

Hidden Gems | Starters | To Share

Ceviche

Gepekeld kabeljauw rug | munt | koriander | tijgermelk | limoen

€9

Thai Calamaris

Pijlstaartinktvis | limoen | rode curry aioli

€9

Moe Sate

Gegrilde Iberico nek | citroengras | Thaise kruiden

€8

Tom Yum Namkhon

Soep | citroengras | laos | kaffir | kokos | chili olie | tijger garnalen

€7,5

Tom Kha

Soep | citroengras | laos | kaffir | kokos | tijger garnalen of kip

€7,5

Kai Sate

Gegrilde kipfilet | Thaise marinade | saus van pinda's en rode curry

€7,5

Crying Tiger Beef

Gegrilde Bavette | spicy e-saan tamarinde saus | groenten | kleeftijst

€12,5

Saelmon Can

Huisgemaakte gravlax zalm | munt | koriander | ananas | citroengras

€9

Som Tam

Groene Thaise papaja | gefermenteerde spicy dressing | gegrilde tijger garnalen

€12

Kwoi Tiauw Soht

Rijstflensjes | komkommer | rode ui | tofu | kimchi | 5-spices

€7

Palo Consommé

53° Koolvis | kruidige consommé | taugé | Thaise basilicum

€12

Thod Man Plaa

Viskoekjes | kousenband | rode curry | kaffir

€7

Mixed My Asia

Combinatie van verschillende voorgerechten

€10,5

Classics | Mains

Phad Kratiam

Stir-fry | knoflook | zwarte peper | oestersaus

Phad Phrik Thai Dam

Stir-fry | zwarte peper | paddenstoelen | broccoli | oestersaus

Phad Kraprao

Stir-fry | Thaise basilicum | rawit peper | kousenband | soja

Phad Med Mamuang

Stir-fry | groenten | knoflook | cashewnoten | oestersaus

Keng Kiow Wan

Groene curry | bamboe | aubergine | Thaise basilicum

Keng Panaeng

Originele Thaise curry | citroenblad | kokos | ui | paprika

Keng Daeng

Rode curry | kousenband | rode peper | ui | paprika

Keng Masaman

Zoete curry | aardappels | ui | pinda's

Phad Thai

Stir-fry | rijstnoedels | ei | taugé | groenten | koriander | tamarinde saus

Kip €17 | Beef €18 | Eend €19 | Vis €19 | Garnalen €19 | Inktvis €18 | Tofu €15

Phad Thai €13,5

Dieetwens? Vraag naar de mogelijkheden
Gerechten worden geserveerd met Jasmijn rijst
Gebakken rijst + €5

Specials | Mains

Plaa Loei Suan 🌶️

Dorade | citroengras | kokos | munt | Thaise kruiden €22

South Masaman

Zoete curry | kippendij | aardappel | pinda's | ui €18

Kai Sesame 🌶️

Stir-fry crispy kip | chili olie | sesam | lente ui | cashewnoten €17

Plaa Thod Mamuang 🌶️

Dorade | mango | citroengras | pinda's | Thaise dressing €22

Keng Jungle 🌶️🌶️🌶️

Jungle curry | Thaise aubergine | bamboe | kousenband | seafood €19

Plaa Sahm Rot

Dorade | kaffir | ananas | 3-smaken saus | crispy Thaise basilicum €22

Phed My Asia 🌶️

Crispy gegrilde eend | rode curry | lychee | kousenband | pinda's €19

Phed Yang

Crispy gegrilde eend | spitskool | paksoi | krokante ui €19

Poonim Kratiam

Soft-shell krab | knoflook | zwarte peper | oestersaus €23

Poonim Tjushi 🌶️

Soft-shell krab | rode curry pasta | kaffir | kokos €23

Sides | To Share

Yam Neua 🌶️

Ossenhaas | munt | koriander | komkommer | sla €9

Laab Kai 🌶️🌶️

Fijngehakte kip | gepofte rijst | rode ui | kaffir | munt €9

Phad Phak

Stir-fry | groenten | oestersaus | knoflook €9

Menu's | 2.0

Na 5 jaar voornamelijk de welbekende klassiekers te hebben gedraaid, hebben we de kaart een beetje omgegooid. We hebben met de chefs gezeten om ons concept te herzien, en aan te passen. Op een creatievere manier bezig te gaan met niet alleen de klassiekers, zoals een (heerlijke) Tom Kha of een Panaeng, maar voornamelijk gerechtjes die de Thai thuis eet en verborgen gerechtjes die je vindt in kleine, afgelegen, dorpjes. Naast mooie producten en unieke bereidingen zit er veel liefde en persoonlijkheid in. De filosofie achter deze gerechten is het balanceren van mooie neutrale, verse ingrediënten, die een onovertroffen eet ervaring creëren.

Thai Ceviche

Kabeljauw rug | munt | rode ui | tijgermelk

Palo Consommé

53° Koolvis | kruidige consommé | taugé | Thaise basilicum

Saelmon Can

Huisgemaakte gravlax van zalm | citroengras | munt | cashewnoten | ananas | Thaise vinaigrette

Phed Lychee & Kai Sesame

Gegrilde knapperige eend | rode curry | lychee | kousenband

&

Krokante kip | sesam | chili olie | lente ui | cashewnoten

€39 per persoon

Dessert + €4

Wilt u verrast worden?

De chefs stellen graag voor u een menu samen!

Menu's | Wine & Cocktail pairing

3 gangen €32 | +€15

5 gangen €45 | +€20

6 gangen €52 | +€30

Dieetwens? Vraag naar de mogelijkheden
Gerechten worden geserveerd met Jasmijn rijst
Gebakken rijst + €5

Desserts | After Dinner

Kruay Thod

Gebakken banaan | roomijs | honing | slagroom

€7

Kao Niauw Mamuang

Kokos kleefrijst | mango | mango sorbet

€7

Bua Loy

Tapioca balletjes | kokosmelk | nootjes

€7

Thai Banana Split

Banaan | nootjes | chocolade | roomijs | slagroom

€7

Cool down

Huisgemaakte ijsselectie | vraag naar de mogelijkheden

€6