



Voorgerechten/Appetizers/Entree

- Nam Jai Mix/ รวมมิตรน้ำใจ** 12,50
Mix van Sate Moe, Kai Ho bay Tuey , Po Pai Phak, Sate Kai, Koeng Hom Pa
Mix Of Sate Moe, Kai Ho bay Tuey , Po Pai Phak, Sate Kai, Koeng Hom Pa
Mix de Sate Sate Moe, Kai Ho bay Tuey , Po Pai Phak, Sate Kai, Koeng Hom Pa
- 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
- Kai Ho Bay Tuey/ ไก่ทอดใบเตย** 8,50
Geroerbakken kip met honing in pandanus bladen
Fried Honeyed Chicken in Pandanus Leaves
Poulet au miel sauté dans feuilles de Pandanus
- Koeng Hom Pa/ กุ้งห่มผ้า** 8,50
Thaise loempia's gevuld met gemarineerde scampis met Thaise saus
Thai spring rolls filled with marinated prawns in Thai sauce
Rouleaux de printemps thaïlandais avec crevettes marinées à la sauce thaï
- 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

Thaise Salades/Thai Salads/Salades Thai

- Spicy Salmon/ แซลมอนแซ่บ**  14,00
Pittige zalm salade afgewerkt met knapperige groenten
Spicy salmon salad topped with tasty herbs
Salade de saumon épicée garnie d'herbes savoureuses
- Pla Neua / ปลาน้ำน้อยใบสาระแหน่**  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

- 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
- 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
- Keaw Nam/ เกี้ยววน้ำ** 7,00
Thaise wanton soep
Thai wanton soup
Wonton soup Thai

Hoofdgerechten/Main dishes/Plats principaux/ Curry

14. **Pa Neang Ped Lychee/** พะเนงเป็ดลิ้นจี่  18,00
Gebakken eend met lychee en noten currysaus
Baked Duck breast and Lychee in peanut curry sauce
Magret de canard cuit avec lychee et sauce aux cacahuètes
15. **Keang Pet Ped /** แกลงเป็ด  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
Gestoomd 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/** แกลงกะหรี่ไก่ 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/** แกลงผัดไก่  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/** แกลงเขียวหวาน  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

noedels/noodles

Pad Thai /ผัดไทย

Gebakken noedels met eiren en tamarid saus
Fried rice noodles with egg and tamarind sauce

48. Kip/Chicken/Poulet

14,00

49. Scampi/Prawns

15,00

Bijgerechten/Side Dishes

50. Pad Pak / ผัดผักรวมมิตร

Gebakken groenten met sojasaus
Fried vegetables with soja sauce



8,00

51. Khao Pad/ ข้าวผัด






Gebakken jasmijn rijst met eiren en groeten
Fried jasmine rice with egg and vegetables

7,00

Gebakken/Stirr fried/Sautés


22. **Kae Pad Prik Thai Dam**/lams/lamb/angeau /กะพัดพริกไทยดำ 17,00
23. **Ped Yang Pad Prik Thai Dam**/eend/duck/canard/เป็ดย่างพัดพริกไทยดำ 17,50
Geroosterde vlees geroerbakken met zwarte pepersaus en ajuin
Roast Meat fillet fried with black pepper sauce, onion and bell pepper
Viande roti sautés avec sauce au poivre noir et oignon
24. **Kai Pad Med Mamaung**/ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 16,00
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. **Kra Praw Neau**/ rund/ beef / Boeuf /กระเพราเนื้อ  17,00
26. **Kra Praw Kai**/kip/chichen/poulet/กระเพราไก่  16,00
Een klassieke Thaise geroerbakken schotel met zoete pepers, basilicum, verse kruiden en chili
A classic Thai stir fry with sweet peppers, basilica, fresh Herbs & Chillies
Un plat sautés Thai classique avec poivrons, basilique, herbes fraîches et piments
27. **Neua Pad Broccoli**/ เนื้อผัดบร็อกโคลี่ 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

31. **Talay Pad Ped** ทะเลผัดเผ็ด  18,50
Geroerbakken zeevruchten met verse pepers, basilicum en kokosnoot curry saus
Stir fried seafood with fresh peppers and basilica in coconut curry sauce.
Fruits de mer sauté avec des poivrons frais et basilique dans une sauce au curry de noix de coco
32. **Ki Mao Talay**/ ซี่มาทะเล  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
33. **Keang Khua Sapparot**/ แกงคั่วสับปะรดกุ้ง  17,50
Aromatische Thaise curry met verse ananas and garnalen
Aromatic Thai curry with fresh pineapple and prawns
Curry thaï aromatique avec ananas frais et crevettes
34. **Koeng Pad Oriental**/ กุ้งผัดโอเรียลental 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**/ ซูจิแซลมอน  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** /หมึกพัดพริก  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/** ปอเปี๊ยะผัก 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/** สะต๊ะเต้าหู้ 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 Soep/** ต้มข่าหืด  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

43. **Keang Keaw Wan Tofu/** แกงเขียวหวานเต้าหู้  15,00
Tofu in traditionele Thaise groene chili pasta met verse groenten in kokosnootmelk
Tofu in Traditional Thai green chilli paste with fresh Herbs in coconut milk
Tofu en curry vert traditionnel Thai épicé avec herbes fraîches au lait de coco
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/** แกงกะหรี่ผัก 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