

Wij vragen u vriendelijk om minstens een small bite of voorgerecht -en hoofdgerecht te bestellen per persoon.
our food is made with love  Enjoy

Small Bites

Huisbereide Sai Qua Sausage 12,50 
Heerlijke Kruidige worst specialiteit uit het Noorden van Thailand

Huisbereide Crispy Springrolls van Kip (4 stuks) 15,00
geserveerd met een huisgemaakte Tamarindesaus

Huisbereide Thaise Wontons vd Chef (4 stuks) 14,50
Wontons gevuld met kruidig gehakt geserveerd met een chili sojasaus

Huisbereide Saté van Porc Belly (2 stuks) 15,00
gegrilde saté van mals buikspek & Nam Jim Jaew sauce

Voorgerechten om te delen, of niet...

Frisse Groene Papaya Salade met Nobashigarnalen 20,00 
geserveerd met diverse verse kruiden , chili & limoen

Mosselen op z’n Thais 18,50 
geserveerd met Thaise basilicum, Limoen & citroengras

Tartaar van Angus Grand Cru 18,00
handgesneden Angus / ingelegde gember / sojasaus / lenteui / sesamolie / lenteui / kroepoek

Thai Beef Salad 19,50
van Dunne Lende (op houtskool gegrild)
Frisse thaise salade van mals rundvlees: “bleu” gebakken met komkommer, verse kruiden en onze favorite green sauce ;)
Dunne lende is een heerlijk stuk rundvlees dat afkomstig is van de rug van het rund en bekend staat om zijn malsheid en smaak. Dunne lende zonder been wordt dan ook entrecote genoemd.

Laab Pla (Thai Fish Salad) 19,50 
traditionele handgesneden gegrilde vis (Dorade) uit Thailand de smaak ik zowel pittig als zuur. geserveerd met diverse verse kruiden, krokant rijstpoeder, koriander, limoen

 Alle gerechten met 1 peper zijn mild pikant, indien u pikanter wenst, vraag gerust.

Menu

4 - Course Tasting Menu samengesteld door de chef

1 bite, 2 starters, 1 main course & 1 Dessert

65,50 euro pp. > menu per tafel

Hoofdgerechten

Rode Curry met Ribeye - Dry Aged (op houtskool gegrild) 42,00 
huisbereide rode currysaus / pindanootjes / kokos / koriander / jasmijnrijst / champignons / thaise basilicum / citroengras / kerstomaatjes / bimi .

Jungle Curry met Roodbaarsfilet 31,00 
Jungle curry of Kaeng pa (curry zonder kokosmelk) / thaise aubergines / Kaffir limoen / jasmijnrijst / champignons / krachai (wilde gember) / diverse kruiden / bouillon / paksoi / morning glory (waterspinazie)

Groene curry met Dorade 31,00 
Huisbereide groene curry / Dorade / kokos / jasmijnrijst / thaise basilicum / spinazie / champignons / koriander / bimi.

Panang Curry (Oosterse stoverij) 31,00 
langzaam gestoofd Holstein Rundernek in een geurige curry / diverse verse kruiden / pindanootjes / champignons / jasmijnrijst / kokos / rode chili / limoenblad / bimi / pickle van daikon

Kortgebakken Blauwvintonijn 39,00
geserveerd met shiitake, sjalot, bimi, spinazie, jasmijnrijst en een oosterse dressing.

Morning glory met gemarineerd Buikspek (op houtskool gegrild) 29,00 
Porc Belly / lenteui / thaise basilicum / chili / gember / look / sojasaus / morning glory (waterspinazie) / shiitake / paksoi / jasmijnrijst .

Beef & Chicken Curry 30,00 
gegrilde kippendijen vers geleverd door “huis Diegenant” & langzaam gestoofd Holstein Rundernek in een geurige groene curry / pindanootjes / kokos / jasmijnrijst / thaise basilicum / champignons / limoen / komkommer / koriander .

Rode Curry met gegrilde Hoevekip 28,00 
huisbereide rode curry / pindanootjes / kokos / koriander / jasmijnrijst / gegrilde kippendijen vers geleverd door “huis Diegenant” / champignons / bimi / thaise basilicum / citroengras / kerstomaatjes.

Gelieve te melden indien u allergisch bent voor bepaalde producten aub.