

## STARTERS / VOORGERECHTEN / ENTREES

|     |                                                                                                                                                                                                                             | €     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1.  | SPRING ROLLS<br>Small Springrolls<br><i>Kleine Loempia's</i><br>Petit Loumpia<br>ลุ่มเปี๊ยะ                                                                                                                                 | 8.00  |
| 2.  | PIEK KAI YAD SAI<br>Chicken Wings filled with minced meat, bamboo and muchrooms<br><i>Kippenvleugels gevuld met gehakt, bamboe en paddestoelen</i><br>Aile de poulet farci avec hachis, bambou et champions<br>ปีกไก่ยัดไส้ | 8.20  |
| 3.  | KRADOOG MOO TOD<br>Spare ribs with Thai herbs<br><i>Varkensribbetjes met Thaise kruiden</i><br>Spare Ribs aux herbes Thaïlandaise<br>กระดูกหมูทอด                                                                           | 8.80  |
| 4.  | SATE MOO<br>Pork Sate<br><i>Varkenssaté</i><br>Saté de porc<br>เสียบหมู                                                                                                                                                     | 8.00  |
| 5.  | HOI KRATIEM<br>St. Jacobs with pepper and garlic<br><i>St. Jacobs met peper en look</i><br>St. Jacobs avec du poivre et l'ail<br>หอยกระเทียม                                                                                | 12.20 |
| 6.  | PLOY PHOCHANA SPECIAL<br>Assortment of the most favorite Thai appetizers<br><i>Assortiment van de meest bekende Thaise voorgerechten</i><br>Assortiment d'entrees les plus appréciées<br>พลอยรวม                            | 13.60 |
| 7.  | KHUNG CHUP PENG<br>Prawns in tempura and vegetables tempura<br>Scampi's in tempura met groenten tempura<br>Scampis dans aux tempura et les legumes tempura<br>กุ้งชุบแป้งทอด                                                | 12.20 |
| 8.  | THOD MAN PLAA<br>The welknow Thai "Fichcookies" with typical herbs<br><i>De beroemde Thaise "viskoekjes" met speciale kruiden</i><br>"Les beignets de poisson" typique de la Thaïlande<br>ทอดมันปลา                         | 10.40 |
| 9.  | KUNG SYEP OI<br>Fried scampi balls tempura on sugar cane<br><i>Gefrituurde scampi tempura op suikerriet</i><br>Frit scampi bal tempura avec une canne à sucre<br>ชิ้นกุ้งเสียบอ้อย                                          | 8.00  |
| 10. | KHUNG OB SAUCE<br>Baking scampi's in Thai sauce<br>Gerookte scampi's in Thaise saus<br>Scampis fume a la Thai sauce<br>กุ้งอบซอส                                                                                            | 11.70 |



## SOUPS / SOEPEN / SOUPES

|                                                                                                                                                                                                               | €     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11. TOM YAM KHUNG<br>Spicy Soup with Prawns, muchrooms and lemongras<br><i>Pikante soep met scampi's, paddestoelen en citroengras</i><br>Soupe à la citronnelle et aux scampis<br>ต้มยำกุ้ง                   | 9.90  |
| 12. TOM YAM NUA<br>Spicy Soup with beef, muchrooms and lemongras<br><i>Pikante soep met rundsvlees, paddestoelen en citroengras</i><br>Soupe à la citronnelle avec champions et beouf<br>ต้มยำเนื้อ           | 9.20  |
| 13. TOM YAM KAI<br>Spicy soup with chicken, muchrooms and lemongras<br><i>Pikante soep met kip, paddestoelen en citroengras</i><br>Soupe à la citronnelle avec champions et poulet<br>ต้มยำไก่                | 8.20  |
| 14. TOM KAH KAI<br>Slightly spicy schickensoup with coconutmilk and coriander<br><i>Licht pikante kippensoep met kokosmelk en coriander</i><br>Soupe de poulet avec du lait de coco et coriander<br>ต้มข่าไก่ | 9.20  |
| 15. TOM KAH TALEE<br>Spicy soup with seafood and coconutmilk<br><i>Pikante soep met zeevruchten en kokosmelk</i><br>Soupe piquante au fruit de mer et au lait de coco<br>ต้มข่าทะเล                           | 12.70 |
| 16. WAN TAN SOUP<br>Thai soup with minced pork and shrimps<br><i>Thaise soep met varkensgehak en garnalen.</i><br>Soupe Thaïlandaise avec porc haché et les crevettes<br>เกี๊ยวน้ำ                            | 8.20  |
| 17. TOM JUED SEA WEED SOUP<br>Sea weed soup<br>Zee wier soep<br>Sea weed de potage<br>ต้มจืดสาหร่ายทะเล                                                                                                       | 8.20  |





## SIDE DISHES / BIJGERECHTEN / ACCOMPAGNEMENTS

|     |                                                                                                                                                                         |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 20. | PHAD THAI<br>Thai noodles<br><i>Noedels op Thaise wijze</i><br>Nouilles Thaïlandaise<br>ผัดไทย                                                                          | 12.20 |
| 21. | PHAD THAI KHUNG<br>Thai noodles with prawns<br><i>Noedels op thaise wijze met garnalen</i><br>Nouilles Thaïlandaise au scampi<br>ผัดไทยกุ้ง                             | 17.80 |
| 22. | LAAD NAA<br>Fried meat with vegetables and noodles<br><i>Gebakken vlees met groenten en noedels</i><br>Viande sautés aux legumes, nouilles<br>ลาดหน้า                   | 12.70 |
| 23. | Kwoue tiauw ped<br>Noodles soup with duck<br>Noedelsoep met eend<br>Soupe aux nouilles decanard<br>ก๋วยเตี๋ยวเป็ด                                                       | 12.70 |
| 24. | PHAD SI-EEUW<br>Fried meat with noodles and Chinese saus<br><i>Gebakken vlees met noedels en Chinese saus</i><br>Viande frit avec nouilles, sauce Chinoise<br>ผัดซีอิ้ว | 12.70 |
| 25. | KWOUE TIAUW NUA<br>Noodles soup with beef<br><i>Noedelsoep met rundsvlees</i><br>Soupe aux nouilles, boeuf<br>ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ                                           | 12.50 |
| 26. | KWOUE TIAUW MOO/KAI<br>Noodles soup with porc or chicken<br><i>Noedelsoep met vorkensvlees of kip</i><br>Soupe aux nouilles, porc ou poulet<br>ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่        | 12.20 |





## RICE DISHES / RIJSTGERECHTEN / PLATS DE RIZ

|     |                                                                                                                                                                                                                                               | €     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 27. | KHAW PAD MOO/KAI<br>Fried rice with porc or chicken<br><i>Gebakken rijst met varkensvlees of kip</i><br>Riz sautes au porc ou poulet<br>ข้าวผัดหมู/ไก่                                                                                        | 12.20 |
| 28. | KHAW PAD KIEW WAN KAI, KHAI KEM<br>Fried rice with chicken and green curry with salted egg<br><i>Gebakken rijst met kip en groene curry en gezouten eieren</i><br>Riz sautes au poulet avec curry vert et ouef sel<br>ข้าวผัดเขียวหวาน ไข่ดาว | 16.70 |
| 29. | KHAW PAD NUA<br>Fried rice with beef<br><i>Gebakken rijst met rundsvlees</i><br>Riz sautes au viande<br>ข้าวผัดเนื้อ                                                                                                                          | 14.60 |
| 30. | KHAW PAD PHOO<br>Fried rice with crab<br><i>Gebakken rijst met krab</i><br>Riz sautes au crabe<br>ข้าวผัดปู                                                                                                                                   | 15.90 |
| 31. | KHAW PAD KRAPOW MOO<br>Rice dish with fried porc, chili and basil<br><i>Rijstschotel met gebakken varkensvlees, chili en basilicum</i><br>Plat aux riz avec porc sautés, chili et basilic<br>ข้าวผัดกะเพรา หมู                                | 17.30 |
| 32. | KHAW PAD KRAPOW KHUNG<br>Rice dish with fried prawns, chili and basil<br><i>Rijstschotel met gebakken garnalen, chili en basilicum</i><br>Plat aux riz avec scampis sautés, chili et basilic<br>ข้าวผัดกะเพรากุ้ง                             | 18.00 |
| 33. | KHOW MOO TOD KRATIEM PRIK THAI<br>Rice dish with porc, garlic and chili<br><i>Rijstschotel met varkensvlees, knoflook en chili</i><br>Plat aux riz avec porc sautés, ail et chili<br>ข้าวหมูทอดกระเทียมพริกไทย                                | 16.80 |
| 34. | KHAW PHAD NUA NAM MAN HOY<br>Rice dish with fried beef and oystersauce<br><i>Rijstschotel met gebakken rundsvlees en oestersaus</i><br>Plat aux riz avec boeuf sautés et sauce aux huître<br>ข้าวผัดเนื้อน้ำมันหอย                            | 17.20 |





## SALADS / SALADES / SALADES

|     |                                                                                                                                                                                                                      | €     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 35. | YAM WOONSEN<br>Salad with prawns sliced porc, lemon in glassnoodles<br><i>Salade met scampi, fijne stukjes varkensvlees, citroen in glasvermicelli</i><br>Salade avec scampi, porc aux cheveux d'anges<br>ยำวุ้นเส้น | 14.50 |
| 36. | YAM PLAA MUK<br>Squid salad with lemon, mince and chili<br><i>Salade met inktvis, citroen, munt en chili</i><br>Salade avec calamar, citron, chili<br>ยำปลาหมึก                                                      | 14.60 |
| 37. | YAM NUA<br>Beef salad with lemon and fresh vegetables<br><i>Salade van geroosterd rundsvlees, citroen en verse groenten</i><br>Salade de boeuf avec citron et légumes<br>ยำเนื้อ                                     | 15.90 |
| 38. | YAM KHUNG PHO<br>Fried prawn salad<br><i>Salade van geroosterde garnalen</i><br>Salade de scampi fruit<br>ยำกุ้งเผา                                                                                                  | 16.90 |
| 39. | YAM TA LEE<br>Sea food salad with chili and mince<br><i>Gemengde zeevruchtensalade met chili en munt</i><br>Salade de Fruit de mer avec chili et menthe<br>ยำทะเล                                                    | 20.00 |
| 40. | YAM PED YANG<br>Grilled duck salad<br><i>Een salade van geroosterde eend</i><br>Salade de canard roti<br>ยำเป็ดย่าง                                                                                                  | 17.90 |





PORC / VARKENSVLEES / PORC

|                                                                                                                                                                                                                      | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 41. MOO TOD KRATIEM PRIK THAI<br>Fried porc with garlic and chilli<br><i>Gebakken varkensvlees met knoflook en chili</i><br>Porc sautés à l'ail avec chili<br>หมูทอดกระเทียมพริกไทย                                  | 19.00 |
| 42. PHAD KHING MOO<br>Fried porc with ginger<br><i>Gebakken varkensvlees met gember</i><br>Porc sautés avec gingembre<br>ผัดขิงหมู                                                                                   | 19.50 |
| 43. PHAD PRIK KHING MOU<br>Fried porc with pilli-pilli<br><i>Gebakken varkensvlees met pilli-pilli</i><br>Porc sautés avec pilli-pilli<br>ผัดพริกขิงหมู                                                              | 19.70 |
| 44. PANANG MOO<br>Porc in red curry with coconut milk and lemongrass<br><i>Varkensvlees in rode curry en kokosmelk met citroengras</i><br>Porc au curry rouge et lait de coco avec les feuilles de citron,<br>แกงหมู | 19.40 |
| 45. PHAD PRIEW WHAN MOU<br>Fried porc in sweet-and-sour sauce<br><i>Gebakken varkensvlees in zoetzure saus</i><br>Porc sautés aigre-doux<br>ผัดเปรี้ยวหวานหมู                                                        | 18.80 |
| 46. KHANAA MOO KROB<br>Crispy porc with Thai broccoli, garlic, chili<br><i>Krokante spek met Thaise broccolli, look en chili</i><br>Porc croustillant avec chili, basilic et brocoli Thai<br>คน้าหมูกรอบ             | 20.00 |





## BEEF / RUNDSVLEES / BOEUF

|                                                                                                                                                                                                                                                                        | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 47. PHAD KRAPOW NUA<br>Fried beef with chilli and basil<br><i>Gebakken rundsvlees met chilli en basilicum</i><br>Boeuf sautés avec chilli et basilic<br>ผัดกะเพราเนื้อ                                                                                                 | 19.00 |
| 48. PHAD PRIK KHING NUA<br>Fried beef with pilli-pilli<br><i>Gebakken rundsvlees met pilli-pilli</i><br>Boeuf sautés avec pilli-pilli<br>ผัดพริกขิงเนื้อ                                                                                                               | 19.50 |
| 49. NUA PHAD NOM MAN HOY<br>Fried beef in oystersauce<br><i>Gebakken varkensvlees in oestersauce</i><br>Boeuf sautés dans sauce huître<br>เนื้อผัดน้ำมันหอย                                                                                                            | 19.00 |
| 50. PANAG NUA<br>Beef in red curry and coconutmilk, with lemongrass<br><i>Rundsvlees in rode curry en kokosmelk met citroengras</i><br>Boeuf au curry rouge et au lait coco avec les feuilles de citron<br>แพนงเนื้อ                                                   | 19.00 |
| 51. GAENG KIEW WHAN NUA<br>Beef with egg plant and basilicum in green curry and coconutmilk<br><i>Rundsvlees met auberginnen en basilicum in groene curry en kokosmelk</i><br>Boeuf au curry vert et lait de coco avec des aubergines et basislic<br>แกงเขียวหวานเนื้อ | 20.20 |
| 52. GAENG MASAMAN PHEI<br>Lamb in Thai masaman curry with potatos<br><i>Lamsvlees in Thaise masaman curry met aardappelen</i><br>L'agneau dans curry masaman avec pommes de terre<br>มัสมั่นแพะ                                                                        | 20.70 |
| 53. GAENG PA NUA<br>Beef in red curry with egg plant and chilli<br><i>Rundsvlees in rode curry met aubergines en chilli</i><br>Boeuf au curry rouge avec aubergine et chilli<br>แกงป่าเนื้อ                                                                            | 19.70 |





## CHICKEN / KIP / POULET

|     |                                                                                                                                                                                                                                                            | €     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 54. | PHAD KAI MAMOUANG HIMAPHAN<br>Fried chicken with cajun nuts, red peppers and vegetables<br><i>Gebakken kip met cachuw noten en rode pepers en groenten</i><br>Poulet sautés avec noisettes cachuw, poivre rouge et légumes<br>ผัดไก่เม็ดมะม่วง             | 19.00 |
| 55. | PHAD KHING KAI<br>Fried chicken with ginger<br><i>Gebakken kip met gember</i><br>Poulet sautés au gingembre<br>ผัดขิงไก่                                                                                                                                   | 19.00 |
| 56. | KAI PHAD PAK<br>Fried chicken with season vegetables<br><i>Gebakken kip met seizoensgroenten</i><br>Poulet sautés avec des légumes de saison<br>ไก่ผัดผัก                                                                                                  | 18.70 |
| 57. | GAENG KA-RI KAI<br>Chicken with yellow curry, coconut milk and potatoes<br><i>Kip in gele curry, kokosmelk en aardappelen</i><br>Poulet au curry jaune, lait de coco et pomme de terre<br>แกงกะหรี่ไก่                                                     | 18.90 |
| 58. | KAI YAANG PATTAYA<br>Grilled chicken with black pepper and yellow curry sauce<br><i>Gegrilde kip met zwarte peper en gele curry saus</i><br>Poulet grillé avec poivre noir au curry sauce<br>ไก่ย่างพริกไทยดำราดซอสกะหรี่                                  | 19.30 |
| 59. | PANANG KAI<br>Chicken in red curry and coconutmilk, with lemongrass<br><i>Kip in rode curry en kokosmelk met citroengras</i><br>Poulet au curry rouge et au lait de coco avec les feuilles de citron<br>แพนงไก่                                            | 18.75 |
| 60. | GAENG PHED KAI<br>Bamboo, chicken, coconutmilk, and thai curry<br><i>Bamboe, kip kokosmelk en thaise curry</i><br>Bambou, poulet, lait de coco et curry Thaïlandaise<br>แกงเผ็ดไก่                                                                         | 19.50 |
| 61. | GAENG KIEW WHAN KAI<br>Chicken with eggplant and basilicum in green curry and coconutmilk<br><i>Kip met auberginen en basilicum in groene curry en kokosmelk</i><br>Poulet au curry vert et lait de coco avec des aubergines et basilic<br>แกงเขียวหวานไก่ | 19.50 |





## FISH – SEAFOOD / VIS – ZEEVRUCHTEN / POISON – FRUIT DE MER

|                                                                                                                                                                                                                                           | €     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 62. PLAH PLOY<br>Fried sea bass with Thai herbs and Isan way sauce<br><i>Gebakken zeebaars met Thaise kruiden (pikant) en saus op Isaan wijze</i><br>Loup de mer au four avec herbes thaïes (épicé) et sauce de la façon Isan.<br>ปลาพลอย | 26.50 |
| 63.. PLAH JEAN<br>Fried fish in sauce and vegetables<br><i>Gebakken vis in saus en groenten</i><br>Poison sautés dans une sauce avec légumes<br>ปลาเจียน                                                                                  | 23.85 |
| 64. PLAH RAD PRIK<br>Fried fish with chili sauce<br><i>Gebakken vis met chili saus</i><br>Poison sautés avec sauce chili<br>ปลาราดพริก                                                                                                    | 25.40 |
| 65. PHAD PRIEW WHAN KUNG<br>Prawns in sweet-and-sour sauce<br><i>Scampi's in zoetzure saus</i><br>Scampi aigre-douc<br>เปรี้ยวหวานกุ้ง                                                                                                    | 21.70 |
| 66. PHAD KRAPOW KHUNG<br>Prawns with basilicum, red peppers and vegetables<br><i>Scampi's met basilicum, rode pepers en groenten</i><br>Scampis au basilic, poivre rouge et légumes<br>ผัดกระเพรากุ้ง                                     | 21.60 |
| 67. KUNG PHAD PONG KA-RI<br>Prawns in yellow curry with onions and celery<br><i>Scampi's in gele curry met ajuin en selder</i><br>Scampis au curry jaune avec oignons et céleris<br>กุ้งผัดผงกระหรี่                                      | 21.80 |
| 68. HOI CHU-CHI<br>St. Jacobs in red curry and coconut milk<br><i>St. Jacobs in rode curry en kokosmelk</i><br>St. Jacobs au curry rouge et lait de coco<br>หอยคูฉี                                                                       | 26.90 |
| 69. KUNG OB MOH-DIN<br>Steamed prawns with glass noodles and seafood<br><i>Gestoomde scampi's met vermicellinoedels en zeevruchten</i><br>Scampi fumée avec des cheveux d'anges et fruit de la mer<br>กุ้งอบหม้อดิน                       | 25.90 |
| 70. PHAD TA-LEE<br>Mixed Sea food with vegetables<br><i>Gemengde zeevruchten met groenten</i><br>Mix fruit de mer avec légumes<br>ผัดทะเล                                                                                                 | 24.70 |

## FISH – SEAFOOD / VIS – ZEEVRUCHTEN / POISON – FRUIT DE MER

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                | €                   |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 71. | <p>KUNG KRATIEM PRIK THAI<br/> Scampis with pepper and garlic<br/> <i>Scampi's met peper en look</i><br/> Scampi avec du poivre et l'ail<br/> กุ้งกระเทียมพริกไทย</p>                                                                                                          | 21.90               |
| 72. | <p>MHUK NUNG MANAO<br/> Steamed squid with lemon and spicy sauce<br/> <i>Gestoomde inktvis met citroen en pikante saus</i><br/> Calamar a la vapeur au lemon et sauce épice<br/> หมึกนึ่งมะนาว</p>                                                                             | 24.20               |
| 73. | <p>HOY LAI PHAD PRIK PHAO<br/> Boiled scallops in exotic sauce with basil<br/> <i>Gekookte schelpdieren in exotische saus met basilicum</i><br/> Coquillage cuit en sauce exotique avec basilic<br/> หอยลายผัดพริกเผา</p>                                                      | 23.30               |
| 74. | <p>PHOE PAD PHONG KA-RI<br/> Crab in yellow curry, onions and selery<br/> <i>Krab in gele curry met ajuin en selder</i><br/> Crabe au curry jaune avec oignons et céleris<br/> ปูผัดผงกระหรี่</p>                                                                              | 25.40               |
| 75. | <p>HO MOC<br/> Steamed seafood in banana leaves with red curry and coconutmilk<br/> <i>In bananebladeren gestoomde zeevruchten met rode curry en cocosmelk</i><br/> Fruit de mer vapeurisé dans des feuilles de bannane avec du curry rouge en lait de coco<br/> ห่อหมก</p>    | 23.85               |
| 76. | <p>KHUNG PHAW<br/> Grilled gamba with Thai seasoned sauce. (size 13/15, 6 pieces)<br/> Gegrilde gamba met Thaise kruiden saus. (grootte 13/15, 6 stuks)<br/> Crevettes grillées avec une sauce aux herbes thaïlandaises. (Taille 13/15, 6 pièces)<br/> กุ้งเผา</p>             | 26.40               |
| 77. | <p>GEANG KIEUW WHAN KHUNG<br/> Prawns with egg plant and basilicum and green curry and coconutmilk<br/> Scampi's met aubergines en basilicum en groene curry met kokosmelk<br/> Scampi au curry vert et lait de coco avec des aubergines et basilica<br/> แกงเขียวหวานกุ้ง</p> | 22.30               |
| 78. | <p>PLAH YAANG<br/> Grilled fish with Thai seasoned sauce<br/> Gegrilde vis met Thaise kruidensaus<br/> La Poison grille avec sauce epice Thaïlandaise<br/> ปลาย่าง</p>                                                                                                         | 27.50               |
| 79. | <p>JIM-JUM THALEE ( SUKIYAKI THAI STYLE )<br/> Seafood in the pot and vegetables ( self-cooking )<br/> Zeevruchten in een pot en vruchten ( zelf voorbereiden )<br/> Mix fruit de la mer avec des legumes (faites-vous vous meme )<br/> จิ้มจุ่มทะเล(แช่บหหลาย)</p>            | 34.20per<br>persoon |



## ISAAN STYLE / OP ZIJN ISAAN'S / FACON ISAAN

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 80. PLAH NUNG ISAAN<br>Steamed fish with vegetables and very spicy sauce<br><i>Gestoomde vis met groenten en heel pikante saus</i><br>Poisson fumée avec légumes et sauce très piquant<br>ปลาหนึ่งแจ่ว                                                                                         | 25.00 |
| 81. LAAB KAI/MOO<br>Minced chicken or porc<br><i>Fijngesneden kip of varkensvlees</i><br>Haché de poulet ou porc<br>ลาบไก่/หมู                                                                                                                                                                 | 18.20 |
| 82. NAM TOK NUA<br>Grilled sliced entrecote with chili sauce<br><i>Gegrilde fijngesneden entrecote met chilisaus</i><br>Entrecote haché et grillé avec du sauce chili<br>น้ำตกเนื้อ                                                                                                            | 22.50 |
| 83. LAAB NUA<br>Minced Beef<br><i>Fijngesneden rundsvlees</i><br>Haché de boeuf<br>ลาบเนื้อ                                                                                                                                                                                                    | 20.00 |
| 84. NAM TOK MOO<br>Grilled bacon with chili sauce<br><i>Gegrild spek met chilli saus</i><br>Bacon grillé avec sauce chilli<br>น้ำตกหมู                                                                                                                                                         | 17.70 |
| 85. SOM TAM<br>Papaya salad<br><i>Papaya salade</i><br>Salade de papaya<br>ส้มตำ                                                                                                                                                                                                               | 14.80 |
| 86. SOUP NOHMAAI<br>Bambou with pilli-pilli the Thai way<br><i>Bamboes met pilli pilli op zijn Thai's</i><br>Bambou avec pilli pilli à la Thaïlandaise<br>ซุปรหน่อไม้                                                                                                                          | 16.00 |
| 86a JIM-JUM ISAAN (SUKIYAKI ISAAN STYLE )<br>Beef and chicken with Thai vegetables in pot (self-cooking)<br><i>Rundsvlees en kip met Thaise groenten in pot (zelf voorbereiden)</i><br>La viande et la poulet avec des legumes Thaïlandaise (faites-vous vous meme)<br>จิ้มจุ่มอีสาน(แซ่บหลาย) | 26.00 |





## VEGETARIAN / VEGETARISCH / VEGETARIEN

|                                                                                                                                                                                                                                             | €     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 87. PHAD PAK RUAM MET<br>Mixed vegetables<br><i>Groentemengeling</i><br>Mix légumes<br>ผัดผักรวมมิตร                                                                                                                                        | 13.95 |
| 88. PHAD POOY SEAN<br>Vegetables with glassnoodles<br><i>Groenten met glasvermicelli</i><br>Légumes avec cheveux d'anges<br>ผัด โป๊ยเซียน                                                                                                   | 14.30 |
| 89. KHEAN PAA JAY<br>Red curry with mixed Thai Herbes<br><i>Rode curry met een mengeling van Thaise kruiden</i><br>Curry rouge avec une mélange du herbes Thaïlandaise<br>แกงป่าเจ                                                          | 14.50 |
| 90. PHAAD KHANAA HET HOM<br>Fried Thai broccoli with Chinese mushrooms<br><i>Gebakken Thaise broccoli met Chinese paddestoelen</i><br>Brocoli Thaïlandais frit avec champions Chinoise<br>ผัดคะน้าเห็ดหอม                                   | 14.80 |
| 91. PHAAD PAKBOENG KHIEMAAO<br>Fried Thai morning glory with garlic and pilli-pilli<br><i>Gebakken Thaise waterspinazie met knoflook en pilli-pilli</i><br>Morning glory Thaïlandaise frit avec du l'ail et pilli-pilli<br>ผัดผักบุ้งจี๊เมา | 14.60 |
| 92. GAENG KIEW WHAN HET HOM<br>Green curry with Chinese mushrooms and egg plant<br><i>Groene curry met Chinese champions en aubergines</i><br>Curry verte avec champions Chinoise et auberginnes<br>แกงเขียวหวานเห็ดหอม                     | 14.90 |





## DUCK / EEND / CANARD

|                                                                                                                                                                                                                                    | €     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 93. LAAP PED<br>Minced duck with lemon, mint and thai herbes<br><i>Gehakt eendevlees met citroen, munt en Thaise kruiden</i><br>Haché de canard avec citron, menthe et aux herbes Thaïlandaise<br>ลาบเป็ดอุดร(เจ้าเก่า)            | 21.00 |
| 94. GAENG PHET PED YAANG<br>Duck in red curry and coconut milk, pineapple and tomatoes<br><i>Eend in rode curry en kokosmelk, ananas en tomaten</i><br>Canard au curry rouge et lait de coco, ananas et tomates<br>แกงเผ็ดเป็ดย่าง | 22.00 |
| 95. PHED LAAD SAUCE<br>Duck with pineapple and tamarin sauce<br><i>Eend met ananas en tamarin saus</i><br>Canard avec ananas au tamarin sauce<br>เป็ดราดซอสมะขาม                                                                   | 21.20 |
| 96. PHED PALOO<br>Duck in exotic seasoned stock<br><i>Eend in exotische kruidenbouillon</i><br>Canard dans bouillon epice exotique<br>เป็ดพะโล้                                                                                    | 21.00 |





## FROG / KIKKER / GRENOUILLE

|                                                                                                                                                                                                                    | €     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 97. KOB KRATHIAM PRIK THAI<br>Frogleggs with garlic and pepper<br><i>Kikkerbiljetjes met knoflook en peper</i><br>Cuisses de grenouille à l'ail et au poivre<br>กบกระเทียมพริกไทย                                  | 18.80 |
| 98. KOB KRAPOW<br>Frogleggs with basilicum, red peppers and vegetables<br><i>Kikkerbiljetjes met bassilicum, rode pepers en groenten</i><br>Cuisses de grenouilles au basilic, poivre rouge et légumes<br>กบกะเพรา | 19.50 |
| 99. KOB PHAT PHET<br>Frogleggs in red curry with Thai vegetables<br><i>Kikkerbiljetjes in rode curry met Thaise groenten</i><br>Cuisses de grenouilles au curry rouge et aux légumes Thai<br>กบผัดเผ็ด             | 19.80 |

## *KINDER MENU*

*Sticky rise [ข้าวเหนียว]*

*Varkenssaté [สเต็กหมู]*

*Of*

*Varkenribbetjes met Thaise kruiden*

*[กระดูกหมู]*

*Ibol ijs*

*Frisdrank*

**€13.80**