



DRINKS, MOCKTAILS, COCKTAILS & MORE

FRISDRANKEN/COLD DRINKS

Spa Rood/Blauw 25 cl	3,5 €	Indian Tonic	3,8 €
Spa Rood/Blauw 50 cl	5,5 €	Mediterranean Tonic	4,0 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,5 €	Eldenflower Cucumber Tonic	4,0 €
Fanta	3,5 €	Appel Juice	3,5 €
Fuze Tea Sparkling black tea	3,8 €	Orange Juice	3,5 €
Schweppes Agrum	3,8 €	Tomatensap	4,0 €
Gini	4,0 €	Cécémelk on the rocks	4,0 €

MOCKTAILICIOUS

Virgin Mojito	<i>Mint, Cane sugar, mint syrup, lime juice, soda</i>	9,0 €
Virgin Mojito Passion Fruit	<i>Mint, cane sugar, passion fruite syrup, lime juice, soda</i>	12,0 €
Passion fruit / Soda	<i>Passion fruite syrup, soda</i>	10,0 €
Bazilicum-Lime / Soda	<i>Natural Basilicum-Lime juice, soda</i>	9,0 €
Spicy Ginger-Lime / Soda	<i>Natural Spicy Ginger Lime juice, soda</i>	9,0 €
Zest-Lime / Soda	<i>Natural Lime Zest juice, soda</i>	9,0 €
Cava 0% / Basilicum-Lime		10,0 €
Cava 0% / Spicy Ginger-Lime		10,0 €

COCKTAILICIOUS

CAVA - Basilicum Lime	<i>Glas Cava finished with fresh Basilicum-Lime juice</i>	12,0 €
CAVA - Spicy Ginger Lime	<i>Glas Cava finished with fresh Spicy Ginger-Lime Juice</i>	12,0 €
Mai Tai	<i>50ml Rum, Cointreau, pinapple-, orange-, lime juice, amond</i>	16,0 €
Aperol Sprits	<i>Aperol, cava, soda</i>	12,0 €
Mojito	<i>Mint, Cane sugar, lime juice, white rum, soda</i>	12,0 €
Mojito Passion Fruit	<i>Mint, cane sugar, passion syrup, white rum, soda</i>	14,0 €
Caipirinha	<i>Crushed lime, lime juice, cane sugar, brown rum</i>	12,0 €
Cuba Libre	<i>Crushed lime, lime juice, brown rum, coca cola</i>	12,0 €
Bloody Mary	<i>Vodka, tomatojuice, celery, tabasco.</i>	14,0 €
Negroni	<i>1/3 gin , 1/3 Campari, 1/3 Martini Rood</i>	14,0 €
Limoncello Tonica	<i>Limoncello and Tonic (Eldenflower, Mediterranean, Indian)</i>	14,0 €

APÉRO / APERITIFS

CAVA Glas	9,0 €	Martin Wit/Rood - Soda	11,0 €
SPUMANTE Rosé Brut	12,0 €	Campari on the rocks	8,0 €
Port White / Tawny	8,0 €	Campari - Soda	11,0 €
Sherry La Guila - Fino	8,0 €	Ricard klein on the rocks.	6,0 €
Pineau De Charante	8,0 €	Ricard groot	10,0 €
Martini Wit/Rood on the rocks	8,0 €	Picon Vin Blanc	10,0 €



AN EXCLUSIVE SELECTION OF LOCAL BEERS

SINGA / CHANG - THAINLAND	4,80%	4,0 €
---------------------------	-------	-------

BIEREN BROUWERIJ Bryggja/BEERS BREWERY Bryggja - Damme /Moerkerke

Sarepta - Blond Ale	4,7 %	5,0 €
----------------------------	-------	-------

Verfrissend blonde dorstlesser / Refreshing blond beer.

Amuse - Blond	6,5 %	5,5 €
----------------------	-------	-------

*Fris, kruidig, afgetoetst met Galangal (Asiatische gember achtige wortel).
Fresh, spiced with the flavour of Galangal (Asian root of the Ginger Family).*

Koejake Mango IPA - Blond	7,8 %	6,0 €
----------------------------------	-------	-------

*Goudblond, sterke neus van Mango, bittere toets en tropische aroma's. Fruitige IPA.
Goldblond, expressive nose of Mango, slightly bitter and tropical aroma's. Fruity IPA.*

Wreed Axident	8,5 %	6,0 €
----------------------	-------	-------

*Lichtbitter fris met een prettige afdronk.
Slightly bitter, fresh with a pleasant aftertaste.*

Bryggja Tripel	8,5 %	6,0 €
-----------------------	-------	-------

*Hoppige Tripel, frisse volle smaak, fruitige toets en licht kruidig aroma.
Hoppy Tripel with a fresh full flavour, slightly fruity and herbful aroma.*

Waldorph - Amber	9,2 %	6,5 €
-------------------------	-------	-------

*Licht zoetig, rokerige whiskytoets gelagerd op houtsnippers van appelhout.
Slightly sweetened, smoked whisky touch aged on apple tree wood chips.*

Bryggja Bruin	7,0 %	5,5 €
----------------------	-------	-------

*Vol donker, karakter en stevige body, kruidige toets en aangename bitterheid.
Full brown beer with a solid body, touch of herbs and pleasant bitterness*

BIEREN BROUWERIJ Viven/Beers Brewery Viven - Damme

Nada IPA	0,3 %	5,0 €
-----------------	-------	-------

*Alcoholvrije frisse fruitige IPA. Zacht, hop aroma in combinatie met Amerikaanse bitterhop.
Alcoholfree fresh and fruity IPA. Hoppy aroma's in combinantion with American bitterhop.*

Champagne Weisse	4,8 %	5,0 €
-------------------------	-------	-------

*Romig blond, florale toetsen. Verfrissend aperitief bier, finesse door de Champagnegist.
Creamy blond refreshing aperitif beer with a touch of flowers refined by Champagne yeast.*

Master IPA	7,0 %	5,5 €
-------------------	-------	-------

*Citrustinten, fruitig aroma en aangename bitterheid.
A flavour of Citrus, fruity aroma and pleasant bitterness.*

Premium Tripel	8,0 %	5,5 €
-----------------------	-------	-------

*Niet alledaagse trippel, kruidige ipv bittere afdronk. Volmondig, donkerblond, fruitig.
Different Tripel, fruity in stead of bitter aftertaste. Aromatic, darkblond.*

Sour Peach	4,8 %	6,0 €
-------------------	-------	-------

*Fruitige dorstlesser gebrouwen op perziksap. Zoet-zuur evenwicht, lange afdronk.
Fruity drinker brewed on peach juice, sweet and sour balance. Long aftertaste*

Smoked Porter	7,0 %	6,5 €
----------------------	-------	-------

*Een neus van mokka met toetsen van turf, leder, gerookte noten, lichte likeuraroma's.
A nose of mokka and flavours of peat, leather, smoked nuts, light liqueur aroma's.*



A REFINED SELECTION OF SPIRITS

SPIRITS + SODA (incl.)

Vodka Absolut		12,0 €
Rum Habana wit		12,0 €
Rum Habana bruin		14,0 €
Johnnie Walker Red Label		12,0 €
Jameson		12,0 €
J&B		12,0 €

GIN'S + SODA

Hendrick's	<i>Infusion, Cucumber and roseleaves, Gentle and fresh.</i>	12,0 €
Bulldog	<i>Very gentle Gin with light berry and citrus tones</i>	12,0 €
Gin Mare	<i>Complex Gin full of botanicals, rozemary, basil, thyme, lime...</i>	16,0 €
MOM God Save Gin	<i>Exotic botanicals and red berries, fruity herbal sweet finish.</i>	14,0 €
The Botanist	<i>Very botanical with up to 22 wild grown herbs.</i>	16,0 €
Gordon's 0%		10,0 €

DIGISTIF

Cointreau		10,0 €
Limoncello Pallini		12,0 €
Baileys		10,0 €
Amaretto		10,0 €
Chouffe Koffie on the rocks		10,0 €
Calvados	<i>Château Du Brueil 40°</i>	12,0 €
Cognac	<i>Hine VSOP Fine Champagne 40°</i>	15,0 €

WHISKEY

Arran - 43%	<i>Fris, licht citrus/vanilla balanced. Sterke appel toon. Fresh, light citrus/vanilla balanced. Burst of Appel</i>	14,0 €
Laphroaig - 40%	<i>Rijk op Amerikaanse eik, peat neus, zacht peat & smoke. Rich on American barrels, peat reek, soft peat & smoke.</i>	14,0 €
Bowmore 12 Y - 40%	<i>Rond, honing, vanilla smoke neus. Orange, citroen, ... Rounded, honeyed, vanilla smoke perfume. Orange, limon...</i>	15,0 €
Amarut - 46%	<i>Zoetig & fruitig peated, smoke, malt, caramel Sweet peated & fruity Indian, smoke, malt, caramel</i>	16,0 €
Mekong THAI Blended	<i>Een Thaise blend met toesten van witte Porto en Sherry A Thai blend with flavours of white Port and Sherry</i>	10,0 €



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

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, citruspeal, goldflower. Fresh citrus & Ginger</i>	
<u>Dragon of wisdom</u>	4,5 €
<i>Jasmine, pineapple, papaya, orange peal, 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>Oolong thé</u>	4,0 €
<i>Oxidized thé, hoppy, creamy caramel, slightly smokey, nutmeg, flower, mineral</i>	
<u>Fresh mint</u>	4,5 €
<i>Fresh mint and lime.</i>	

KOFFIE/COFFEE

Koffie	3,5 €
Deca	3,8 €
Espresso	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 koffie - Jameson	12,0 €
Italian koffie - Amaretto	12,0 €
Baileys koffie	12,0 €
Chouffe koffie	12,0 €



A FINE SELECTION OF HOUSE WINES

CAVA / CHAMPAGNE			
	GL	FL	
Laurent Truffer Muscat 2.0 cl - 0% (alcoholvrij)		8 €	
<i>Wit sprankelend/Sparkling White</i>			
Cava Castell d'Olèrdola	9 €	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>			
Spumante Rosé Brut Casa Coller Vino (Veneto - IT.)	12 €	46 €	
<i>Stijlvol, droog, sprankelende Rosé, toets van aarbei, framboos, fijne zuren - zacht en speels</i> <i>Stylish, dry, sparkling rosé, touch of straw- & raspberry, fine tannins - soft and playful</i>			
Champagne de l'Auche		64 €	
<i>90% Pinot Noir - 10% Chardonnay. Aroma's: rood fruit en nuances van rijp geel fruit en citroen.</i> <i>90% Pinot Noir - 10% Chardonnay. Aromas: red fruit and nuances of ripe yellow fruit and lemon.</i>			
HUISWIJN / HOUSEWINE - GLAS/KARAF 25 CL			
	GL	25 CL	FL
WIT / WHITE			
Romarion Chardonnay (FR - Pays d'OC - Chardonnay)	8 €	15 €	28 €
<i>Typische volmondige Chardonnay, fleurige witte bloesems, mooie houderige toets.</i> <i>Typical full bodied Chardonnay, white flowers, balanced flavours of wood.</i>			
Fratelli Barba (IT - D'Abruzzo - 100% Trebbiano)	7 €	13 €	26 €
<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>			
Vinpressionniste - La Source (FR - Sauvignon blanc)	9 €	16 €	30 €
<i>Harmonieus, evenwichtige zuren en tannines, levendige en soepele Sauvignon</i> <i>Harmonious, balanced acids and tannins, lively and supple Sauvignon</i>			
ROSÉ			
Purato Rosé - Terre Siciliane (SIC - Terre Siciliane BIO)	8 €	15 €	28 €
<i>Levendige frisse organische rosé. Karaktervol, rode bessen, uitgesproken mineraliteit.</i> <i>Lively, Fresh organic. Characterfull, red berry fruit, distinct minerality.</i>			
Famille Descombe - Syrah (FR - Pays d'Oc)	8 €	15 €	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			
Purato Néro d'Avola (SIC - Terre Siciliane BIO)	8 €	15 €	28 €
<i>Puur en expresief, vol blauwe bessen aroma's, aangename tannines.</i> <i>Pure and expressive, well structured, full of dark berry fruits and gentle tannins.</i>			
The Wine People (IT - Puglia - 100% Primitivo)	9 €	16 €	32 €
<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>			
Vinpressionniste Pur Sang (FR - Côtes de Thau - Syrah - Marselan)	10 €	18 €	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>			



A FINE SELECTION OF WHITE WINES

WITTE WIJNEN PER FLES / WHITE WINES PER BOTTLE

<u>Secret de Famille - Viognier (FR - Côte du Rhône - Viognier)</u>		34 €
<i>Levendig en vette Viognier. Toets van wit fruit, perzik. Aroma's van mango, ananas, exotisch.</i>		
<i>Lively and fat Viognier. Tones of white fruit, peach. Aromas from Mango, pineapple, exotic accent.</i>		
<u>Albariño Leira Pondal (SP - Penteverda - Albariño)</u>		42 €
<i>Typische Albariño, toetsen van mentholnoten, geoogst gras, peer, witte pruim of nectarines. Vettig.</i>		
<i>Typical Albariño, mentholated and cut grass notes. Flowers, citrus, pear, white plum, nectarines.</i>		
<u>Josmeyer Pinos Gris (FR - Elzas)</u>		49 €
<i>Sterk, fijne tannines, sterke mineralen. Toets van Honing, rijpe appels, zoete kruiden, truffel.</i>		
<i>Strong, fine tannins, strong minerals. Honey, ripe apple, sweet spices, truffle notes.</i>		
<u>Sancerre Domaine Daniel Reverdy & fils (FR - Loire - 100% Sauvignon Blanc)</u>		52 €
<i>Fris en fruitig, mooie puntige zuren, mineraal, citrus vruchten, appels, toets van perzik</i>		
<i>Fresh and fruity, nice accids, mineral, citrus fruit, appel and tone of peach</i>		
<u>Jordan Estate - Barrel Fermented (SA - Stellenbosch/Chardonnay)</u>		56 €
<i>Vette & rijpe sappige witte vruchten, meloen, perzik, banaan. Houtlagerige lange afdronk.</i>		
<i>Creamy, ripe juicy white fruit, melon, peach, banana. Wood-aged, long aftertaste.</i>		
<u>Condrieu François Villard Grand Vallon 2020 (FR - Rhone/100% Condrieu)</u>		110 €
<i>Fris, rijp groen fruit, grassig, fijne zuren, zeer complex, zeer lange elegante afdronk.</i>		
<i>Fresh, ripe green fruit, grassy, fine tannins, very complex, very long elegant aftertaste.</i>		
<u>Prélude d'Hiver - Moelleux (FR - Gascogne)</u>	<u>ZOET</u>	28 €
<i>Zoet fruitig getoest, mineralen, citrus</i>		
<i>Sweet wine, minerals, citrus</i>		
<u>Amouta Torrontes Dolce (AR - El Provenir de Cafayate)</u>	<u>ZOET</u>	35 €
<i>Fruitig zoet, witte bloesems, sinaasappel en citroen zestes, natoets van honing</i>		
<i>Fruity sweet, notes of orange and lemon zest, honey aftertone.</i>		



A FINE SELECTION OF ROSE WINES

ROSE WIJNEN PER FLES / ROSE WINES PER BOTTLE

<u>Le Rosé l'Ostal Cazes (FR - Pays d'Oc - Syrah/Grenache Noir)</u>		30 €
<i>Lichtroze, delicaat en complex. Toets van rozenblaadjes, granaatappel en citrus. Vrij kruidige toon.</i>		
<i>Light pink, delicate and complex. Tones of roseleaves, pomegranate, citrus and spicy undertone.</i>		
<u>Chateau de Valcombe - Pastel (FR - Côtes du Rhône)</u>		34 €
<i>98% syrah, verfijning door 2% Viognier. Frisse aromatische sensatie. Noten van clementine, citroen.</i>		
<i>98% Syrah, refined with 2% Viognier. Fresh aromatic sensation, tones of clementines and citrus.</i>		






A FINE SELECTION OF RED WINES

RODE WIJNEN PER FLES / RED WINES PER BOTTLE

<u>Integro Primitivo (IT - Puglia - 100% Primitivo)</u>	38 €
<i>Rijpe en kruidige primitivo met een uitstekende balans door zijn fijne zuren.</i> <i>Ripe and spicy Primitivo with an excellent balans of fine soure flavours.</i>	
<u>Fief de La Haye (FR - Saint-Estephe)</u>	54 €
<i>Elegante Cabarnet Sauvignon/Merlo, aroma's van rood fruit, geconcentreerde lange afdronk.</i> <i>Elegant Cabarnet Sauvignon/Merlot, aromas of red fruit, concentrated long aftertaste.</i>	
<u>Clos Triguedina - Petit Clos (FR - Cahors)</u>	38 €
<i>85% Malbec, 15% Syrah. Zwart fruit aroma's. Krachtig, vol, mooie tannines en bitter in afdronk.</i> <i>85% Malbec, 15% Syrah. Aroma's of black fruit. Powerful, nice tannins and slightly bitter aftertaste.</i>	
<u>Calzadilla Classic 2013 - (SP - Castilië - Tempranillo, Grananche, Syrah, Cabarnet-Sauv.)</u>	54 €
<i>Donker kersenrood, toetsen van violet, rood fruit, zure kers, braam, zwarte bes. Stevige verfijnde finale</i> <i>Cherry red dark, tones of violet, red fruit, sour cherry, ras-&black berry. Strong refined final</i>	
<u>Barolo Corino Del Commune di la Morre 2020 (IT - Piemonte/100% Nebbiolo)</u>	75 €
<i>Elegant, complex, rood en zwart fruit, houtlagering, fijne zuren, mooie tannines, zeer lange afdronk.</i> <i>Elegant, complex, red&black fruit, wood-aged, fine acids, nice tannins very long aftertaste.</i>	
<u>La Rioja Alta Ardanza 2015 (SP - Rioja/78% Tempranillo ~ 22% Garnacha)</u>	90 €
<i>Volle wijn, zwart fruit, kruidig, complex, matige zuren, houtlagering, aardse toetsen, overweldigend.</i> <i>Full bodied, black fruit, spiced, complex, moderate acidity, wood-aged, earthy notes, overwhelming.</i>	
<u>Sassicaia Tenuta San Guido Le Difese 2019 (IT - Toscane/70% Cab. Sauv ~ 30% Sangio)</u>	70 €
<i>Krachtig, soepel, pepers, houttoetsen, volmondig, fijne tannines, lange afdronk.</i> <i>Strong, smooth, peppers, wood tones, full bodied, fine tannins, long aftertaste.</i>	
<u>Sassicaia Tenuta San Guido Guidalberto 2022 (IT - Toscane/ Cab. Sauv ~ Merlot)</u>	115 €
<i>Zwart fruit met kruidige toetsen, houtlagering, rond en soepel met veel kracht</i> <i>Black fruit with herbal tones, wood bearing, round and smooth with a lot of strength</i>	
<u>Argiano Brunello De Montalcino 2019 (IT - Toscane/ 100% Sangiovese)</u>	146 €
<i>Elegant, krachtig, complex, veel rood en zwart fruit, kruidig, mooie tannines, fijne zuren, lange afdronk</i> <i>Elegant, strong, complex style, a lot of red and black fruit, nice tannins, fine acids, long aftertaste.</i>	



VOORGERECHTEN / STARTERS - TO SHARE!

FF 1	<u>Por Pieer Kai Tod</u> <i>Loempia met kip - (4st)</i> <i>Chicken springrolls - (4 pcs)</i>	15,0 €
FF 2	<u>Por Pieer Tod</u>  <i>Vegetarische Loempia - (4st)</i> <i>Vegetarian Springrolls - (4pcs)</i>	15,0 €
FF 3	<u>Kai Satay</u> <i>Inhuis gemarineerde Kip saté met pindasaus - (6st)</i> <i>Inhouse marinated Chicken satay with peanut sauce - (6pcs)</i>	18,0 €
FF 4	<u>Curry Chicken Samosa</u> <i>Gefrituurde Samosa met kip, aardappel, ui en curry - (6st)</i> <i>Deepfried Samosa with chicken, potato, onion and curry - (6pcs)</i>	18,0 €
FF 5	<u>Tod Man Kung</u> <i>Scampi/varken donut met Thaise zoet-zure pruimen dip saus - (4st)</i> <i>Scampi/porc donut with Thai sweet&sour plum dip sauce - (4pcs)</i>	20,0 €
FF 6	<u>Dim Sum Kai Tod</u> <i>Gefrituurde Dumplings met kip - (6st)</i> <i>Deepfried Dumplings with chicken - (6pcs)</i>	15,0 €
FF 7	<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>	16,0 €
FF 8	<u>Dim Sum Vegi Tod</u>  <i>Vegetarische gefrituurde dumplings - (6st)</i> <i>Vegitarian deepfried dumplings - (6pcs)</i>	15,0 €
FF 9	<u>Som-tam Thai</u>  <i>Groene Papaya salade, mix van groenten, limoen, chili, rietsuiker, pindanoten</i> <i>Green Papaya Salad, mix of vegetables lime, chili, palmsugar, peanuts</i>	17,0 €

STARTERS MIX / MIX OF STARTERS ~ TO SHARE

Mx 8	<u>Arrom Thai Mix Small</u> <i>Mix van 8st fingerfood met een mix van sausjes</i> <i>Mix from 8 pcs fingerfood with a mix of sauces</i>	24,0 €
Mx 12	<u>Arrom Thai Mix Medium</u> <i>Mix van 12st fingerfood met een mix van sausjes</i> <i>Mix from 12 pcs fingerfood with a mix of sauces</i>	36,0 €
Mx 16	<u>Arrom Thai Mix Large</u> <i>Mix van 16st fingerfood met een mix van sausjes</i> <i>Mix from 16 pcs fingerfood with a mix of sauces</i>	48,0 €



HOOFDGERECHTEN / MAIN DISHES - TO SHARE!

MAALTIJDSOEPEN / FULL MEAL SOUPS

MS 1	Thom Kha Kai 🍴 of 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <i>Kip, kokosmelk, galanga, champignon, Mexicaanse koriander</i> <i>Chicken, coconut milk, galanga, mushroom, Mexican coriander</i>	25,0 €
MS 2	Tom Yam Nam Khon Seafood 🍴 of 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <i>Scampi, pijlstaartinktvis, mossel, champignon, limoengras, Kaffir limoenblad, ui, gecenceerde melk</i> <i>Scampi, squid, mussel, mushrooms, limegrass, Kaffir limeleaf, onion, condensed milk</i>	32,0 €
MS 3	Thom Kha Koong 🍴 of 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <i>Scampi, kokosmelk, galanga, champignons</i> <i>Scampi, coconutmilk, galanga, mushrooms</i>	28,0 €

RODE & GROENE CURRY'S / RED & GREEN CURRIES

Kai/Moo/Nua/Koong - Panaeng - 🍴 1/2

RODE Curry met kip, varken, rund of scampi;
Thai basilicum, Thai aubergine, Kaffier Limoenblad, kokosmelk, Shitaki, pinda's
RED Curry with chicken, proc, beef or scampi;
Thai basilicum, Thai eggplant, Kaffir limeleaf, cocunut milk, Shitaki, peanuts

PC 1	<i>RODE curry met KIP / CHICKEN RED curry</i>	25,0 €
PC 2	<i>RODE curry met VARKENSVLEES/ PORC RED curry</i>	25,0 €
PC 3	<i>RODE curry met RUNDSVLEES / BEEF RED curry</i>	28,0 €
PC 4	<i>RODE curry met SCAMPIE / SCAMPI RED curry</i>	30,0 €

Kai/Moo/Nua/Koong - Kaeng Phed - 🍴 1/2

RODE Curry met kip, varken, rund of scampi;
Thai basilicum, Thai aubergine, Kaffier Limoenblad, kokosmelk, bamboe
RED Curry with chicken, proc, beef or scampi;
Thai basilicum, Thai eggplant, Kaffir limeleaf, cocunut milk, bamboe

KP 1	<i>RODE curry met KIP / CHICKEN RED curry</i>	25,0 €
KP 2	<i>RODE curry met VARKENSVLEES/ PORC RED curry</i>	25,0 €
KP 3	<i>RODE curry met RUNDSVLEES / BEEF RED curry</i>	28,0 €
KP 4	<i>RODE curry met SCAMPIE / SCAMPI RED curry</i>	30,0 €

Kai/Moo/Nua/Koong - Kaeng kiew waan - 🍴 🍴

GROENE Curry met kip, varken, rund of scampi;
Thai basilicum, Thai aubergine, Kaffier Limoenblad, kokosmelk, bamboe
GREEN Curry with chicken, proc, beef or scampi;
Thai basilicum, Thai eggplant, Kaffir limeleaf, cocunut milk, bamboe

KK 1	<i>GROENE curry met KIP / CHICKEN GREEN curry</i>	25,0 €
KK 2	<i>GROENE curry met VAREKENSVEES/ PORC GREEN curry</i>	25,0 €
KK 3	<i>GROENE curry met RUNDSVLEES/ BEEF GREEN curry</i>	28,0 €
KK 4	<i>GROENE curry met SCAMPIE / SCAMPI RED curry</i>	30,0 €













KIP SCHOTELS / CHICKEN DISH

CH 1	<u>Kai Pad Med Mamuang</u>	25,0 €
	<i>Gekarameliseerde kip, cashewnoten, ui, paprika, zoetzure chili saus</i> <i>Caramalised chicken, cashewnuts, onion, paprika, sweet&sour chili sauce</i>	
CH 2	<u>Kai Tod sauce Tamarind</u>	25,0 €
	<i>Gekarameliseerde kip, cashewnoten, ui, gefrituurd limoen gras, Tamarind saus</i> <i>Caramalised chicken, cashewnuts, onion, deep fried lime grass, Tamarind sauce</i>	
CH 3	<u>Kai priew waan</u>	25,0 €
	<i>Gebakken kip met groenten, ananas, zoetzure chili saus</i> <i>Fried chicken with vegetables pineapple, sweet&sour chili sauce</i>	
CH 4	<u>Kai Pad Naam Maan Hoy</u>	25,0 €
	<i>Wok van kip, groenten, Soja Oester saus</i> <i>Wok from chicken, vegetables Soy Oyster sauce</i>	
CH 5	<u>Lab Kai 🌶️ of 🌶️ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ 🌶️</u>	23,0 €
	<i>Salade van kip, chili , lente-ui, sjalot, verse munt</i> <i>Chicken salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint</i>	
CH 6	<u>Kai Pad Pong Curry</u>	25,0 €
	<i>Kip, roergebakken in curry, ei, groenten</i> <i>Chicken, stir fried in curry, egg, vegetables</i>	
CH 7	<u>Kai Pad Naam Prik Pow 🌶️</u>	25,0 €
	<i>Gebakken kip, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Stir fried chicken, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	
CH 8	<u>Kai Pad Prik Kaeng 🌶️ 🌶️</u>	25,0 €
	<i>Gebakken kip, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, melk</i> <i>Stir fried chicken, vegetables Lemon leaf, chili, red curry paste, milk</i>	
CH 9	<u>Yam Kai Seb 🌶️ of 🌶️ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ 🌶️</u>	25,0 €
	<i>Diep gebakken kip salade, chili , lente-ui, sjalot, verse munt</i> <i>Crispy deep fried chicken salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint</i>	


VARKEN SCHOTELS / PORK DISH

P 1	<u>Moo Pad Naam Maan Hoy</u>	25,0 €
	<i>Wok van varken, groenten, Soja Oester saus</i> <i>Wok from pork, vegetables Soy Oyster sauce</i>	
P 2	<u>Lab Moo 🌶️ of 🌶️ 🌶️ of 🌶️ 🌶️ 🌶️</u>	23,0 €
	<i>Salade van varken, chili , lente-ui, sjalot,verse munt</i> <i>Pork salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint</i>	
P 3	<u>Moo priew waan</u>	25,0 €
	<i>Gebakken varken met groenten, ananas, zoetzure chili saus</i> <i>Fried pork with vegetables pineapple, sweet&sour chili sauce</i>	
P 4	<u>Moo Pad Naam Prik Pow 🌶️</u>	25,0 €
	<i>Gebakken varken, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Stir fried pork, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	
P 5	<u>Moo Pad Prik Kaeng 🌶️ 🌶️</u>	25,0 €
	<i>Gebakken varken, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, melk</i> <i>Stir fried pork, vegetables Lemon leaf, chili, red curry paste, milk</i>	

RUND SCHOTELS / BEEF DISH

- B 1** **Nua Pad Pak Naam Maan Hoy** **28,0 €**
Wok van rund, groenten, soja Oester saus
Wok from beef, vegetables soy Oyster sauce
- B 2** **Nua yang namtok  of  of  of ** **32,0 €**
Gegrild fijngesneden Wit-Blauw runds filet (bleu) & een aroma explosieve natuurlijke Thai dip saus
Grilled, sliced White-Blew beef filet (blue) & an aromatic explosive natural Thai dip saus
- B 3** **Nua priew waan** **28,0 €**
Gebakken rund met groenten, ananas, zoetzure chili saus
Fried beef with vegetables pineapple, sweet&sour chili sauce
- B 4** **Nua Pad Prik Thai ** **28,0 €**
Gebakken rund, groenten met look, peper saus
Fried beef with vegetables in garlic, pepper sauce
- B 5** **Lab Nua  of  of  of ** **25,0 €**
Salade van rund, chili, lente-ui, sjalot, verse munt
Beef salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint
- B 6** **Nua Pad Naam Prik Pow ** **28,0 €**
Gebakken rund groenten, Thai Basilicum, Chili pasta
Stir fried beef, vegetables Thai Basil, Chili Paste
- B 7** **Nua Pad Prik Kaeng  ** **28,0 €**
Gebakken rund, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, melk
Stir fried beef, vegetables Lemon leaf, chili, red curry paste, milk

EEND SCHOTELS / DUCK DISH

- D 1** **Ped yang namtok  of  of  of ** **34,0 €**
Gegrild fijngesneden eendeborst (bleu) & een aroma explosieve natuurlijke Thai dip saus
Grilled, sliced duck breast (blue) & an aromatic explosive natural Thai dip saus
- D 2** **Ped Pad Prik Thai ** **30,0 €**
Gebakken eendeborst, groenten met look, peper saus
Fried duck breast with vegetables in garlic, pepper sauce
- D 3** **Lab Ped  of  of  of ** **28,0 €**
Salade van eendeborst, chili, lente-ui, sjalot, verse munt
Duck breast salad, chili, spring-onion, shallot, fresh mint
- D 4** **Ped Pad Naam Prik Pow ** **30,0 €**
Gebakken eendeborst groenten, Thai Basilicum, Chili pasta
Stir fried duck breast, vegetables Thai Basil, Chili Paste
- D 5** **Ped Pad Prik Kaeng  ** **30,0 €**
Gebakken eendeborst, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, melk
Stir fried duck breast, vegetables Lemon leaf, chili, red curry paste, milk

MORE INFORMATION !

Chili legende

Mild spicy

Medium spicy

Traditional THAI HOT!



ZEEVRUCHTEN SCHOLELS / SEA FOOD DISHES

SF 1	<u>Talay prieuw waan</u> <i>Scampi, inktvis met groenten, ananas, zoetzure chili saus</i> <i>Fried shrimp with vegetables pineapple, sweet&sour chili sauce</i>	30,0 €
SF 2	<u>Talay Pad Prik Thai</u> <i>Gebakken scampi en inktvis, groenten met look, peper saus</i> <i>Fried Scampi and squid, vegetables with garlic, pepper sauce</i>	30,0 €
SF 3	<u>Koong Pad Med Mamuang</u> <i>Gebakken scampi, cashewnoten, ui, paprika, sojasaus</i> <i>fried scampi, cashewnuts, onion, paprika, soy sauce</i>	30,0 €
SF 4	<u>Pad Cha Seafood</u> 🍴 of 🍴 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <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>	35,0 €
SF 5	<u>Talay Pad Pong Curry</u> <i>Scampi en inktvis, roergebakken in curry, ei, groenten</i> <i>Scampi and squid, stir fried in curry, egg, vegetables</i>	30,0 €
SF 6	<u>Talay Pad Naam Prik Pow</u> 🍴 <i>Gebakken scampi, pijlstaartinktvis, groenten, Thai Basilicum, Chili pasta</i> <i>Stir fried scampi and squid, vegetables Thai Basil, Chili Paste</i>	30,0 €
SF 7	<u>Talay Pad Prik Kaeng</u> 🍴 🍴 <i>Gebakken scampi, pijlstaartinktvis, groenten, Limoenblad, chili, rode curry pasta, melk</i> <i>Stir fried scampi, squid, vegetables Lemon leaf, chili, red curry paste, milk</i>	30,0 €

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

VEGETARISCHE GERECHTEN / VEGETARIAN DISHES

V 1	<u>Thom Kha Mushroom</u> 🍴 of 🍴 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <i>Soep van kokosmelk, galanga, mix van champignon</i> <i>Soup from coconutmilk, galanga, mix of mushrooms</i>	20,0 €
V 2	<u>Tom Yam Nam Khon Mushroom</u> 🍴 of 🍴 🍴 of 🍴 🍴 🍴 <i>Soep met melk, mix van champignon, limoengras, Kaffir limoenblad, ui</i> <i>Soup with milk, mix of mushrooms, limegrass, Kaffir limeleaf, onion</i>	20,0 €
V 3	<u>Pad Pak</u> <i>Mix van geroerbakken groenten, champignons in soja Oester saus.</i> <i>Mix of stir fried vegetables, mushrooms in soy Oyster sauce</i>	19,0 €
V 4	<u>Tofu Khao Pad</u> <i>Vegitarisch gebakken rijst met ei, groenten, tofu</i> <i>Fried rice with egg, vegetables tofu</i>	18,0 €
V 5	<u>Tofu Pad Thai</u> <i>Gebakken noedels met ei, groenten, tofu</i> <i>Fried noodles with egg, vegetables tofu</i>	18,0 €
V 6	<u>Pad See Ew</u> <i>Gebakken noedels met ei, sojasaus en groenten</i> <i>Fried noodles with egg, sojasaus and vegetables</i>	18,0 €



GEBAKKEN RIJST - NOEDELSSCHOTELS FRIED RICE - NOODLE DISHES - TO SHARE!

INGEBAKKEN RIJST SCHOTELS / FRIED-IN NOODLE DISHES

FR 1	<u>Kai Khao Pad</u> <i>Gebakken rijst met ei, groentjes en KIP</i> <i>Fried rice with egg, vegetables and CHICKEN</i>	20,0 €
FR 2	<u>Moo Khao Pad</u> <i>Gebakken rijst met ei, groenten en VARKENSVLEES</i> <i>Fried rice with egg, vegetables and PORC</i>	20,0 €
FR 3	<u>Nua Khao Pad</u> <i>Gebakken rijst met ei, groenten, RUNDSVLEES</i> <i>Fried rice with egg, vegetables BEEF</i>	22,0 €
FR 4	<u>Scampi Khao Pad</u> <i>Gebakken rijst met ei, groenten, SCAMPI</i> <i>Fried rice with egg, vegetables SCAMPI</i>	25,0 €

INGEBAKKEN NOEDEL SCHOTELS / FRIED-IN NOODLE DISHES

FN 1	<u>Kai Pad Thai</u> <i>Gebakken rijstnoedels, ei, groenten en KIP</i> <i>Fried rice noodles, egg, vegetables and CHICKEN</i>	21,0 €
FN 2	<u>Scampi Pad Thai</u> <i>Gebakken rijstnoedels, ei, groenten, SCAMPI</i> <i>Fried rice noodles, egg, vegetables SCAMPI</i>	25,0 €
FN 3	<u>Kai Pad Mee</u> <i>Gebakken noedels, groenten en KIP</i> <i>Fried noodles, vegetables and CHICKEN</i>	21,0 €
FN 4	<u>Kung Pad Mee</u> <i>Gebakken noedels met sojascheuten, shiitake en SCAMPI</i> <i>Fried noodles with sojabean, shiitake and SCAMPI</i>	25,0 €
FN 5	<u>Kai Pad See Ew</u> <i>Gebakken noedels met ei, sojasaus, groenten en KIP</i> <i>Fried noodles with egg, sojasaus, vegetables and CHICKEN</i>	20,0 €
FN 6	<u>Yam Wunsen</u> <i>Glasnoedel salade met varken, scampi, limoen, pinda's...</i> <i>Glass noodles salade with prork, scampi, lime, pinda's...</i>	25,0 €

SUPPLEMENT / SUPPLEMENTS

SP 1	<i>Suplement gebakken rijst, groenten, ei / supplement fried rice, vegi's, egg</i>	8,0 €
SP 2	<i>Suplement gebakken noedels, groenten, ei / Supplement fried noodles, vegi's, egg</i>	10,0 €

ALLERGENEN / ALLERGENS

Spreek ons aan m.b.t Allergenen, we bespreken wat de keuken voor u kan doen.
Adress to us concerning Allergens, we will discuss what we the kitchen can do for you.



VOOR DE ZOETEMONDJES FOR THE SWEET MOUTHS

<u>Dame Blanche</u>	12,0 €
<i>2 bolletjes vanille ijs, huisgemaakte fondant chocolade, koekjes kruimel, gegrilde peanuts</i>	
<i>2 scoops vanilla ice, homemade fondant chocolat, cookie crumb, grilled peanuts</i>	
<u>Café Glacé</u>	12,0 €
<i>Vanille ijs koffie afgewerkt met een vleugje room, caramel en chocolat flakes</i>	
<i>Vanilla iced coffee with a layer of cream, a touch of caramel and chocolat flakes</i>	
<u>Petite Noisette</u>	8,0 €
<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>	8,0 €
<i>Nougat ijsoufflé 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>	8,0 €
<i>Vanille roomijs, passievrucht mousse, stukjes framboos, afgewerkt met een coulis</i>	
<i>Vannilla ice cream, passion fruit mousse, raspberry, finished with a coulis</i>	
<u>Brésil</u>	8,0 €
<i>Vanille roomijs, meringue, afgewerkt met brésilienne nootjes</i>	
<i>Vanilla ice cream, meringue, finished with bresilienne nuts</i>	
<u>Double Café</u>	8,0 €
<i>Extra sterke koffie roomijs met een vleugje Armagnac</i>	
<i>Extra strong coffee ice cream with a touch of Armagnac</i>	
<u>Een sorbet digestie ~ a digestion of sorbet</u>	10,0 €
<i>3 bolletjes naar keuze; Passie, Mango, Coconut, Exotiek en een sliertje framboos coulis</i>	
<i>3 portions ; Passionfruit, Mango, Coconut, Exotic and a swirl of raspberry coulis</i>	