



Voorgerechten/Appetizers/Entree

- | | |
|--|---|
|  | <p>1. Nam Jai Mix/รวมมิตรน้ำใจ 12,50
 Mix van Sate Moe, Po Pai Koeng, Po Pai Phak, Money Bag, Sate Kai
 Mix Of Sate Moe, Po pai koeng, Po Pai Phak, Money Bag, Sate Kai
 Mix de Sate Moe, Po pai koeng, Po Pai Phak, Money Bag, Sate Kai</p> |
| | <p>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</p> |
| | <p>3. Money Bag/ ถุงทอง 7,00
 Knapperige deegwaar gevuld met heerlijk gemarineerd varkensvlees
 Deep-fried pastry filled with delicious marinated pork
 Pâtes croquantes remplies avec délicieux porc marine</p> |
| | <p>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</p> |
|  | <p>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</p> |


Thaise Salades/Thai Salads/Salades Thai

- | | |
|--|--|
|  | <p>7. Pla Neua Yang / ปลาเนื้อย่างใบสาระแหน่  13,00
 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</p> |
| | <p>8. Yam Pla Mung/ ยำปลาหมึก  11,00
 Pittige Thaise salade van inktvis met speciale Thaise kruiden
 Hot Thai squid salad with special Thai herbs
 Salade de calmars épicés avec des herbes spécial Thai</p> |

Soepen/Soups/Soupes

- | | |
|--|--|
|  | <p>10. Tom Yam Koeng/ ต้มยำกุ้ง  6,90
 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</p> |
| | <p>12. Tom Kha Kai/ ต้มข่าไก่  6,90
 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</p> |

Hoofdgerechten/Main dishes/Plats principaux/ Curry

-  **14. Pa Neang Ped Lychee/** พะเนงเป็ดลิ้นจี่  **17,00**
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 Yang/** แกงเผ็ดเป็ดย่าง  **17,00**
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/** แกงมัสมั่นแกะ  **17,00**
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  **17,00**
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 **15,00**
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  **15,00**
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  **15,00**
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 **16,50**
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 **14,50**
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 légumes garnie de noix de cajou
- Pad Prik /** ผัดพริก 
Een klassieke Thaise geroerbakken schotel met zoete pepers, ajuinen, verse kruiden en chili
A classic Thai stir fry with sweet peppers, onions, fresh Herbs & Chillies
Un plat sautés Thai classique avec poivrons, oignons, herbes fraîches et piments
-  **25. Rundvlees/Beef** **17,00**
26. Kip/Chicken **14,50**
27. Neua Pad Broccoli/ เนื้อผัดบร็อคโคลี่ **16,50**
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

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | <p>32. Ki Mao Talay/ ซี่มาทะเล </p> <p>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</p> | 18,00 |
| | <p>33. Koeng Pad Pong Kari/ กุ้งผัดผงกะหรี่</p> <p>Scampi klaargemaakt in geurige curry en zoete peper
Prawn sauteed in perfumed curry and sweet peper
Scampi sautés en curry perfume et poivrons</p> | 17,50 |
| | <p>34. Koeng Pad Oriental/ กุ้งผัดโอเรียลทอล</p> <p>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</p> | 17,00 |
|  | <p>35. Chu Chi Samon/ ซูชิแซลมอน </p> <p>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</p> | 17,00 |
| | <p>36. Mung Kra Thiam Prink Thai/ หมึกกระเทียมพริกไทย</p> <p>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</p> | 15,50 |
| | <p>37. Mung Pad Priek / หมึกผัดพริก </p> <p>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</p> | 15,50 |

Bijgerechten/Side Dishes/Accompagnement

- | | | |
|--|---|-------------|
| 50. Pad Pak Rummit/ ผัดผักรวมมิตร | <p>Gebakken groenten met sojasaus
Fried vegetables with soja sauce
Poêlée de legumes avec sauce de soja</p> | 8,00 |
|--|---|-------------|

Vegetarisch menu/Vegetarian menu/Menu végétarien

Voorgerechten/Appetizers/Entree

- | | | |
|-----|---|------|
| 39. | Po Pai Pak/ ปอเปี๊ยะผัก
<i>Knapperige lenterolletjes gevuld met Vermicelli Noedels en gemixte groeten</i>
<i>Deep-fried Spring Rolls filled with Vermicelli Noodles and mixed Vegetables</i>
<i>Rouleau de printemps avec nouilles Vermicelli, et légumes mélangés</i> | 7,50 |
| 40. |  Sate Tofu/ สะเต๊ะเต้าหู้
<i>Knapperige Tofu geserveerd met notensaus</i>
<i>Deep-fried Tofu served with peanut sauce</i>
<i>Tofu sautés servi avec sauce aux cacahuètes</i> | 8,00 |
| 41. | Tom Kha Hed/ ต้มข่าเห็ด 
<i>Een kokosnootmelk soep met champignons en galangal</i>
<i>A coconut milk soup with mushroom and galangal</i>
<i>Une soup de lait de coco aux champignons et galangal</i> | 6,90 |

Hoofdgerechten/Main Dishes/Plats principaux

- | | | |
|-----|---|-------|
| 43. | Keang Keaw Wan Tofu/ แกงเขียวหวานเต้าหู้ 
<i>Tofu in traditionele Thaise groene chili pasta met verse groenten in kokosnootmelk</i>
<i>Tofu in Traditional Thai green chilli paste with fresh Herbs in coconut milk</i>
<i>Tofu en curry vert traditionnel Thai épicé avec herbes fraîches au lait de coco</i> | 14,00 |
| 44. |  Panang Tofu/ พะแนงเต้าหู้ 
<i>Tofu in rode curry met kokosnootmelk en zoete Thaise basilicum bladen</i>
<i>Tofu in Red curry with coconut milk and Thai sweet basil leaves</i>
<i>Tofu en curry rouge au lait de coco et feuilles de basilic Thai frais</i> | 14,00 |
| 45. | Keang Karee Pak/ แกงกะหรี่ผัก
<i>Gemixte groenten en aardappelen met traditionele Thaise gele curry</i>
<i>Mixed vegetables and new potatoes with traditional Thai yellow curry</i>
<i>Légumes mélangés au pommes de terre au curry jaune traditionnel</i> | 13,50 |
| 46. | Tofu Pad Med Mamuang/ เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง
<i>Geroerbakken Tofu met gemixte groenten en cashew noten in champignon saus</i>
<i>Stir-fried Tofu with mixed vegetables and cashew nuts in mushroom sauce</i>
<i>Tofu sautés avec legumes mélangés avec noix de cajou en sauce aux champignons</i> | 13,50 |
| 47. | Tofu Pad Woen Sen/ เต้าหู้ผัดวุ้นเส้น
<i>Gebakken tofu met verse groenten en vermicelli noedels</i>
<i>Fried tofu with fresh vegetable in vermicelli noodles</i>
<i>Tofu sautés aux legumes frais et nouilles vermicelli</i> | 13,50 |