

Pattaya

MENU

VOORGERECHTEN/STARTERS

Satay Kai (1)  8.5

3 stokjes gegrilde kipsaté met huisgemaakte satésaus; 3 skewers of grilled chicken satay with homemade satay sauce

Satay Koeng (2)  8.5

3 stokjes gegrilde garnalen saté met huisgemaakte satésaus; 3 skewers of grilled shrimp satay with homemade satay sauce

Tod man pla (3) 8.5

4 stuks Thaise viskoekjes met huisgemaakte chilisaus; 4 pieces of Thai fish cakes with homemade chilli sauce

Pho phia kai (4) 8.5

3 stuks kip loempia's met huisgemaakte chilisaus; 3 pieces of chicken spring rolls with homemade chilli sauce

Pho phia tjee (5)  7.5

3 stuks huisgemaakte vegetarische loempia's met huisgemaakte chilisaus; 3 pieces of homemade vegetarian spring rolls with homemade chilli sauce

Gong hum paa (6) 9.5

3 stokjes garnalen in een deegjasje met huisgemaakte chilisaus; 3 skewers of shrimp in a dough jacket with homemade chilli sauce

Tahoe tod (10)   7.5

krokant gebakken tofu geserveerd met satésaus: crispy fried tofu served with satay sauce

THAISE SALADES / THAI SALADS

Som tum salade (200)   15.5

Papaja, wortels, tomaten, boontjes en pinda's. Pittige dressing met limoen, vissaus en chilipepers; Green papaya, carrots, tomatoes, beans, and peanuts. Spicy dressing with lime, fish sauce, and chili peppers

Laab kai salade (201) 16.5

Kip salade met koriander, munt en rode ui; Chicken salad with coriander, mint, and red onion

Yum nuu yang salade (206) 16.5

Rundvlees reepjes, verse groenten en pittige dressing; Beef strips, fresh vegetables, and a spicy dressing

SOEPEN/SOUPS

Tom yum talay (400)  9.5

Pikante zeevruchtensoep met citroenblad, laoswortel, champignons en limoengras; Spicy seafood soup with lemon leaves, galangal root, mushrooms and lime grass

Tom kha kai (401) 8.5

Kippensoep met kokosmelk, citroenblad, limoengras en champignons; Chicken soup with coconut milk, lemon leaves, lime grass and mushrooms

Tom kha koeng (402) 9.5

Garnalensoep met kokosmelk, champignons, citroenblad, Laoswortel en limoengras; Shrimp soup with coconut milk, mushrooms, lemon leaves, galangal root and lime grass.

Tom yam koeng (403)  9.5

Pikante garnalensoep met citroenblad, Laoswortel, champignons en limoengras; Spicy shrimp soup with lemon leaves, galangal root, mushrooms and lime grass.

Tom yum kai (404)  8.5

Pikante kippensoep met citroenblad, Laoswortel, champignons en limoengras; Spicy chicken soup with lemon leaves, galangal root, mushrooms and lime grass

Tom yam tjee (405)   8

Pikante tofu pensoep met citroenblad, laoswortel, champignons en limoengras; Spicy tofu soup with lemon leaves, galangal root, mushrooms limegrass

Tom kha tjee (406)  8

Tofu soep met kokosmelk, champignons, citroenblad, laoswortel en limoengras; Tofu soup with coconut milk, mushrooms, lemon leaves, galangal root and limegrass

Pattaya

MENU

PHAD MIE / FRIED NOODLES

Mie met kip (71) 20.5

Gebakken eiernoedels met kip;
Fried noodles with chicken

Mie met garnalen (72) 23.5

Gebakken eiernoedels met garnalen;
Fried noodles with shrimps

Mie met tofu (73) 19

Gebakken noedels met groenten en tofu;
Fried noodles with vegetables and tofu

RIJST / FRIED RICE

Kauw phad koeng (90) 21.5

Gebakken pandanrijst met groenten en garnalen; Fried pandan rice with vegetables and shrimp

Kauw phad nua (92) 21.5

Gebakken pandanrijst met biefstuk en groenten; Fried pandan rice with beef and vegetables

Kauw phad kai (93) 19.5

Gebakken pandanrijst met kip en groenten; Fried pandan rice with chicken and vegetables

Kauw phad kraprauw (94) 20.5

Gebakken pandanrijst met kip, rundvlees, garnalen, kouseband, witte ui, eieren en basilicum; Fried pandan rice with chicken, beef, shrimp, long beans, white onion, eggs and basil

VEGETARISCHE / VEGETARIAN

Tahoe kratiam (80) 19

Reepjes tofu met knoflook en zwarte peper; Strips of tofu with garlic and black pepper

Tahoe kraprauw (81) 19

Pikante tofu met groenten met basilicum; Spicy tofu with vegetables and thai basil

Tahoe namman hoy (82) 19

Tofu in oestersaus en groenten;
Tofu in oystersauce and vegetables

Tahoe preawan (84) 19

Gebakken tofu in zoetzure saus, ananas en diverse groenten;
Fried tofu in sweet and sour sauce, pineapple and various vegetables

Tahoe med mamuang (86) 16.5

Gebakken tofu met cashewnoten en groenten; Fried tofu with cashews and vegetables

NOEDELS / NOODLES

Phad thai kai (100) 19.5

Rijstnoedels met kip, groenten, ei en taupe; Rice noodles with chicken, vegetables, egg and bean sprouts

Phad thai koeng (101) 22

Rijstnoedels met garnalen, groenten, ei en taupe; Rice noodles with shrimp, vegetables and taupe

Phad thai tjee (102) 19

Rijstnoedels met tofu, groenten, ei en taupe; Rice noodles with tofu, vegetables and taupe

Pattaya

MENU

KIP/CHICKEN

Kai med mamuang (20) 

Cashewnoten, lente-ui en verse groenten; Cashews, spring onions, and fresh veggies, gluten-free available

Kai kratiam (21)

Knoflook, peper en diverse ingrediënten; Garlic, pepper, and various ingredients

Kai kraprauw (22) 

Verse basilicum, kouseband en een variatie aan verse groenten; Authentic flavors featuring fresh basil, yardlong beans, and a variety of fresh vegetables

Kai namman hoy (23)

Rijke oestersaus en diverse groenten; Rich oyster sauce, and assorted vegetables

Kai Preawan (25)

Huisgemaakte zoetzure saus, verrijkt met diverse verse groenten; Homemade sweet and sour sauce, enriched with various fresh vegetables.

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Jasmijnrijst.
Gebakken rijst +3.5 of gebakken mie +3.5

All main dishes are served with Jasminrice.
Fried rice + 3,5 or fried noodles +3.5

KIP/CHICKEN CURRY

Keang phed kai (121) 

Rode kokos curry met kouseband, bamboe en basilicum; Chicken in a red coconut curry with long beans, bamboo and basil

Kaeng paneng kai (122)

Rode curry met kokosmelk, kouseband, citroenblad en aubergine met gekookt ei en thaise kruiden; Red curry with coconut milk, long beans, lemon leaves, eggplant, egg and herbs

Kaeng massaman kai (123) 

Massaman curry met aardappel, ui, pinda's en verse groenten; Massaman curry with potato, onion, peanuts and fresh vegetables

Kaeng kewan kai (120) 

Groene curry, kokosmelk, paprika, kouseband en authentieke thaise kruiden; Green curry, coconut milk, bell pepper, long beans and authentic thai herbs

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

Gebakken rijst 4.5

Fried rice

Gebakken mie 4.5

Fried noodles

Pattaya

MENU

RUND/BEEF

Nua med mamuang (30)  22.5

Cashewnoten, lente-ui en verse groenten; Cashews, spring onions, and fresh veggies, gluten-free available

Nua kratiam (31) 22.5

Knoflook, peper en diverse ingrediënten; Garlic, pepper, and various ingredients

Nua kraprauw (32)  22.5

Verse basilicum, kouseband en een variatie aan verse groenten; Authentic flavors featuring fresh basil, yardlong beans, and a variety of fresh vegetables

Nua namman hoy (23) 22.5

Rijke oestersaus en diverse groenten; Rich oyster sauce, and assorted vegetables

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Jasmijnrijst.
Gebakken rijst +3.5 of gebakken mie +3.5

All main dishes are served with Jasminrice.
Fried rice + 3,5 or fried noodles +3.5

RUND/BEEF CURRY

Kaeng kewan nua (131)  22.5

Groene curry, kokosmelk, paprika, kouseband en authentieke thaise kruiden; Green curry, coconut milk, bell pepper, long beans and authentic thai herbs

Kaeng phed nua (132)  22.5

Rund in rode kokoscurry, kouseband, citroenblad en aubergine met gekookt ei en authentieke thaise kruiden; Red coconut curry, long beans, lemon leaves, eggplant, egg and herbs

Kaeng massaman nua (134)  22.5

Massaman curry met aardappel, ui, pinda's en verse groenten; Massaman curry with potato, onion, peanuts and fresh vegetables

Kaeng paneng nua (136)  22.5

Rode kokoscurry, kouseband, citroenblad, aubergine, gekookt ei en thaise kruiden; Red coconutcurry, long beans, lemon leaf, eggplant with boiled egg and authentic thai herbs

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

Gebakken rijst 4.5

Fried rice

Gebakken mie 4.5

Fried noodles

Pattaya

MENU

GARNALEN / SHRIMP

Koeng med mamuang (40)  24.5

Cashewnoten, lente-ui en verse groenten; Cashews, spring onions, and fresh veggies, gluten-free available

Koeng kratiam (41) 24.5

Knoflook, peper en diverse ingrediënten; Garlic, pepper, and various ingredients

Koeng kraprauw (42)  24.5

Verse basilicum, kouseband en een variatie aan verse groenten; Authentic flavors featuring fresh basil, yardlong beans, and a variety of fresh vegetables

Koeng namman hoy (46) 24.5

Rijke oestersaus en diverse groenten; Rich oyster sauce, and assorted vegetables

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Jasmijnrijst.

Gebakken rijst +3.5 of gebakken mie +3.5

All main dishes are served with Jasminrice.
Fried rice + 3,5 or fried noodles +3.5

GARNALEN / SHRIMP CURRY

Kaeng kewan koeng (140)  24.5

Groene kerrie, kokosmelk, paprika, kouseband en authentieke thaise kruiden; Green curry, coconut milk, bell pepper, long beans and authentic thai herbs

Kaeng phed Koeng (141)  24.5

Rode kokoscurry, kouseband, citroenblad en aubergine met gekookt ei en authentieke thaise kruiden; Red coconut curry with long beans, eggplants, pepper and bamboo

Kaeng paneng koeng (142)  24.5

Zoete kokos curry met aubergine, paprika, kouseband, basilicum en ei; Sweet coconut curry with eggplant, bell pepper, long beans, basil and egg

Kaeng massaman koeng (143) 24.5 

Massaman curry met aardappel, ui en pindas; Shrimp in massaman curry with potato, onion and peanuts

Kaeng sjie koeng (144)  24.5

Garnalen in licht pikante kokos curry saus en diverse groenten; Shrimp in slightly spicy coconut curry sauce and various vegetables

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

Gebakken rijst 4.5

Fried rice

Gebakken mie 4.5

Fried noodles

Pattaya

M E N U

VIS/FISH

Plaa kratiam (51) 24

Vis filet met knoflook en zwarte peper en huisgemaakte oestersaus; Fish fillet with garlic and black pepper and homemade oyster saus

Plaa kraprauw (52)  24

Vis filet met basilicum, kouseband en diverse groenten; Fish fillet with basil, long beans and various vegetables

Sjoe sjie plaa (356)  24

Tilapia in rode curry met kokosmelk en diverse groenten; Tilapia filet in red curry with coconut milk and various vegetables

Plamuk kratiam (251) 24

Inktvis met knoflook en peper; Squid with garlic and pepper

Plamuk kraprauw (252)  24

Inktvis met basilicum, kouseband en diverse groenten; Squid with basil, long beans and various vegetables

VIS/FISH

Pla sam rod dorade (601)  27

Hele vis gegarneerd met pikante chilisaus; Whole fish with mixed vegetables in chili sauce

Pla lui suan dorade (602) 27

Hele vis met gemengde groenten in hartige saus; Whole fish with mixed vegetables in chili sauce

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

Gebakken rijst 4.5
Fried rice

Gebakken mie 4.5
Fried noodles

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Jasmijnrijst.
Gebakken rijst +3.5 of gebakken mie +3.5

All main dishes are served with Jasminrice.
Fried rice + 3,5 or fried noodles +3.5

Pattaya

M E N U

EEND/DUCK

Ped kraprauw (64) 

Basilicum, kouseband en diverse groenten; Basil, long beans and various vegetables

24.5

Ped kratiam (65)

Knoflook, peper en diverse groenten; Garlic, pepper and vegetables

24.5

Ped med mamuang (66) 

Cashewnoten en groenten; Cashew nuts and vegetables

24.5

EEND/DUCK CURRY

Kaen phed ped yang (69) 

Rode curry, chili, tomaat, basilicum, ananas en groenten; Red curry, chili, tomato, basil, pineapple and vegetables

24

Kaeng kewan ped (168) 

Groene kokos curry, aubergine, kouseband, paprika, bamboe en basilicum; Green coconut curry, eggplant, long beans, bell pepper, bamboo basil

24

Alle hoofdgerechten worden standaard geserveerd met Jasmijnrijst.

Gebakken rijst +3.5 of gebakken mie +3.5

All main dishes are served with Jasminrice.

Fried rice + 3,5 or fried noodles +3.5

NAGERECHTEN/DESSERTS

Sticky rice with mango

Kleefrijst, mango en kokosmelk;
Sticky rice soaked in coconut milk, served with ripe mango

9.5

Kokosnoot ijs

Coconut ice

9.5

Pattaya ijs

Chocolade, aardbei, vanille en mango ijs;
Chocolate, strawberry, vanilla and mango ice cream

9.5

Red velvet taart

9.5

New York cheesecake

9.5

BIJGERECHTEN/SIDE DISHES

Gebakken rijst

4.5

Fried rice

Gebakken mie

4.5

Noodles