

Sawasdee

Bij Kin Khao - Thai Eatery serveren we het onderstaande keuze menu.

Het is een sharing-style concept.

Alle gerechten komen in het midden van de tafel, alles om te delen.

€50 per persoon

Voor een tafel van 2 of 3 personen kiest u:

3 voorgerechten, 1 curry en 1 gewokt gerecht.

de porties worden aangepast

Voor een tafel van 4 personen kiest u:

4 voorgerechten, 2 curries en en 2 gewokte gerechten.

Er zijn gerechten waar een supplement van toepassing is.

Het dessert is individueel. Smakelijk!

VOORGERECHTEN

Gai Saté

P - W - S - F - C สะเต๊ะไก่

gemarineerde en gegrilde kip op bamboeprikkers met een huisgemaakte pinda saus en komkommer salade

Thod Mun Goong

W - C - E - PO ทอดมันกุ้ง

gefrituurde pastetjes van garnalen en varkensvlees met een zoete chili dipsaus

Larb Moo

PO - F ลาบหมู

pikante Thaise kruidensalade met varkensvlees

Goong Chae Nam Pla

F - C กุ้งแช่พริก

authentieke Thaise gemarineerde rauwe garnalen, salade, bittere meloen, gesneden knoflook en zelfgemaakte zeevruchtensaus.

Yam Thalay (+€3 pp)

C - F - MO - CE ยำทะเล

gemengde zeevruchtensalade. Mosselen, inktvis, garnalen, kruiden en zelfgemaakte Thaise chili-dressing.

Hoy Ma Laeng Phoo Pad Nam Prik-phao (+€3 pp)

P - M - E - F - MO - C หอยแมลงภู่ผัดน้ำพริกเผา

Zeeuwse mosselen in de wok met Thaise chili pasta en basilicum (+€3 pp)

Yam Thua Fak Yao (+€3 pp)

P - C - F - E - M - PO ยำถั่วฝักยาว

speerzieboontjes, scampi, varkensgehakt, chili pasta, limoen, geroosterde kokosnoot, knapperige ui, kokosmelk, chili, gekookt ei, pinda

Som Tum (+€3 pp)

ส้มตำ P of P - F

pikante Thaise salade van groene verse papaya en pindanoten

Yum Hed Thod

W ยำเห็ดทอด

salade van knapperige champignons met Thaise kruiden en een zoet zure dressing

Por Pia Thod

P - W - S ปอเปี๊ยะทอด

gefrituurde groente mini loempia's zwarte paddenstoel, glasnoedels, wortel, sojascheuten, pinda's, tofu, knoflook, peper, koriander, prei, zelfgemaakte zoetzure dipsaus

CURRY

Kaeng Phanaeng Goong

C - F พะเนงกุ้ง

Phanaeng curry met scampi

Chuchi Pla Salmon (+€3 pp)

F - C ชูฉีปลาแซลมอน

zalm, rode curry, kokosmelk, vissaus, palmsuiker, kaffir limoen, Thaise zoete basilicum, chili

Kaeng Kiew Whan Neua (+€5 pp)

F - C แกงเขียวหวานเห็ด

groene curry met rundsvlees

Kaeng Phed Tofu

S แกงเผ็ดเต้าหู้

rode curry met tofu, lychee, ananas, druif, tomaat, Thaise basilicum en aubergines

WOK

Pad Bok Soi Moo Gorb

MO - PO ผัดบ๊วยหมูกรอบ

knapperig BRASVAR buikspek in de wok met paksoy

Pad Khraphao Moo Gorb

MO - PO ผัดกะเพราหมูกรอบ

knapperig BRASVAR buikspek in de wok met Thaise basilicum, knoflook en chili

Gai Pad Med Mamuang

W - P - F - M - MO - PO - SE - CA ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

kip in de wok met paprika, ui, champignons, verse gember en cashewnoten

Pha Lo Nuea Si Khrong (+€5 pp)

S - C - F พะไลเนื้อซี่โครงวัว

Runderkorte ribben, specerijen, zwarte sojasaus, kokossuiker, ingelegde mosterdgroente en gepocheerde groenten.

Pad Khraphao Thalay (+€3 pp)

C - F - MO ผัดกะเพราทะเล

gemengde zeevruchten met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus in de wok

Pla Pad Keun Chai (+€3 pp)

W - MO - F - CE - SE ปลาผัดขี้หนอย

gebakken koolvishaasje in de wok, selderij, lente ui, knoflook

Pad Ma Kua Muang

W - S ผัดมะเขือม่วง

aubergine, knoflook, chili en Thaise zoete basilicum in de wok

Pad Pak Hed Hom

W ผัดผักรวมเห็ดหอม

seizoengroenten en Shiitake champignons in de wok

DESSERT

I-Team: een bolletje mangosorbet X of kokosijs M - E of Mango sticky rice X (+5€pp)

Heeft u een allergie of vragen over allergenen? Meld het ons of vraag aan één van onze medewerkers wat wij voor u kunnen betekenen. De samenstelling van producten kan veranderen.

🌿 = vegan, P = pinda / peanuts, W = wheat / tarwe, S = Soya, C = schaaldieren / crustaceans, F = fish / vis, E = egg / ei, M = milk / melk, MO = molluscs / weekdieren, CE = celery / selderij, PO = pork / varkensvlees, SE = sesame / sesam, CA = cashew nuts / cashew noten, X = geen allergenen