

Small Bites *al onze small bites zijn huisbereid*

Sai Qua Sausage 12,90 
Heerlijke Kruidige worst specialiteit uit het Noorden van Thailand

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

Thaise Wontons vd Chef (4 stuks) 15,00
Wontons gevuld met kruidig gehakt geserveerd met een chili sojasaus

Goi Cuon van verse zalm (4 stuks) 16,00
Lenterolletjes (Fresh springroll) gevuld met verse zalm

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 21,00 
geserveerd met diverse verse kruiden, chili & limoen

Bouchot Mosselen van de Chef 19,50
geserveerd met een saus op basis van Nduja, dragon & koriander

Thai Beef Salad 21,00
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) 21,00 
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

69,50 euro pp. > menu per tafel

Hoofdgerechten

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

Groene Curry met Dorade 32,00 
Huisbereide groene curry / Dorade / kokos / jasmijnrijst / thaise basilicum / spinazie / champignons / koriander / bimi.

Kortgebakken Blauwintonijn 39,50
geserveerd met shiitake, sjalot, bimi, spinazie, jasmijnrijst en een oosterse dressing.

Thai Chicken (Gai Yang) 27,50
Gegrilde kip met Nam Jim Jeaw Sauce
geserveerd met een Frisse Groene Papaya Salade / koriander / jasmijnrijst.
Nam Jim Jaew is een traditionele Thaise dip, het is de ultieme smaakmaker de saus combineert zoet, zuur, zout en pittig.

Thai Beef Salad van Dunne Lende (op houtskool gegrild) 35,00
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.

Panang Curry (Oosterse stoverij) 31,50 
langzaam gestoofd Holstein Rundernek in een geurige curry / diverse verse kruiden / pindanootjes / champignons / jasmijnrijst / kokos / rode chili / limoenblad / bimi / pickle van daikon

Morning glory met gemarineerd Buikspek (op houtskool gegrild) 31,00
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 28,50 
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.