

Voorgerechten

Verse Kroepoek
om mee te beginnen
3

Satay
Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes met onze eigen pindasaus en atjar 10

Pohpia Savoey
Loempia's Thaise stijl met shii-take, taro en groenten met zoete chilisaus 10

Toeng Tong
* Vegetarische groentepakketjes in bladerdeeg 10

Pohpia Ped
Eend loempia's met groenten geserveerd met zoete chilisaus 12

Koong Yang
Garnalen van de grill in een licht pikante saus 12

Tod Mun Pla
Koekjes gemaakt van vis en rode curry pasta met zoete chilisaus, pinda's, rode ui en komkommer 12

Four Buddies
Mix van 4 voorgerechten 14

Soepen

Tom Yum
Een pittige heldere soep met verse kruiden, paddenstoelen en chili met kip of met tijgergarnalen 10
13

Tom Kha
* Een soep van kokosnoot en verse kruiden met een mix van paddenstoelen of met kip en paddenstoelen 9
10

Thaise salades (pittig)

Plah Koong
Tijgergarnalen met verse kruiden en een dressing van chili pasta en citroen 14
Als hoofdgerecht 20

Som Tam
Thaise papaja, wortel, pinda's en gedroogde garnaaltjes met een dressing van chili en citroen 12
Als hoofdgerecht 18

Laab Kai
Gehakt van kip met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili 12
Als hoofdgerecht 18

Nam Tok
Ossenhaas met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili 14
Als hoofdgerecht 20

Hoofdgerechten

Phad Thai
Rijstnoedels met pinda, taugé, gedroogde garnaaltjes en ei. 18
* Phad Thai Tahoe - met tofu 20
Phad Thai Kai - met kip 24
Phad Thai Koong - met tijgergarnalen 24
Phad Thai Menam - met kip en tijgergarnalen 25

Mie Phad Ki Mau
Ei-noedels met verse peper, chili, paprika, ui en ei (pittig) 18
* Phad Ki Mau Tahoe - met tofu 20
Phad Ki Mau Kai - met kip 24
Phad Ki Mau Koong - met tijgergarnalen 24
Phad Ki Mau Menam - met kip en tijgergarnalen 25

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 29

Ped Sauce Makram
Gegrilde eend met een zoete tamarinde saus en fruit 26

Ped Prig Thai Dum
Gegrilde eend in een saus van verse zwarte peper met groenten 26

Keang Phed Ped Yang
Gegrilde eend met tomaatjes, ananas en bamboe in een rode currysous 26

Vis gerechten

Choo Chee
Zeebaarsfilet met een saus van rode curry met diverse groenten 28

Tod Sauce Makram
Zeebaarsfilet met fruit, paprika en ui in een zoete tamarinde saus 28

Pla Pried Wan
Zeebaarsfilet met komkommer, fruit en groenten in een zoetzure saus 28

Curry gerechten

Van mild naar pittig

Massaman
Milde curry met kokosmelk, kruiden, tamarinde, aardappels en pinda's 25
* Tofu 23
Kip 24

Panang
Licht zoete curry met limoenblad en kokosmelk 26
Kip 24
Gegrilde kippendij 25
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Keang Phed
Rode curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk 26
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Kieaw Wan
Pittige groene curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk 26
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Wokgerechten

Phad Him Ma Parn
Paprika en cashewnoten in een milde saus 24
* Tofu 23
Kip 24

Phad Kraprow
Pittig gerecht met Thaise basilicum, groenten en rawit chili 27
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Phad Prig Thai Dum
Ossenhaas en tijgergarnalen in een saus van verse zwarte peper met groenten 28

Phad Nam Prig Pau
Paprika en cashewnoten met pittige chili pasta 27
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Phad Prig Keang
Thaise groenten met medium pittige rode curry pasta 27
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Phad King
Gember, champignons en zwarte zwammen. 26
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Phad Numman Hoi
Gemixte groenten in oestersaus 27
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Phad Pried Wan
Zoetzure saus met diverse groenten, komkommer, tomaatjes en ananas 27
* Tofu 23
Kip 24
Ossenhaas 26
Tijgergarnalen 27

Extra bijgerechten

Phad Pak Roam
* Gemixte groenten in oestersaus 11

Kuai Tio 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

11

Krati Sod

Kokosnootijs naar eigen recept geserveerd met fruit en Thaise zoetigheden

10

Ice Cream Tod

Gefrituurd vanille-ijs met amandelen

10

Ice Cream

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

10

Banana Fritter

Banaan in beslag gefrituurd met vanille ijs, honing en slagroom

9

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 Licor 43 en slagroom

8

Bloementhee - potje jasmijn thee met theebloem

6

Verse thee - Munt / Gember

3.50

Thee diverse smaken

3.00

Warme Chocomel

3.50

Koffie

2.90

Espresso

2.90

Espresso dubbel

3.50

Espresso Macchiato

3.00

Cappuccino

3.00

Latte Macchiato

3.70

Koffie verkeerd

3.00

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

