

MENU THAI KAAAN

35 € per persoon / 35 € per person

Ahaan wang roum
Assortiment van Thaise lekkernijen en dipsausjes
assortment of thai appetizers and dip sauces

Tom Yam Kung*
Kruidig soepje van gamba met limoen, citroengras, champignons en koriander
Spicy soup of king prawns with lime, lemongrass, mushrooms and coriander

Ped Raad Naamdaeng
Eend in een gesuikerde thaise saus met thaise groentjes
Duck in a sweetened thai sauce with thai vegetables

OF / OR

Kaeng kieuw waan talee*
Zeevruchten en thaise vis in kokosmelk, groene kerrie, thaise aubergines en verse kruiden
Seafood and thai fish in coconut milk, green curry, thai aubergine and fresh herbs

OF / OR

Nue Namman hoy
Runderlapjes met een variatie van groentjes en paddenstoelensaus
Slices of beef with a selection of vegetables and a mushroom sauce

Ro Tie
Thaise pannenkoek met gesuikerde room en kokosijs
Thai pancake with custard and coconut ice cream

Koffie - Coffee

MENU NAMFON

45 € per persoon / 45 € per person (vanaf/from 2 personen/persons)

Aperitief van het huis (Thai Kaan)

Ahaan wang Roum

Assortiemnt van thaise lekkernijen en dipsausjes

Assortment of thai appetizers and dip sauces

Tom Tjuad Tangkwa

Soep met komkommers - gevuld met gehakt

Soup of cucumbers - filled with minced meat

Hoy lai pad prik pao*

Gewokte venusschelpen, verrijkt met thaise kruiden

Stir-fried hard clams with thai herbs

Nue phad ped*

Gewokte rundfilet met pikante kerrie en gewokte groentjes

Stir-fried beef fillet with spicy curry and stir-fried vegetables

OF / OR

Ped Phad Phrik Thaidam*

Gebakken eend met zwarte peper

Baked duck with black pepper

OF / OR

Pla Samunphai

Gebakken vis met thaise kruiden, kokosmelk, cashewnoten en munt

Baked fish with thai herbs, coconut milk, cashew nuts and mint

Mo Geang

Warme jasmijntaart met vanille-ijs

Hot jasmine pie with vanilla ice cream

OF / OR

Koffie - Coffee

THAISE RIJSTTAFEL - THAI RICE TABLE

40 € per persoon / 40 € per person (vanaf / from 4 personen / persons)
Aperitief van het huis (thai Kaan)

Ahaan wang roum
Assortiment van thaise lekkernijen en dipsausjes
Assortment of thai appetizers and dip sauces

Mau Naam Tok*
Fijngesneden varkensvlees met chilli, koriander, munt, rijstpoeder en sjalotjes
Sliced pork with chilli, coriander, mint, rice powder and shallot

OF / OR

Nue Naam Tok*
Fijngesneden rundvlees met chilli, koriander, munt, rijstpoeder en sjalotjes
Sliced beef with chilli, coriander, mint, rice powder and shallot

Kiew nam
Groentesoepje met rijstdeegjes, gevuld met scampi's en thaise groentjes
Vegetable soup with little rice dough's, scampi and thai vegetables

Pla Saam Rod
Gebakken snapper in een deegje met tamarind saus (sausje met verfijnde zoete smaak en kippensliertjes)
Fried snapper in a crunchy coating with tamarind sauce (a sauce with a delicate sweet taste and slices of chicken)

OF / OR

Kieuwaan kea*
Lamsfilet in groene kerrie, kokosmelk, bamboe, thaise aubergines en groentjes
Lamb in green curry, coconut milk, bamboo, thai aubergine and vegetables

OF / OR

Mau Phad Phrik Thaidam*
Gebakken varkensvlees met zwarte peper
Baked pork with black pepper

OF / OR

Kai himmaphan
Kip in de wok met cashewnoten, groenten en ananas
Sir-fried chicken with cashew nuts, vegetables and pineapple

Kruai boèt chi
Warme banaan met kokosmelk en vanille-ijs
Hot banana with coconut milk and vanilla ice cream

OF / OR

Koffie - Coffee