



REFRESHING COLD DRINKS

FRISDRANKEN/COLD DRINKS			
Spa Rood/Blauw 25 cl	3,5 €	Schweppes Agrum	3,8 €
Spa Rood/Blauw 50 cl	5,5 €	Ginger Beer	4,0 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,5 €	Indian Tonic	3,8 €
Fanta	3,5 €	Elderflower Cucumber Tonic	4,0 €
Fuze Tea Sparkling black tea	3,8 €	Appel / Orange Juice	3,5 €
Pink Grapefruit	4,0 €	Tomato Juice	4,0 €
Sicilian Lemon	4,0 €	Cécémelk on the rocks	4,0 €



AN EXCLUSIVE SELECTION OF LOCAL BEERS

THAISE BIEREN / Thai BEER		
SINGA / CHANG - Typical fresh Thaise pilsner	4,80%	4,0 €
Lokale brouwerij BRYGGJA / Local Brewery BRYGGJA - Damme / Moerkerke		
<u>Sarepta - Blond Ale</u>	4,7 %	5,0 €
<i>Verfrissend blonde dorstlesser</i>		
<i>Refreshing blond aperitif beer</i>		
<u>Amuse - Blond</u>	6,5 %	5,5 €
<i>Fris, kruidig, afgetoetst met Galangal (Asiatische gember achtige wortel).</i>		
<i>Fresh, spiced with the flavour of Galangal (Asian root of the Ginger Family).</i>		
<u>Bryggja IPA</u>	6,5 %	6,0 €
<i>Helder goudblond, extra hoppig met een bittere nasmaak</i>		
<i>Clear golden blond, extra hoppy with a bitter aftertaste</i>		
<u>Koejake Mango IPA - Blond</u>	7,8 %	6,0 €
<i>Goudblond, sterke neus van Mango, bittere toets en tropische aroma's. Fruitige IPA.</i>		
<i>Goldblond, expressive nose of Mango, slightly bitter and tropical aroma's. Fruity IPA.</i>		
<u>Wreed Axident</u>	8,5 %	6,0 €
<i>Lichtbitter fris met een prettige afdronk / Slightly bitter, fresh with a pleasant aftertaste</i>		
<u>Bryggja Tripel</u>	8,5 %	6,0 €
<i>Hoppige Tripel, frisse volle smaak, fruitige toets en licht kruidig aroma.</i>		
<i>Hoppy Tripel with a fresh full flavour, slightly fruity and herbful aroma.</i>		
<u>Waldorph - Amber</u>	9,2 %	6,5 €
<i>Licht zoetig, rokerige whiskytoets gelagerd op houtsnippers van appelhout.</i>		
<i>Slightly sweetened, smoked whisky touch aged on apple tree wood chips.</i>		

<u>Bryggja Bruin</u>	7,0 %	5,5 €
<i>Vol donker, karakter en stevige body, kruidige toets en aangename bitterheid.</i>		
<i>Full brown beer with a solid body, touch of herbs and pleasant bitterness</i>		
<u>HOORNCRAFT Tripel</u>	8,5 %	6,0 €
<i>Goudgeel, evenwichtig moutig karakter met subtiele bitterheid.</i>		
<i>Goldyellow, balanced malty character with subtle bitterness</i>		
<u>HOORNCRAFT Quadrupel</u>	10,0 %	6,0 €
<i>Amber, Donker fruit, karamel, toffee, geroosterde Mout, mokka, kandijnsuiker. Lange volmondige nasmaak.</i>		
<i>Amber, dark fruit, caramel, toffee, roasted malt, mocha, rock sugar. Long, full-bodied aftertaste.</i>		

LOKALE BROUWERIJ Viven/ LOCAL Brewery Viven - Damme/Vivenkapelle

<u>Nada IPA</u>	0,3 %	5,0 €
<i>Alcoholvrije frisse fruitige IPA. Zacht, hop aroma in combinatie met Amerikaanse bitterhop.</i>		
<i>Alcoholfree fresh and fruity IPA. Hoppy aroma's in combinantion with American bitterhop.</i>		
<u>Champagne Weisse</u>	4,8 %	5,0 €
<i>Romig blond, florale toetsen. Verfrissend aperitief bier, finesse door de Champagnegist.</i>		
<i>Creamy blond refreshing aperitif beer with a touch of flowers refined by Champagne yeast.</i>		
<u>Cherry Rouge</u>	5,6 %	5,0 €
<i>Fris licht zoette drinker op basis van echte kersen (geen siroop)</i>		
<i>Fresh soft sweet drinker based on real cherries (no sirup)</i>		
<u>Master IPA</u>	7,0 %	6,0 €
<i>Citrustinten, fruitig aroma en aangename bitterheid</i>		
<i>A flavour of Citrus, fruity aroma and pleasant bitterness</i>		
<u>Premium Tripel</u>	8,0 %	6,0 €
<i>Niet alledaagse trippel, kruidige ipv bittere afdronk. Volmondig, donkerblond, fruitig.</i>		
<i>Different Tripel, fruity in stead of bitter aftertaste. Aromatic, darkblond.</i>		
<u>Smoked Porter</u>	7,0 %	6,5 €
<i>Een neus van mokka met toetsen van turf, leder, gerookte noten, lichte likeuraroma's.</i>		
<i>A nose of mokka and flavours of peat, leather, smoked nuts, light liqueur aroma's.</i>		



MOCKTAILS, COCKTAILS & MORE

APÉRO / APERITIFS

CAVA Muscat 0%	9 €	Martini Wit/Rood on the rocks	8 €
PROSECCO glas 8,5 %	7 €	Martini Wit/Rood - Soda	11 €
CAVA glas	10 €	Campari on the rocks	8 €
SPUMANTE Rosé Brut	12 €	Campari - Soda	11 €
Port White / Tawny	8 €	Ricard	10 €
Sherry Fino	8 €	Picon Bière	8 €
Pineau De Charante	8 €	Picon Vin Blanc	10 €

MOCKTAILICIOUS / APÉRO ZERO

Martini Floreale OTR	<i>Fijne niet alcoholische Martini Vermouth</i>	8 €
Martini Vibrante OTR	<i>Fijne niet alcoholische botanische Martini</i>	8 €
Virgin Campari 0% OTR	<i>Campari flavoured 0% OTR</i>	8 €
Virgin Rum&Coke	<i>Bruine rum 0%, Coca Cola (limoensap)</i>	10 €
Gin Tonic 0%	<i>Tanqueray, tonic</i>	10 €
Virgin Campari Spritz	<i>Campari flavoured spritz, tonic</i>	10 €
Virgin Ginger-Appel Spritz	<i>Ginger Beer, apple juice, Gimber syrup, lime juice</i>	8 €
Virgin Mojito	<i>Mint, lime juice, Cane sugar, mojito-mint syrup, soda</i>	10 €
Virgin Mojito Passion Fruit	<i>Mint, lime juice, Cane sugar, passion fruit syrup, soda</i>	12 €
Virgin Dark & Stormy	<i>Brown rum 0%, lime juice, Gimber sirup, Ginger beer</i>	10 €
Passion fruit / Soda	<i>Passion fruit syrup, soda</i>	8 €
Basilicum-Lime / Soda	<i>Natural Basilicum-Lime juice, soda</i>	8 €
Spicy Ginger-Lime/ Soda	<i>Natural Spicy Ginger Lime juice, soda</i>	8 €
Cava 0% / Basilicum-Lime	<i>Natural Basilicum-Lime juice, Cava 0% alc.</i>	10 €
Cava 0% / Spicy Ginger-Lime	<i>Natural Spicy Ginger Lime juice, Cava 0% alc.</i>	10 €

COCKTAILICIOUS

CAVA - Basilicum Lime	<i>Glas Cava finished with fresh Basilicum-Lime juice</i>	12 €
CAVA - Spicy Ginger Lime	<i>Glas Cava finished with fresh Spicy Ginger-Lime Juice</i>	12 €
Aperol Spritz	<i>Aperol, prosecco, soda</i>	12 €
Ginger-Apple Spritz	<i>White rum, Ginger beer, apple juice</i>	14 €
Limoncello Tonica	<i>Limoncello and Tonic</i>	12 €
Limoncello Spritz	<i>Limoncello, prosecco, soda</i>	14 €
Limon-/Orange Chili Tonica	<i>Limon-/Orangechilli, Tonic ~ 🍸</i>	14 €
Limon-/ Orange Chili Spritz	<i>Limon-/Orangechilli, Prosecco, Soda ~ 🍸</i>	14 €
Mai Tai	<i>Rum, Cointreau, lime-, pineapple-, orange-juice, Almond syrup</i>	16 €
Mojito	<i>Mint, cane sugar, lime juice, mint syrup, rum, soda</i>	12 €
Mojito Passion Fruit	<i>Mint, cane sugar, lime juice, passion syrup, rum, soda</i>	14 €
Bloody Mary	<i>Vodka, tomatojuice, celery, tabasco.</i>	14 €
Negroni	<i>1/3 gin , 1/3 Campari, 1/3 Martini Rood</i>	14 €
Dark & Stormy	<i>Brown rum, lime juice, Gimber syrup, Ginger beer</i>	14 €
Espresso Martini	<i>Coffee, vanilla, Vodka</i>	14 €
Passion Fruit Martini	<i>Passion fruit, Mango, little vanilla, Vodka</i>	14 €



A REFINED SELECTION OF SPIRITS

SPIRITS + SODA (incl.)

Vodka	12 €	Hendrick's	12 €
Rum Habana wit / Bruin	13 €	Bulldog	12 €
Johnnie Walker Red Label	12 €	Gin Mare	16 €
Jameson / J&B	12 €	MOM God Save Gin	14 €



A FINE SELECTION OF HOUSE WINES

SPUMANTE / CAVA / PROSECO		
	GL	FL
<u>CAVA Muscat 2.0 cl - 0% (alcoholvrij)</u>		9 €
<i>Wit sprankelend/Sparkling White</i>		
<u>Prosecco Extra Dry - 8,5%</u>	7 €	32 €
<i>Zeer licht, fris en fruitige mix van Chardonnay, Garganega en Glera</i>		
<i>Very light, fresh en fruity mix from Chardonnay, Garganega and Glera</i>		
<u>CAVA</u>	10 €	38 €
<i>Mooie aroma's door de jonge druiven. Goede zoet/zuur balans. Fris en fruitig.</i>		
<i>Nice aromas through young grapes. Perfect sweet/soure balans. Fresh and fruity</i>		
<u>Spumante Rosé Brut (Veneto - IT.)</u>	12 €	40 €
<i>Stijlvol, droog, sprankelende Rosé, toets van aarbeï, framboos, fijne zuren - zacht en speels</i>		
<i>Stylish, dry, sparkling rosé, touch of straw- & raspberry, fine tannins - soft and playful</i>		

HUISWIJN / HOUSEWINE - GLAS/KARAF 25 CL			
WIT / WHITE	GL	25 CL	FL
<u>Romarion Chardonnay (FR - Pays d'OC - Chardonnay)</u>	8 €	12 €	29 €
<i>Typische volmondige Chardonnay, fleurige witte bloesems, mooie houderige toets.</i>			
<i>Typical full bodied Chardonnay, white flowers, balanced flavours of wood.</i>			
<u>Fratelli Barba (IT - D'Abruzzo - 100% Trebbiano)</u>	8 €	12 €	29 €
<i>100% Trebbiano, zachte ronde body, toetsen van citrusfruit. Licht bittere afdronk.</i>			
<i>100% Trebbiano, gentle round body, touches of citrus fruit. Slightly bitter aftertaste.</i>			
<u>Vinpressionniste - La Source (FR - Sauvignon blanc)</u>	9 €	13 €	32 €
<i>Harmonieus, evenwichtige zuren en tannines, levendige en soepele Sauvignon</i>			
<i>Harmonious, balanced acids and tannins, lively and supple Sauvignon</i>			
ROSE			
<u>Famille Descombe - Syrah (FR - Pays d'Oc)</u>	8 €	12 €	28 €
<i>Heerlijke aperitief Rosé. Aromas van geel fruit, rode bessen. Frisse eindtoets.</i>			
<i>Pleasant aperitif. Yellow fruit aromas, red berry notes. Fresh finish.</i>			
ROOD / RED			
<u>Le Petit Vin - Dom. des Bosquets (FR - Côtes du Rhône)</u>	10 €	13 €	35 €
60% Grenache - 20% Syrah - 20% Mourvèdre			
<i>Soepel, sappig, gebalanceerd met expresief rood fruit. Mooie tannines. Robijnrood.</i>			
<i>Smooth, juicy, balanced expression of red fruit. Nice tannines. Rubyred.</i>			
<u>The Wine People (IT - Puglia - 100% Primitivo)</u>	10 €	14 €	35 €
<i>100% Primitivo, zowel robust als zacht en flueel. Rijke smaak van blauwe bessen.</i>			
<i>100% Primitivo, robust and at the same time smooth and silky. Rich in dark berry flavours.</i>			
<u>Vinpressionniste Pur Sang (FR - Côtes de Thau - Syrah - Marselan)</u>	10 €	13 €	35 €
<i>Helder paars, complexe accenten van kers en cassis, volmondige lange aromatische afdronk</i>			
<i>Briljant purple, complex accents of cherry and cassis, long body aromatic after taste</i>			

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE WIJNKAART!



AN EXCLUSIVE SELECTION OF FINE THE'S, A TASTÉ JOVADO COFFEE OR A LAST WARM UP

Flora Tea - Flora Secret ~ More then just a Tea - Its an experience!

Een variatie van groene thee tips met gedroogde aromatische bloemen. 6,5 €
A variation of green tea tips with dried aromatic flowers.

Ontdek onze verfijnde Flora thee menu kaart ~ discover our refined Flora Tea Menu!

THEE - THÉ

<u>Earl Grey Black - Excelsior</u>	4,0 €
<i>Bergamont, citrus, licht aards. 85% Ceylon + 15% Keemun thé.</i>	
<u>Smiling Buddha</u>	4,5 €
<i>Lemongrass, ginger, citruspeel, goldflower. Fresh citrus & Ginger</i>	
<u>Dragon of wisdom</u>	4,5 €
<i>Jasmine, pineapple, papaya, orange peel, strawberry... Sweet&fruity Chun Mee</i>	
<u>Ginger Love</u>	4,5 €
<i>For Ginger Lovers.</i>	
<u>Happy Mango</u>	4,5 €
<i>Tropical fruit. Mango, papaya, rozehip, passion... Fresh sweet & Sour power.</i>	
<u>Fresh mint</u>	4,8 €
<i>Fresh mint and lime strengthened with Nana munt</i>	
<u>Sencha</u>	4,5 €
<i>Chinese green Sencha, fresh and light with a subtle sweet flavour</i>	
<u>Jasmine</u>	4,5 €
<i>Chinese green thé from Jasmine, subtle sweet flavour, Jasmine flower fragrances</i>	
<u>Thé of the Ocean</u>	4,8 €
<i>78% Asian green thé mixed with Brazilian Maté thé, Wakame seaweed, lemon grass. Natural aroma's</i>	

KOFFIE/COFFEE

Koffie / Espresso / Deca	3,5 €
Espresso Dubbel	6,5 €
Ristretto	3,2 €
Capuccino/melkschuim	4,5 €
Late/ Late Machiato	4,5 €
Late Machiato Caramel/Vanille	6,0 €
Warme chocomelk	4,5 €

KOFFIE/COFFEE - SPIRITS

Irish Coffee / Italian / Baileys Coffee	12 €
Thai Coffee - Mekhong	<i>Mekhong - Thaise Whisky</i> 12 €
Thai Coffee - Sangsom	<i>Sangsom - Thaise Rum</i> 12 €
Chouffe Coffee	<i>Coffee liquor from La Chouffe</i> 12 €



VOORGERECHTEN / STARTERS - TO SHARE!

FF 1	<u>Por Pieer Kai Tod</u> <i>Loempia met kip - (4st)</i> <i>Chicken Springrolls - (4 pcs)</i>	16 €
FF 2	<u>Por Pieer Vegi Tod</u>  <i>Vegetarische Loempia - (4st)</i> <i>Vegetarian Springrolls - (4pcs)</i>	16 €
FF 3	<u>Tod Man Kung</u> <i>Scampi/varken donut, met Thaise kruiden en Sojasaus - (4st)</i> <i>Scampi/porc donut with Thai herbs and Soysauce - (4pcs)</i>	20 €
FF 4	<u>Dim Sum Kai Tod</u> <i>Gefrituurde Dumplings met kip - (6st)</i> <i>Deepfried Dumplings with chicken - (6pcs)</i>	16 €
FF 5	<u>Dim Sum Vegi Tod</u>  <i>Vegetarische gefrituurde dumplings - (6st)</i> <i>Vegetarian fried dumplings (6pcs)</i>	16 €
FF 6	<u>Kung Tod</u> <i>Gefrituurde scampi met licht pikante zoet-zure Chili dip - (4st)</i> <i>Deepfried scampi with slightly spicy sweet&sour Chili dip - (4pcs)</i>	16 €

KEUKENMIX VAN BOVENSTAANDE STARTERS / KITCHENMIX OFF THE ABOVE STARTERS

Mx 8	<u>Arrom Thai Mix Small ~ 8 pcs</u> <i>Fingerfood mix 8 pcs, Thai sauces</i>	28 €
Mx 12	<u>Arrom Thai Mix Medium ~ 12 pcs</u> <i>Fingerfood mix 12 pcs, Thai sauces</i>	39 €
Mx 16	<u>Arrom Thai Mix Large ~ 16 pcs</u> <i>Fingerfood mix 16 pcs, Thai sauces</i>	52 €

MEER HUISGEMAAKTE SPECIALS / MORE HOMEMADE SPECIALS

	<u>Kai Satay</u> <i>Gemarineerde Kip saté, pindasaus / Marinated Chicken satay, pinda sauce</i>	
ST 1	6 stuks / 6 pcs.	20 €
ST 2	8 stuks / 8 pcs.	26 €
PS	<u>Som-tam Thai ~</u>  <i>Groene Papaya salade, groentemix, limoen, chili, rietsuiker, pindanoten</i> <i>Green Papaya salad, vegetable mix, lime, chili, cane sugar, pinda's</i>	20 €

Informeer de keuken aub in geval van mogelijke allergenen!

De meeste allergenen staan in het vet gedrukt

Please inform the kitchen concerning possible allergens!

Most allergens are printed in bold.



HOOFDGERECHTEN/MAIN DISHES - TO SHARE!

MAALTIJDSOEPEN / FULL MEAL SOUPS

MS 1	Tom Kha Kai ~  of  of  of 	28 €
	<i>Kip, galanga, champignon, Mexicaanse koriander, kokosmelk</i> <i>Chicken, galanga, mushroom, Mexican coriander, coconut milk</i>	
MS 2	Tom Yam Nam Khon Kai ~  of  of  of 	28 €
	<i>Kip, champignon, limoengras, Kaffir limoenblad, Mexicaanse koriander, gecondenseerde melk</i> <i>Kip, mushrooms, limegrass, Kaffir limeleaf, onion, Mexican coriander, condensed milk</i>	
MS 3	Tom Yam Nam Khon Seafood ~  of  of  of 	36 €
	<i>Scampi, pijlstaartinktvis, mossel, champignon, limoengras, Kaffir, ui, gecodenseerde melk</i> <i>Scampi, squid, mussel, mushrooms, limegrass, Kaffir limeleaf, onion, condensed milk</i>	
MS 4	Tom Kha Kung ~  of  of  of 	32 €
	<i>Scampi, kokosmelk, galanga, champignons, Mexicaanse koriander</i> <i>Scampi, coconut milk, galanga, mushrooms, Mexican coriander</i>	

RODE & GROENE CURRY'S / RED & GREEN CURRIES

Kai/ Moo/ Nua/ Kung/ Ped Kaeng Peth - Rode/red curry ~ 1/2

RODE Curry, Thaise basilicum, Thaise aubergine, Limoenblad, kokosmelk, Shimiji beukenzwam
RED Curry, Thai basil, Thai eggplant, limeleaf, coconut melj, Shimeji beech mushroom

RC 1	KIP / CHICKEN	26 €
RC 2	VARKENSVLEES / PORK	26 €
RC 3	RUNDSVLEES / BEEF	30 €
RC 4	SCAMPIE / SCAMPI	32 €
RC 5	EEND / DUCK with extra toppings: pineapple, tomato and Thai Basil	34 €

Kai/ Nua/ Lamb Massaman - Rode/red curry ~ 1/2

Massaman rode curry, aardappel, laurier, cashew nooten en een stokje kaneel
Massaman red curry, potato, bay leaf, cashew nuts and a cinnamon stick

MC 1	KIP / CHICKEN	28 €
MC 2	RUNDSVLEES / BEEF	32 €
MC 3	LAMS SCHENKEL / LAMB SHANK	42 €

Kai/Moo/Nua/Kung Kaeng Keow Wan - Groene/green curry ~

GROENE Curry, Thaise basilicum, Thaise aubergine, Limoenblad, kokosmelk, Shimiji beukenzwam
GREEN Curry, Thai basil, Thai eggplant, limeleaf, coconut melj, Shimeji beech mushroom

GC1	KIP / CHICKEN	26 €
GC2	VARKENSVLEES / PORK	26 €
GC3	RUNDSVLEES / BEEF	30 €
GC4	SCAMPIE / SCAMPI	32 €

KIP SCHOTELS / CHICKEN DISH

CH 1	<u>Kai Pad Med Mamuang</u>	26 €
	Gekarameliseerde kip, cashewnoten , ui, paprika, zoetzure chili saus Caramalised chicken, cashewnuts , onion, paprika, sweet&sour chili sauce	
CH 2	<u>Kai Tod sauce Tamarind</u>	26 €
	Gekarameliseerde kip, cashewnoten , ui, gefrituurde gedroogde uitjes, Tamarind saus Caramalised chicken, cashewnuts , onion, deep fried dried onions, Tamarind sauce	
CH 3	<u>Kai priew waan</u>	26 €
	Gebakken kip met groenten, ananas, zoetzure saus Fried chicken with vegetables pineapple, sweet&sour sauce	
CH 4	<u>Kai Pad Prik Thai ~ 1/2 🌶️</u>	26 €
	Gebakken kip, groenten met look, zwarte Thaise peper saus Fried chicken with vegetables in garlic, black Thai pepper sauce	
CH 5	<u>Kai Pad Naam Maan Hoy</u>	26 €
	Wok van kip, groenten, Soja Oester saus Wok from chicken, vegetables Soy Oyster sauce	
CH 6	<u>Lab Kai ~ 🌶️ of 🌶️ of 🌶️ of 🌶️</u>	26 €
	Warme salade van gemalen kip, chili, lente-ui, sjalot, verse munt, Mexicaanse coriander Warm salad of grind chicken, chili, spring-onion, shallot, fresh mint, Mexican coriander	
CH 7	<u>Kai Pad Pong Curry</u>	26 €
	Kip, roergebakken in curry, ei , groenten, gecondenseerde melk Chicken, stir fried in curry, egg , vegetables, condensed milk	
CH 8	<u>Kai Pad Naam Prik Pow ~ 🌶️</u>	26 €
	Gebakken kip, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta Fried chicken, vegetables Thai Basil, Chili Paste	
CH 9	<u>Kai Pad Prik Kaeng ~ 🌶️ 🌶️</u>	26 €
	Gebakken kip, groenten, Limoenblad, chili, Thaise basilicum, rode curry pasta, kokosmelk Fried chicken, vegetables lime leaf, chili, Thai basil, red curry paste, coconut milk	

VARKEN SCHOTELS / PORK DISH

P 1	<u>Moo Pad Naam Maan Hoy</u>	26 €
	Wok van varken, groenten, Soja Oester saus Wok from pork, vegetables Soy Oyster sauce	
P 2	<u>Moo priew waan</u>	26 €
	Gebakken varken met groenten, ananas, zoetzure saus Fried pork with vegetables pineapple, sweet&sour sauce	
P 3	<u>Lab Moo ~ 🌶️ of 🌶️ of 🌶️ of 🌶️</u>	26 €
	Warme salade van fijn gemalen van varken, chili, lente-ui, sjalot, verse munt, Mexicaanse koriander Warm salad of grind pork, chili, spring-onion, shallot, fresh mint, Mexican coriander	
P 4	<u>Moo Pad Naam Prik Pow ~ 🌶️</u>	26 €
	Gebakken varken, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta Fried pork, vegetables Thai Basil, Chili Paste	
P 5	<u>Moo Pad Prik Kaeng ~ 🌶️ 🌶️</u>	26 €
	Gebakken varken, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, kokosmelk Fried pork, vegetables lime leaf, chili, red curry paste, coconut milk	

RUND SCHOTELS / BEEF DISH

B 1	<u>Nua Pad Pak Naam Maan Hoy</u> <i>Wok van rund, groenten, soja Oester saus</i> <i>Wok from beef, vegetables soy Oyster sauce</i>	28 €
B 2	<u>Nua yang namtok</u>  of  of    <i>Gegrild wit-blauw runds filet (bleu) met een pittige aromatisch Thai saus</i> <i>Grilled, White-Blew beef filet (blue) with an explosive aromatic Thai sauce</i>	32 €
B 3	<u>Yum Nua</u>  of  of    <i>Salade met gegrild wit-blauw runds filet (bleu) en een pittige aromatisch saus met citroengras</i> <i>Salad with grilled, White-Blew beef filet (blue) and an explosive aromatic limongrass saus</i>	32 €
B 4	<u>Nua priew waan</u> <i>Gebakken rund met groenten, ananas, zoetzure saus</i> <i>Fried beef with vegetables pineapple, sweet&sour sauce</i>	28 €
B 5	<u>Nua Pad Prik Thai</u>   <i>Gebakken rund, groenten met look, zwarte Thaise peper saus</i> <i>Fried beef with vegetables in garlic, black Thai pepper sauce</i>	28 €
B 6	<u>Lab Nua</u>  of  of    <i>Salade van rund, chili, lente-ui, sjalot, verse munt, Mexicaanse koriander</i> <i>Beef salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint, Mexican coriander</i>	28 €
B 7	<u>Nua Pad Naam Prik Pow</u>  <i>Gebakken rund groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Fried beef, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	28 €
B 8	<u>Nua Pad Prik Kaeng</u>   <i>Gebakken rund, groenten, Limoenblad, chili, Thaise basilicum, rode curry pasta, kokos melk</i> <i>Fried beef, vegetables, lime leaf, chili, Thai basil, red curry paste, coconut milk</i>	28 €

EEND SCHOTELS / DUCK DISH

D 1	<u>Ped yang namtok</u>  of  of    <i>Gegrild fijngesneden eendeborst met een pittige aromatisch Thai saus</i> <i>Grilled, sliced duck breast with an explosive aromatic Thai sauce</i>	35 €
D 2	<u>Yum Ped</u>  of  of    <i>Salade met gegrild eendeborst en een pittige aromatisch saus met citroengras</i> <i>Salad with grilled duck breast and an explosive aromatic limongrass sauce</i>	35 €
D 3	<u>Ped Pad Prik Thai</u>   <i>Gebakken eendeborst, groenten met look, zwarte Thaise peper saus</i> <i>Fried duck breast with vegetables in garlic, black Thai pepper sauce</i>	30 €
D 4	<u>Lab Ped</u>  of  of    <i>Salade van eendeborst, chili, lente-ui, sjalot, verse munt</i> <i>Duck breast salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint</i>	30 €
D 5	<u>Ped Pad Naam Prik Pow</u>  <i>Gebakken eendeborst groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Fried duck breast, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	30 €
D 6	<u>Ped Pad Prik Kaeng</u>   <i>Gebakken eendeborst, groenten, Limoenblad, chili, Thai basilicum, rode curry pasta, kokosmelk</i> <i>Fried duck breast, vegetables lime leaf, chili, Thai basil, red curry paste, coconut milk</i>	30 €

VOLGENS DAGAANBOD ~ VIS SCHOTELS / FISH DISHES

FD 1	<u>Pla Tod Garlic</u>	38 €
	<i>Gebakken zeebaars met crispy look saus</i> <i>Deep fried Sea Bass with crispy garlic sauce</i>	
FD 2	<u>Plah Pla Tod</u>	38 €
	<i>Gebakken zeebaars, limoengras in een Thaise chili pasta</i> <i>Deep fried Sea Bass, limoengras, in a Thai chili paste</i>	
FD 3	<u>Pla Tod Nampla</u>	38 €
	<i>Gebakken zeebaars, zoete vissaus Thaise stijl met een fruitsalade</i> <i>Deep fried Sea Bass, sweet Thai-style fish sauce and a fruitsalad</i>	
FD 4	<u>Pla Pad Keun Chai</u>	38 €
	<i>Gebakken zeebaars, celderij, ginger, oestersaus</i> <i>Deep fried Sea bass, celery, ginger, oyster sauce</i>	
FD 5	<u>Pla Phad Phrik</u>	38 €
	<i>Gebakken zeebaars in curry pasta galangal, limoenblad, jonge groene Thaise peperbollen</i> <i>Stir fried Seafood scampi and shelf mix, green peppercorn, basil, fingerroot</i>	

ZEEVRUCHTEN SCHOTELS / SEA FOOD DISHES

SF 1	<u>Kung Pad Med Mamuang</u>	32 €
	<i>Gekarameliseerde scampi, cashewnoten, ui, paprika, sojasaus</i> <i>Caramalised scampi, cashewnuts, onion, paprika, soy sauce</i>	
SF 2	<u>Kung Tod sauce Tamarind</u>	32 €
	<i>Gekarameliseerde scampi, cashewnoten, ui, gefrituurde gedroogde uitjes, Tamarind saus</i> <i>Caramalised scampi, cashewnuts, onion, deep fried lime grass, Tamarind sauce</i>	
SF 3	<u>Talay prieuw waan</u>	32 €
	<i>Scampi, inktvis met groenten, ananas, zoetzure saus</i> <i>Fried shrimp with vegetables pineapple, sweet&sour sauce</i>	
SF 4	<u>Talay Pad Prik Thai ~ 1/2 🌶</u>	32 €
	<i>Gebakken scampi en inktvis, groenten met look, peper saus</i> <i>Fried Scampi and squid, vegetables with garlic, pepper sauce</i>	
SF 5	<u>Pad Cha Seafood ~ 🌶 of 🌶 of 🌶 of 🌶</u>	36 €
	<i>Seafood schelp en schaaldieren mix, roergebakken, groene peperbollen, basilicum, vingerwortel</i> <i>Stir fried Seafood scampi and shelf mix, green peppercorn, basil, fingerroot</i>	
SF 6	<u>Talay Pad Pong Curry</u>	32 €
	<i>Scampi en inktvis, roergebakken in curry, ei, groenten</i> <i>Scampi and squid, stir fried in curry, egg, vegetables</i>	
SF 7	<u>Talay Pad Naam Prik Pow ~ 🌶</u>	32 €
	<i>Gebakken scampi, pijlstaartinktvis, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Stir fried scampi and squid, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	
SF 8	<u>Talay Pad Prik Kaeng ~ 🌶 🌶</u>	32 €
	<i>Gebakken scampi, pijlstaartinktvis, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, kokosmelk</i> <i>Stir fried scampi, squid, vegetables, lime leaf, chili, red curry paste, coconut milk</i>	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met gestoomde witte rijst!
All our MAIN dishes are served with steamed white rice!



GEBAKKEN RIJST - NOEDELSSCHOTELS FRIED RICE - NOODLE DISHES

GEBAKKEN RIJST SCHOTELS / FRIED RICE DISHES

Kai / Moo / Nua / kung Khao Pad

Gebakken rijst met **ei**, groentjes, **sojasaus**

Fried rice with **egg**, vegetables, **soy sauce**

FR 1	KIP / CHICKEN	20 €
FR 2	VARKENSVLEES / PORK	20 €
FR 3	RUNDSVLEES / BEEF	22 €
FR 4	SCAMPIE / SCAMPI	26 €

GEBAKKEN NOEDEL SCHOTELS / FRIED NOODLE DISHES

Kai / Kung Pad Thai

Gebakken **rijstnoedels**, **ei**, groenten en Tamarind saus

Fried **rice noodles**, **egg**, vegetables, Tamarind sauce

FN 1	KIP / CHICKEN	24 €
FN 2	SCAMPIE / SCAMPI	28 €

Kai / Kung Pad Mee

Gebakken **tarwe & tapiocazetmeel noedels**, groenten, **sesamolie**, **sojasaus**

Fried **wheat & tapioca starch noodles**, vegetables, **sesame oil** and **soy sauce**

FN 3	KIP / CHICKEN	24 €
FN 4	SCAMPIE / SCAMPI	28 €

Kai / Kung ob Woon Sen

Gebakken **glasnoedels**, **gember**, **sesamolie**, **selder**, **pijpajuin**, ... **Pikante look dipsaus**

Fried glass noodles, ginger, **sesame oil**, celery, springonion,... **Spicy garlic dipping sauce**

	KIP / CHICKEN	24 €
	SCAMPIE / SCAMPI	28 €

Khao Soi ~ Northern Thai Curry Noodles

Pasta op Thaise wijze, rode ui in een rode curry soep, topped met crocant gefrituurde noedels

Thai-style pasta, red onion in a red curry soup, topped with crispy fried noodles

FN 6	KIP / CHICKEN	25 €
FN 7	RUND / NUA	28 €



VEGETARISCHE GERECHTEN / VEGETARIAN DISHES

VEGETARISCHE GERECHTEN / VEGETARIAN DISHES

V 1	Thom Kha Mushroom ~ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ 🌶️ <i>Soep van kokosmelk, galanga, mix van champignon</i> <i>Soup from coconut milk, galanga, mix of mushrooms</i>	24 €
V 2	Tom Yam Nam Khon Mushroom ~ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ 🌶️ <i>Soep met gecondenseerde melk, mix van champignon, limoengras, Kaffir limoenblad, ui</i> <i>Soup with condensed milk, mix of mushrooms, limegrass, Kaffir limeleaf, onion</i>	24 €
V 3	Pad Pak <i>Mix van geroerbakken groenten, champignons in soja Oester saus.</i> <i>Mix of stir fried vegetables, mushrooms in soy Oyster sauce</i>	24 €
V 4	Tofu Khao Pad <i>Vegitarisch gebakken rijst met ei, groenten, tofu</i> <i>Fried rice with egg, vegetables tofu</i>	20 €
V 5	Tofu Pad Thai <i>Gebakken rijstnoedels met ei, groenten, tofu</i> <i>Fried rice noodles with egg, vegetables tofu</i>	24 €



SUPPLEMENTEN /SUPPLEMENTS

SP 1	<i>Gebakken rijst, groenten, ei</i> <i>Fried rice, vegetables, egg</i>	8 €
SP 2	<i>Gebakken tarwenoedels, groenten, ei</i> <i>Fried wheat noodles, vegetables, egg</i>	12 €
SP 3	Pad Pak <i>Geroerbakken groenten in Soja Oester saus</i> <i>Stirfried vegetables in Soy Oyster sauce</i>	16 €
SP 4	Suplement Som-tam Thai 🌶️ <i>Groene Papaya salade, mix groenten, limoen, chili, rietsuiker, pinda noten</i> <i>Green Papaya salad, mix of vegetables, lime, chili, cane sugar, pinda's</i>	16 €

CHILLI LEGENDE

Mild spicy
Medium spicy
Traditional THAI HOT!





VOOR DE ZOETEMONDJES FOR THE SWEET MOUTHS

<u>Café Glacé</u>	12 €
<i>Vanille ijs koffie getopt met een laagje room en chocolade kruimels</i> <i>Vanilla iced coffee topped with a layer of cream and chocolat flakes</i>	
<u>Affogato</u>	10 €
<i>Bolletje vanille ijs met espresso overgoten, chocolade en pinda kruimels</i> <i>Scoop Vanilla ice cream, overflown with espresso, chocolate and pinda flakes</i>	
<u>Affogato Amaretto/Baileys</u>	12 €
<i>Bolletje vanille ijs met Amaretto of Baileys espresso overgoten, chocolade en pinda kruimels</i> <i>Scoop Vanilla ice cream, overflown with Amaretto or Baileys espresso, chocolate and pinda flakes</i>	
<u>Outback creamy spider Coca Cola</u>	12 €
<i>2 bolletjes Vanille ijs opgetopt met Coca Cola</i> <i>2 scoops of Vanilla ice cream</i>	
<u>Petite Noisette</u>	9 €
<i>Toetje van stracciatella & hazelnoot roomijs, fondant coating, hazelnoot</i> <i>Stracciatella & Hazelnut icecream surprise , covered with fondant and hazelnuts</i>	
<u>Nougat Glacé</u>	9 €
<i>Nougat ijssoufflé afgewerkt met geroosterde amandelen</i> <i>Nougat ice cream soufflé finished with roasted amonds</i>	
<u>Een mondje vol Passie ~ A mouth full of Passion</u>	9 €
<i>Vanille roomijs, passievruchtmousse, stukjes framboos, afgewerkt met een coulis</i> <i>Vannilla ice cream, passion fruit mousse, raspberry, finished with a coulis</i>	
<u>Brésil</u>	9 €
<i>Vanille roomijs, meringue, afgewerkt met brésilienne nootjes</i> <i>Vanilla ice cream, meringue, finished with bresilienne nuts</i>	
<u>Double Café</u>	9 €
<i>Extra sterke koffie roomijs met een vleugje Armagnac</i> <i>Extra strong coffee ice cream with a touch of Armagnac</i>	
<u>Dame Blanche</u>	12 €
<i>2 bolletjes vanille ijs, huisgemaakte fondant chocolade saus, koekjes kruimel, gegrilde peanuts</i> <i>2 scoops vanilla ice, homemade fondant chocolat sauce, cookie crumb, grilled peanuts</i>	
<u>Sorbet degustatie ~ Degustation of sorbet</u>	10 €
<i>Een portie sorbet van 3 verschillende smaken</i> <i>A portion of sorbet with 3 different flavors</i>	
<u>Bolletje vanille ijs</u>	3,5 €
<i>1 bolletje vanille ijs - karamel, hazelnoot of aarbei siroop naar keuze</i> <i>1 scoop of vanilla ice - caramel, hazelnut or strawberry sirup of your choice</i>	