiden en honing, gegrild en opgediend met notensaus  
 Pork marinated in spices and honey, grilled and served with a Peanut Sauce  
 Porc marine en herbes et miel, grilles et servi avec sauce aux cacahuètes
-  **4. Po Pai Koeng/ ปอเปี๊ยะกุ้ง** **8,50**  
 Knapperige lenterolletjes met garnalen, groenten en gevuld met heerlijk gemarineerd varkensvlees  
 Deep-fried spring rolls filled with prawns, vegetables and delicious marinated pork  
 Rouleau de printemps avec scampi, legumes et délicieux porc marine
- 5. Sate Kai/ สะเต๊ะไก่** **8,00**  
 Kip gemarineerd in kruiden en honing, gegrild met kolen en opgediend met notensaus  
 Chicken marinated in spices and honey, grilled over charcoal served with a Peanut Sauce  
 Poulet mariné en herbes et miel, grilles et servi avec sauce aux cacahuètes
- 7. Pla Neua Yang / ปลาเนื้อย่างใบสาระแหน่ (Thaise Salades/Thai Salads/Salades Thai)**  **14,00**  
 Dunne sneetjes fijne biefstuk, met zoete dressing en dunne sneetjes ajuin en verse muntsaus  
 Lean beef tossed in a sweet & tangy dressing with thin slices of onion and fresh mint sauce  
 Boeuf maigre dans un vinaigrette douce avec de fines tranches d'oignon et sauce à la menthe fraîche

## Soepen/Soups/Soupes

- 10. Tom Yam Koeng/ ต้มยำกุ้ง**  **7,00**  
 Scampi in pittige en zure soep op smaak gebracht met verse limoenbladen en limoengras  
 Prawns in spicy Hot and Sour Soup flavoured with fresh Lime Leaves and Lemongrass  
 Scampi dans une soupe aigre-piquante, aromatisé avec lime et citronnelle
-  **12. Tom Kha Kai/ ต้มข่าไก่**  **7,00**  
 Kip met de unieke smaak van Galangal is toegevoegd aan deze soep verrijkt met kokosnootmelk  
 Chicken in the unique flavour of Galangal is added to this Hot and Sour Soup enriched with Coconut Cream  
 Poulet avec le goût unique de Galanga, dans une soupe aigre-piquante enrichie en crème de noix de coco



## Hoofdgerechten/Main dishes/Plats principaux/ Curry

-  **15. Keang Pet Ped / แกงเผ็ดเป็ด**  **18,00**  
 Geroosterde eend gekookt met rode curry pasta en kokosnootmelk en verse ananas  
 Roast Duck cooked in Red Curry Paste with low fat Coconut Milk and fresh Pineapple  
 Canard rôti en curry rouge avec lait de coco et ananas
- 16. Massaman Kae/ มัสมันแกะ**  **17,50**  
 Gestoofd lam met stukjes aardappelen, noten in aromatische zachte curry saus  
 Stewed Lamb chunk with new potatoes, peanuts in an aromatic mild curry sauce  
 Morceau d'agneau avec pommes de terre, cacahuètes dans une sauce au curry doux aromatisé
- 17. Panang Neau/ พะเนงเนื้อ**  **17,50**  
 Rundsvlees in Droge rode curry gekookt met kokosnootmelk en munt  
 Beef in Dry/creamy red curry cooked on coconut milk and distinctive lime flavor  
 Boeuf dans une sauce au curry rouge crémeuse sec, au lait de coco et saveur de lime
- 18. Keang Karee Kai/ แกงกะหรี่ไก่** **16,00**  
 Kip en aardappelen met traditionele Thaise gele curry  
 Chicken and new potatoes with traditional Thai yellow curry  
 Poulet au pommes de terre au curry jaune traditionnel
- 19. Keang Phet Kai/ แกงเผ็ดไก่**  **16,00**  
 Een rode curry van kip met kokosnootmelk met bamboescheuten en verse zoete basilicum  
 A red curry of Chicken in coconut milk with bamboo shoots and fresh sweet basil  
 Curry rouge de poulet dans lait de noix de coco avec pousses de bambou et basilic frais
- 21. Keang Keaw Wan/ แกงเขียวหวาน**  **16,00**  
 Traditionele Thaise groene chili pasta met kip, verse groenten in kokosnootmelk  
 Traditional Thai green chilli paste with chicken, fresh Herbs in coconut milk  
 Curry vert traditionnel Thai épicé avec poulet, herbes fraîches au lait de coco

## Gebakken/Stirr fried/Sautés

-  **23. Ped Yang Pad Prik Thai Dam/ เป็ดย่างผัดพริกไทยดำ** **17,50**  
 Geroosterde eend geroerbakken met zwarte pepersaus en ajuin  
 Roast Duck fillet fried with black pepper sauce, onion and bell pepper  
 Canard roti sautés avec sauce au poivre noir et oignon
- 24. Kai Pad Med Mamaung/ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** **15,50**  
 Geroerbakken kip met ananas en groenten afgewerkt met cashew noten  
 Stir fried chicken with pineapple and vegetables topped with cashew nuts  
 Poulet sautés avec ananas et legumes garnie de noix de cajou
- 25. Kai Pad Prik / ผัดพริก**  **15,50**  
 Een klassieke Thaise geroerbakken schotel met Kip, zoete pepers, ajuinen, verse kruiden en chili  
 A classic Thai stir fry with chick, sweet peppers, onions, fresh Herbs & Chillies  
 Un plat sautés Thai classique avec poulet, poivrons, oignons, herbes fraîches et piments
-  **27. Neua Pad Broccoli/ เนื้อผัดบร็อคโคลี่** **17,00**  
 Gemarineerd biefstuk met Thaise kruiden dressing en Broccoli in oestersaus  
 Marinated beef with a Thai Herbs dressing and Broccoli in Oyster sauce.  
 Boeuf mariné avec une vinaigrette aux herbes Thai et Broccoli au sauce aux huîtres

## Zeevruchten/Sea food/Fruits de mer


---

-  **32. Ki Mao Talay/ ซึ่มทะเล**  **18,50**  
Gewokte zeevruchten met verse pepers, geparfumeerd met Thaise basilicum  
Stir fried seafood with fresh pepper and sweet Thai basil  
Fruits de mer sautés avec poivrons frais et basilic Thai
- 34. Koeng Pad Oriental/ กุ้งผัดโอเรียลทอล** **17,50**  
Geroerbakken scampi met ananas en groenten afgewerkt met cashew noten  
Stir fried prawn with pineapple and vegetables topped with cashew nuts  
Scampi sautés avec ananas et legumes garnie de noix de cajou
-  **35. Chu Chi Samon/ ชูฉีซลมอน**  **18,00**  
Gebakken zalm, aangevuld met gedroogde rode curry saus in kokosnootcreme  
Salmon, topped with dried red curry sauce in coconut cream  
Saumon, dans une sauce au curry rouge crémeuse sec
- 36. Mung Kra Thiam Prink Thai/ หมึกกระเทียมพริกไทย** **15,50**  
In wok gebakken inktvis met verse look en zwarte peper  
Quick wok fried Squid with fresh Garlic and black pepper  
Calamares sautés avec l'ail frais et de poivrons noirs
- 37. Mung Pad Priek / หมึกผัดพริก**  **16,00**  
Een klassieke Thaise geroerbakken schotel met inktvis, verse kruiden en chili  
A classic Thai stir fry with squid, fresh Herbs & Chillies  
Un plat sautés Thai classique avec l'ail, herbes fraîches et piments

## Vegetarisch menu/Vegetarian menu/Menu végétarien

---

### Voorgerechten/Appetizers/Entree

- 39. Po Pai Pak/ ปอเปี๊ยะคัท** **8,00**  
Knapperige lenterolletjes gevuld met Vermicelli Noedels en gemixte groeten  
Deep-fried Spring Rolls filled with Vermicelli Noodles and mixed Vegetables  
Rouleau de printemps avec nouilles Vermicelli, et légumes mélangés
- 40. Sate Tofu/ สะเต๊ะเต้าหู้** **8,00**  
Knapperige Tofu geserveerd met notensaus  
Deep-fried Tofu served with peanut sauce  
Tofu sautés servi avec sauce aux cacahuètes
- 41. Tom Kha Hed/ ต้มข่าเห็ด**  **7,00**  
Een kokosnootmelk soep met champignons en galangal  
A coconut milk soup with mushroom and galangal  
Une soup de lait de coco aux champignons et galangal

### Hoofdgerechten/Main Dishes/Plats principaux

-  **44. Panang Tofu/ พะแนงเต้าหู้**  **15,00**  
Tofu in rode curry met kokosnootmelk en zoete Thaise basilicum bladen  
Tofu in Red curry with coconut milk and Thai sweet basil leaves  
Tofu en curry rouge au lait de coco et feuilles de basilic Thai frais
- 45. Keang Karee Pak/ แกงกะหรี่คัท** **15,00**  
Gemixte groenten en aardappelen met traditionele Thaise gele curry  
Mixed vegetables and new potatoes with traditional Thai yellow curry  
Légumes mélangés au pommes de terre au curry jaune traditionnel
- 46. Tofu Pad Med Mamuang/ เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง** **15,00**  
Geroerbakken Tofu met gemixte groenten en cashew noten in champignon saus  
Stir-fried Tofu with mixed vegetables and cashew nuts in mushroom sauce  
Tofu sautés avec legumes mélangés avec noix de cajou en sauce aux champignons