

PRIK THAI

Authentic Thai Cuisine

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|-------|
| 1. PHO PIE JEE | € 8,5 |
| Thaise huisgemaakte loempia's met groenten | |
| 2. PHO PIE KAI | € 8,5 |
| Thaise huisgemaakte loempia's met kip | |
| 3. SATE KAI | € 8,5 |
| Huisgemaakte saté van kipfilet met pindasaus | |
| 4. TOD MAN PLAA | € 8,5 |
| Huisgemaakte viskoekjes met zoetzure chilisaus | |
| 5. KOENG HOM PAA | € 8,5 |
| Garantelen in bladerdeeg met zoetzure saus | |
| 6. GYOZA KIP | € 8,5 |
| Gestoomde deeghapje gevuld met kip en groenten | |
| 7. GEMENGD VOORGERECHT (voor 2 Personen) | € 24 |
| Combinatie van voorgerechten (10 st.) | |



- | | |
|--|-----------|
| 8. TOM KHA KAI | |
| Kokosmelksoep met citroengras, galanga en champignons | |
| Met kip of met garnalen | € 7 / € 8 |
| 9. TOM YAM | |
| Pittige Thaise soep met limoen en verse kruiden | |
| Met kip of met garnalen | € 7 / € 8 |
| 10. KENG JUD WOENSEN | |
| Heldere bouillon met glasnoedels en groenten | |
| Met kip of vegetarisch | € 7 / € 6 |
| 11. SARRY TALE | |
| Soep met zeewier en bamboescheute | |
| Met kip of vegetarisch | € 7 / € 6 |
| 12. KIEW NAM | |
| Won-ton soep met deegkorfjes gevuld met garnalen en kippengehakt | |
| | € 7,5 |

NOEDEL SOEPEN (hoofdgerecht)

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 13. KOUY TIOUW TOM YAM KUNG | € 16,5 |
| Tom yam noedelsoep met scampi's | |

SALADES

- | | |
|---|-----------|
| 14. YUM WOENSEN KUNG | € 18 |
| Salade met glasnoedels, scampi's, kip, ui, limoensap, tomaten, verse munt en koriander | |
| 15. YUM NEUA YANG | € 18 |
| Salade met gegrilde biefstuk, rode ui, chili, komkommer, limoen, tomaten, verse munt en koriander | |
| 16. LAAB KAI | € 18 |
| Salade met rode ui, verse munt, limoensap, vissaus en kippengehakt | |
| 17. SOM TAM THAI | € 14/€ 16 |
| Thaise groene papayasalade zonder/met scampi's | |

HOOFDGERECHTEN MET KIP € 20

- | | |
|---|--|
| 18. PAD KRAPAW KAI | |
| Kip met chili, uien, prinsessenbonen en verse basilicum | |
| 19. PAD PRAAW WAAN KAI | |
| Kipfilet met groenten en verse ananas in zoetzure saus | |
| 20. KENG PANENG KAI | |
| Kokosromige paneng curry met kip en limoenblaadjes | |
| 21. KENG KIAW WAAN KAI | |
| Groene curry met kip, bamboescheuten, groenten en kokosmelk | |
| 22. KAI PAD NAM MAN HOY | |
| Stukjes kipfilet in oestersaus met groenten | |
| 23. KAI PAD KING | |
| Gebakken kip met gember en groenten | |
| 24. KENG DENG KAI | |
| Rode curry met kip, bamboescheuten, groenten en kokosmelk | |
| 25. KAI PAD MED MAMUANG HIMAPPAAN | |
| Gewokte kip met cashewnoten en verse groenten | |
| 26. KENG MASSAMAN KAI | |
| Kipfilet met gele curry, ui, aardappel en pindanoten | |
| 27. KAI PED PONG KAREE | |
| Kipfilet met gele curry en groenten | |

HOOFDGERECHTEN MET VARKENSLEES € 20

- | | |
|---|--|
| 29. PAD KRAPOW MOO | |
| Stukjes varkensvlees met chili, uien en verse basilicum | |
| 30. KENG DENG MOO | |
| Rode curry met varkensvlees, bamboescheuten en groenten | |
| 31. KENG PANENG MOO | |
| Kokosromige paneng-curry met varkensvlees en limoenblaadjes | |

HOOFDGERECHTEN MET RUNDVLEES € 22

- | | |
|--|--|
| 32. NEUA PAD NAM MAN HOI | |
| Gebakken reepjes rundsvlees in oestersaus en groenten | |
| 33. KENG MASSAMAN NEUA | |
| Massaman curry met rundsvlees, kokosmelk, aardappelen en pinda's | |
| 34. KENG PANENG NEUA | |
| Kokosromige paneng-curry met rundsvlees en limoenblaadjes | |
| 35. KENG KIAW WAN NEUA | |
| Groene curry met rundsvlees, groenten en kokosmelk | |
| 36. KENG DENG NEUA | |
| Rode curry met rundsvlees, bamboescheuten, groenten en kokosmelk | |
| 37. PAD KRAPOW NEUA | |
| Stukjes rundsvlees met chili, uien en verse basilicum | |

HOOFDGERECHTEN MET EEND € 23

- | | |
|--|--|
| 38. GAENG PHED PED YANG | |
| Rode curry met geroosterde eend, ananas en basilicum | |
| 39. PANENG PED | |
| Paneng curry met eendeborst, kokosmelk en limoenblaadjes | |
| 40. LAAB PED | |
| Salade met eend, chili, verse munt, rode ui en limoen | |
| 401. KENG KIOUW WAN PED | |
| Groene curry met bamboescheuten, groenten en kokosmelk | |
| 402. PAD KRAPAW PED | |
| Wokgerecht met look, chili en basilicum | |



Bij alle hoofdgerechten is rijst of noedels inbegrepen

Voor de vegetariërs: Bij bijna alle hoofdgerechten kan vlees/vis vervangen worden door tofu

: De prijs van elk vegetarisch hoofdgerecht is €18

De gerechten met een zijn licht pikant maar kunnen indien gewenst extra pikant gemaakt worden

HOOFDGERECHTEN MET VIS

41. GAENG KIAW WAN KOENG 🍲	€ 22
Groene curry me scampi's, groenten en basilicum	
42. KOENG PAD PONG KAREE	€ 22
Gele curry met scampi's, ui, selder en ei	
43. PAD PRIAW WAN KOENG	€ 22
Gewokte scampi's, zoetzure saus, paprika en ananas	
44. KENG PHET KOENG 🍲	€ 22
Rode curry met scampi's, bamboe en groenten	
45. KOENG PHAD PAK	€ 22
Gesauteerde scampi's met gemengde groenten in oestersaus	
46. PLAA PANENG	€ 24
Gebakken zalm met paneng-curry	
47. KENG PHET PLAA 🍲	€ 24
Rode curry met zalmfilet, bamboe en groenten	
48. PLAA THOD KRATIAM PRIK THAI*	€ 24
Gebakken zeebaarsfilet met knoflook en peper	
49. PLAA PRIAW WAN*	€ 24
Gebakken zeebaarsfilet in zoetzure saus	
50. PLAA NUNG MANAUW*	€ 24
Gestoomde zeebaars met look, peper en limoen	
51. TALEE PHAD PONG KAREE	€ 26
Gemengde zeevruchten met gele curry en groenten	
*Zeebaars in zijn geheel i.p.v. filet	€ 28

NOEDEL EN RIJSTGERECHTEN

52. PAD THAI	
Traditioneel noedelgerecht met ei, sojascheuten en huisgemaakte tamarinde saus	
Met kip of varkenslees	€ 17
Met rundsvlees of scampi's	€ 18
Vegetarisch/tofu	€ 16
Deluxe (Met reuze-scampi's)	€ 24
54. PAD SIE IEU	
Gewokte noedels met ei, groenten en zwarte sojasaus	
Met kip of varkenslees	€ 17
Met rundsvlees of scampi's	€ 18
Vegetarisch/tofu	€ 16
Deluxe (Met reuze-scampi's)	€ 24
55. KHAO PAD	
Gebakken rijst met diverse groenten	
Met kip of varkenslees	€ 17
Met rundsvlees of scampi's	€ 18
Vegetarisch/tofu	€ 16
Deluxe (Met reuze-scampi's)	€ 24
56. PAD KEE MOUW TALAY	€ 18
Pittig roergebakken noedels met zeevruchten, groenten en basilicum	

KINDERGERECHTEN <12 jaar

57. GEBAKKEN NOEDEL MET KIP EN LOEMPIA'S	€ 9
58. RIJST MET KIPFILET EN ZOETZURE SAUS	€ 9
59. FRIETEN MET FRIHANDEL	€ 9

DESSERTEN

60. GEBAKKEN BANANAAN MET IJS	€ 9
61. DAME BLANCHE	€ 8
62. THAISE KROKANTE PANNEKOEK MET IJS	€ 9



FRISDRANKEN

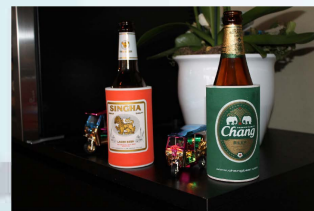
COCA-COLA / ZERO / FANTA	€ 2,6
FANTA AARDBEI (Thai)	€ 3,5
LOOZA ORANGE	€ 2,6
ICE TEA	€ 2,6
SPA BLAUW OF ROOD 25cl	€ 2,2
SPA BLAUW OF ROOD 1 L.	€ 7,5
TÖNNISTEINER VRUCHTENKORF	€ 2,6
SCHWEPES TONIC	€ 2,6
KOKOSWATER	€ 3,5
OISHI HONEY LEMON 0,5L	€ 4

WARMER DRANKEN

ESPRESSO	€ 2,5
KOFFIE	€ 2,5
CAPPUCINO	€ 3
CAPPUCINO MET SLAGROOM	€ 2,7
JASMIJN THEE	€ 2,4
VERSE MUNT TEE (2 PERS.)	€ 5,5
JASMIJN TEE (2 PERS.)	€ 5,5
GROENE TEE (2 PERS.)	€ 5,5

BIEREN

SINGHA (Thais bier)	€ 4,5
CHANG (Thais bier)	€ 4,5
JUPILER	€ 2,6
DUVEL	€ 4
LEFFE BLOND	€ 3,5
LEFFE DONKER	€ 3,5
KRIEK LINDEMANS	€ 3,5



APERITIEVEN EN COCKTAILS

MAI TAI	€ 9
MARGARITA	€ 9
MOJITO	€ 9
GIN TONIC	€ 9
TEQUILA SUNRISE	€ 9
MARTINI BIANCO	€ 6
PORTO RED / WHITE	€ 4
PASSOA	€ 6
BAILEYS	€ 6
AMARETTO DISARONNO	€ 6



STERKE DRANKEN

MEHKONG (Thaise Whisky)	€ 7
SANGSOM (Thaise Rum)	€ 7
BACARDI SUPERIOR	€ 7
BACARDI RESERVA	€ 7
TEQUILA	€ 7
COINTREAU	€ 7
COGNAC	€ 7



WIJNEN

ROOD / WIT / ROSE	€ 4/GLAS € 13/
Australië	KARAF € 22/FLES
ROOD	€ 24/FLES
PORCA DE MURÇA (Portugal)	
WIT	
PINOT GRIGIO (Italië)	€ 24/FLES
CAVA 20cl / 37,5cl / 75cl	€ 8/12/24/FLES