

Voorgerechten

Verse Kroepoek
om mee te beginnen
3

Satay Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes met onze eigen pindasaus en atjar * Vegetarische variant gemaakt van tofu	9
Pohpia Savoey Loempia's Thaise stijl met shii-take, taro en groenten met zoete chilisaus	9
Toeng Tong * Vegetarische groentepakketjes in bladerdeeg	9
Pohpia Ped Eend loempia's met groenten geserveerd met zoete chilisaus	11
Koong Yang Garnalen van de grill in een licht pikante saus	11
Tod Mun Pla Koekjes gemaakt van vis en rode curry pasta met zoete chilisaus, pinda's, rode ui en komkommer	11
Four Buddies Mix van 4 voorgerechten	12
Soepen	
Tom Yum Een pittige heldere soep met verse kruiden, paddenstoelen en chili met kip * of met tijgergarnalen	9
Tom Kha * Een soep van kokosnoot en verse kruiden met een mix van paddenstoelen * of met kip en paddenstoelen	8
Thaise salades (pittig)	
Plah Koong Tijgergarnalen met verse kruiden en een dressing van chili pasta en citroen * Als hoofdgerecht	12
Som Tam Thaise papaja, wortel, pinda's en gedroogde garnaaltjes met een dressing van chili en citroen * Als hoofdgerecht	19
Laab Kai Gehakt van kip met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili * Als hoofdgerecht	11
Nam Tok Ossenhaas met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili * Als hoofdgerecht	12

Hoofdgerechten

Phad Thai Rijstnoedels met pinda, taugé, gedroogde garnaaltjes en ei. Phad Thai Tahoe - met tofu Phad Thai Kai - met kip Phad Thai Koong - met tijgergarnalen Phad Thai Menam - met kip en tijgergarnalen	17 18 22 23
---	----------------------

Mie Phad Ki Mau Ei noedels met verse peper, chili, paprika, ui en ei (pittig) Phad Ki Mau Tahoe - met tofu Phad Ki Mau Kai - met kip Phad Ki Mau Koong - met tijgergarnalen Phad Ki Mau Menam - met kip en tijgergarnalen	17 18 22 23
---	----------------------

Onderstaande hoofdgerechten worden standaard geserveerd met gestoomde jasmijn rijst, kleefrijst (+1.-), gebakken rijst (+3), rijstnoedels (+3) of ei-noedels (+3)

Gerechten van de grill

Seau Rong Hai Runderbavette geserveerd met groenten en een pittige salsa van gedroogde chili	27
--	----

Ped Sauce Makram Gegrilde eend met een zoete tamarinde saus en fruit	22
--	----

Ped Prig Thai Dum Gegrilde eend in een saus van verse zwarte peper met groenten	22
---	----

Keang Phed Ped Yang Gegrilde eend met tomaatjes, ananas en bamboe in een rode currysous	22
---	----

Vis gerechten

Choo Chee Zeebaarsfilet met een saus van rode curry met diverse groenten	25
--	----

Tod Sauce Makram Zeebaarsfilet met fruit, paprika en ui in een zoete tamarinde saus	25
---	----

Pla Pried Wan Zeebaarsfilet met komkommer, fruit en groenten in een zoetzure saus	25
---	----

Curry gerechten

Van mild naar pittig

Massaman Milde curry met kokosmelk, kruiden, tamarinde, aardappels en pinda's * Tofu Kip	18 19	Gestoofd rundvlees	20
--	----------	--------------------	----

Panang Licht zoete curry met limoenblad en kokosmelk Kip Gegrilde kippendij	19 20	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
---	----------	-----------------------------	----------

Keang Phed Rode curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
--	----------	-----------------------------	----------

Kieaw Wan Pittige groene curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
---	----------	-----------------------------	----------

Wokgerechten

Phad Him Ma Parn Paprika en cashewnoten in een milde saus * Tofu	18	Kip	19
---	----	-----	----

Phad Kraprow Pittig gerecht met Thaise basilicum, groenten en rawit chili * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
--	----------	-----------------------------	----------

Phad Prig Thai Dum Ossenhaas en tijgergarnalen in een saus van verse zwarte peper met groenten			25
--	--	--	----

Phad Nam Prig Pau Paprika en cashewnoten met pittige chili pasta Kip Ossenhaas	19 22	Tijgergarnalen	23
--	----------	----------------	----

Phad Prig Keang Thaise groenten met medium pittige rode curry pasta * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas	22
--	----------	-----------	----

Phad King Gember, Champignons en zwarte zwammen. * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
---	----------	-----------------------------	----------

Phad Numman Hoi Gemixte groenten in oestersaus * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
---	----------	-----------------------------	----------

Phad Pried Wan Zoetzure saus met diverse groenten, komkommer, tomaatjes en ananas * Tofu Kip	18 19	Ossenhaas Tijgergarnalen	22 23
--	----------	-----------------------------	----------

Extra bijgerechten

Kuai Tiew Phad * Gebakken rijstnoedels met ei en mix van groenten			6
---	--	--	---

Mie Phad * Gebakken ei-noedels met ei en mix van groenten			6
---	--	--	---

Khao Phad Khai * Gebakken rijst met ei en mix van groenten			6
--	--	--	---

Khao Suoy Gestoomde jasmijn rijst			3
---	--	--	---

Khao Nieow Kleefrijst			3
---------------------------------	--	--	---

Nagerechten

Lekker dessert wijntje?
Pineau des Charentes
5,50

Khao Nieow Mamuang

Zoete kokos-kleefrijst met mango

10

Krati Sod

Kokosnootijs naar eigen recept geserveerd met fruit en Thaise zoetigheden

9

Ice Cream Tod

Gefrituurd vanille-ijs met amandelen

9

Ice Cream

2 bolletjes ijs met fruit en slagroom
Vanille / chocola / aardbei / mango / citroen

9

Banana fritter

Banaan in beslag gefrituurd met vanille ijs, honing en slagroom

8

Sorbet

Sorbetijs gemaakt van puur fruit mango en/of citroen (lactose vrij)

6

Affogato

Bolletje vanille-ijs met een shot espresso

5

Affogato 43

Bolletje vanille-ijs met een shot espresso en Licor 43

8

Thee en Koffie (Wij hebben ook decafé)

Thai Coffee

Koffie met Mehkong whisky en slagroom

8

Irish Coffee

Koffie met whisky en slagroom

8

French Coffee

Koffie met Cointreau en slagroom

8

Spanish Coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom

8

Italian Coffee

Koffie met Amaretto en slagroom

8

Cafe 43

Koffie met Liquor 43 en slagroom

8

Bloementhee - potje jasmijn thee met theebloem

5

Thee diverse smaken

2.50

Warme Chocomel

3

Koffie

2.60

Espresso

2.60

Espresso dubbel

3.50

Espresso Macchiato

2.70

Cappuccino

2.90

Latte Macchiato

3.50

Koffie verkeerd

2.90

Zie onze
drankenkaart
voor de
diverse
likeurtjes!

Wist je dat je bij ons ook online kunt bestellen en afhalen?

Welkom bij Menam Thai Kitchen

Onze koks komen uit Chiang Mai in het Noorden van Thailand en bereiden authentieke Thaise gerechten met verse ingrediënten uit zowel Thailand als Nederland.

Alle gerechten worden op bestelling bereid, hierdoor kan het soms wat langer duren voordat wij de gerechten kunnen serveren.

Laat u het even weten als u weinig tijd heeft?

Wij zijn officieel erkend als authentiek Thais restaurant door de Thaise overheid en mogen het 'Thai Select' logo voeren.

Alle gerechten op onze kaart zijn home made met gebruik van verse ingrediënten. Vanaf de basis tot en met het eindproduct.

Vraag ons naar de mogelijkheden.

Bijna alle gerechten zijn **lactosevrij** en/of **glutenvrij** verkrijgbaar.

Gerechten met een 🌿 zijn op verzoek geheel vegetarisch of veganistisch verkrijgbaar.

Pittig of juist mild?

Onze curry's staan op volgorde van pittigheid en bij alle overige gerechten staat aangegeven als deze pittig zijn.

Alle gerechten worden vers bereid en kunnen op verzoek extra pittig of juist milder worden geserveerd.



menam
THAI KITCHEN

menam

MENUKAART

