

Welkom bij Menam Thai Kitchen.

Onze koks Pairoj, Prasert en Nung 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 u weinig tijd heeft? Dan doen we ons best om uw gerechten zo snel mogelijk te bereiden.



HOME MADE

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

ALLERGIE OF DIEET?

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 MILD

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.

Om mee te beginnen...

Kroepoek	Versbereide kroepoek uit Thailand	3
Amuse	Wisselende amuse met een lekker glaasje bubbels	3 7

4-gangen verrassing menu 40


Amuse - voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht

Vertel ons wat u wel of juist niet lekker vindt en wij passen het menu voor u aan

Voorgerechten


Satay	Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes met onze eigen pindasaus en atjar	8
	Vegetarische variant gemaakt van tofu	
Pohpia Savoey	Loempia's Thaise stijl met shii-take, taro en groenten met zoete chilisaus	8
	Vegetarische variant met mix van groenten	
Koh Moo Yang	Gemarineerde malse varkensfilet met een pikante saus van gedroogde chili	9
Koong Yang	Garnalen van de grill in een licht pikante saus	9
Tod Mun Pla	Koekjes gemaakt van vis en rode curry pasta met zoete chilisaus, pinda's, rode ui en komkommer	9
Four Buddies	Wisselende mix van 4 voorgerechten	11

Soepen

Tom Yum	Een pittige heldere soep met verse kruiden, paddenstoelen en chili met kip	8
	<i>of</i> tijgergarnalen	10
Tom Kha	Een soep van kokosnoot en verse kruiden met een mix van paddenstoelen	7
	<i>of</i> met kip en paddenstoelen	8

Thaise salades (pittig)

Plah Koong	Tijgergarnalen met verse kruiden en een dressing van chili pasta en citroen	9
	<i>Als hoofdgerecht</i>	16
Yum Kai Yang	Gegrilde kip met komkommer, selderij en koriander met een dressing van chili en citroen	8
	<i>Als hoofdgerecht</i>	15
Som Tam	Thaise papaja, wortel, pinda's en gedroogde garnaaltjes met een dressing van chili en citroen	10
	<i>Als hoofdgerecht</i>	16
Laab	Gehakt van kip of varkensvlees met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili	8
	<i>Als hoofdgerecht</i>	15

 Deze gerechten zijn op verzoek vegetarisch verkrijgbaar
Vraag ons voor informatie over de aanwezigheid van allergenen



Hoofdgerechten

Phad Thai

Rijstnoedels met pinda, taugé, gedroogde garnaltjes en ei.

★ Phad Thai Tahoe	- met tofu	15
Phad Thai Kai	- met kip	16
Phad Thai Koong	- met tijgergarnalen	19
Phad Thai Menam	- met kip en tijgergarnalen	20

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

Gerechten van de grill

Seau Rong Hai	Runderbavette geserveerd met groenten en een pittige salsa van gedroogde chili	25
Panang Kai Yang	Gegrilde kippendij in milde curry met limoenblad	18
Ped Sauce Makram	Gegrilde eend met een zoete tamarinde saus en fruit	20
Ped Prig Thai Dum	Gegrilde eend met een saus van verse zwarte peper	20
Keang Phed Ped Yang	Gegrilde eend met tomaatjes, ananas en bamboe in een rode currysous	20

Wokgerechten



Phad Him Ma Parn	Paprika en cashewnoten in een milde saus		
★	Tofu / groenten	16	Kip 17
Tod Gra Tiem	Een saus van knoflook, witte peper en korianderwortel		
	Kip	17	Entrecote 20
Phad Kraprow	Pittig gerecht met Thaise basilicum en rawit chili		
★	Tofu / groenten	16	Entrecote 20
	Kip	17	Tijgergarnaal 20
Phad Prig Thai Dum	Entrecote en tijgergarnalen in een saus van verse zwarte peper		22
Phad Prig Keang	Thaise groenten met medium pittige rode curry pasta		
	Kip	17	Entrecote 20
			Tijgergarnaal 20
Phad Numman Hoi	Gemixte groenten in oestersaus		
★	Tofu / groenten	16	Entrecote 20
	Kip	17	Tijgergarnaal 20

★ Deze gerechten zijn op verzoek vegetarisch te verkrijgen
Vraag ons voor informatie over de aanwezigheid van allergenen



Curry gerechten




Van mild naar pittig


Massaman	Milde curry met kokosmelk, kruiden, tamarinde, aardappels en pinda's			
	Kip	17	gestoofd rundvlees	18
Panang	Licht zoete curry met limoenblad en kokosmelk			
	Kip	17	Biefstuk	20
			Grote tijgergarnalen	25
Keang Phed	Rode curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk			
	 Tofu / groenten	16	Biefstuk	20
	Kip	17		
Kieaw Wan	Pittige groene curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk			
	 Tofu / groenten	16	Biefstuk	20
	Kip	17	Tijgergarnalen	20

Vis gerechten

Choo Chee	Knapperig gebakken zwarte dorade met een saus van rode curry (heel of gefileerd)	25
Tod Sauce Makram	Knapperig gebakken zeebaars met fruit in een zoete tamarinde saus (heel of gefileerd)	25
Phad Khung Chai	In licht beslag gebakken kabeljauw met selderij, paprika en champignons in soja saus	20

Extra bijgerechten

Phad Pak Roam	Gemixte groenten in oestersaus	6
		
Kuai Tio Phad	Gebakken noedels met ei en mix van groenten	5
		
Khao Phad Khai	Gebakken rijst met ei en mix van groenten	5
		
Khao Suoy	Gestoomde jasmijn rijst	2
Khao Nieow	Kleefrijst	2

 *Deze gerechten zijn op verzoek vegetarisch te verkrijgen*
Vraag ons voor informatie over de aanwezigheid van allergenen



Nagerechten

Khao Nieow Mamuang	Zoete kokos-kleefrijst met aromatische zoete Thaise mango	11
Thai desserts	Mix van typisch Thaise desserts	9
Krati Sod	Kokosnootijs naar eigen recept geserveerd met fruit en Thaise zoetigheden	8
Ice Cream Tod	Gefrituurd vanille-ijs met amandelen	8
Ice Cream	2 bolletjes ijs met fruit en slagroom Keuze uit de volgende smaken; Vanille / aardbei / Thaise mango / citroen	8
Sorbet	Sorbetijs gemaakt van puur fruit Thaise mango en/of citroen (lactose vrij)	6
Affogato	Bolletje vanille-ijs met een shot espresso	4

Ons ijs wordt vers voor ons bereid door Mink's ijssalon uit Spakenburg.

Thee en koffie

Bloementhee 5
Potje jasmijn thee met handgemaakte theebloem

Irish Coffee 7

Koffie met whisky en slagroom

French Coffee 7

Koffie met Cointreau en slagroom

Spanish Coffee 7

Koffie met Tia Maria en slagroom

Italian Coffee 7

Koffie met Amaretto en slagroom

Cafe 43 7

Koffie met Liquor 43 en slagroom

Zie onze drankenkaart voor de diverse likeurtjes

Thee diverse smaken 2.40

Warme Chocomel 2.80

Koffie 2.40

Espresso 2.40

Espresso dubbel 3.40

Espresso Macchiato 2.80

Cappuccino 2.80

Latte Macchiato 2.80

Koffie verkeerd 2.80

Wij hebben ook decafé

