

huiswijn	glas	fles euro	bier	
<b>wit   soave 'gregoris' 2008</b> giovanni fattori, veneto, italië	4,50	18,75	<b>heineken bier</b>	3,50
<b>rood   merlot 'quartaut' élevé en fût de chêne 2007</b> domaines jeanjean, languedoc	4,50	18,75	<b>singha bier</b>	4,75
<b>cocktails</b>			<b>chang bier</b>	4,25
<b>mai tai</b> rum, citroensap , sinaasappelsap, ananassap en grenadine		9,50	<b>frisdranken</b>	
<b>singapore sling</b> gin, cherry brandy, citroensap en grenadine		9,50	<b>coca cola, 7-up, bitter lemon, tonic</b>	3,25
<b>bloody mary</b> wodka en tomatensap		9,50	<b>tomatensap, appelsap</b>	3,25
<b>gin fizz</b> gin, cointreau en citroensap		9,50	<b>jus d'orange</b>	4,50
<b>take thai special</b> mekhong whisky, citroensap, sinaasappelsap en honing		9,50	<b>mineraal water</b>	
			<b>san pellegrino / panna</b>	0,75 l. 5,25

<b>witte wijn</b>	glas	fles euro	<b>rode wijn</b>	glas	fles euro	<b>menu's</b> vanaf 2 personen (prijzen zijn p.p.)			
<b>chardonnay 'les gres' 2008/09</b> vignerons de puisserguier, languedoc		19,50	<b>shiraz 'milton park' 2008</b> thorn clark, barossa valley, australië		19,50	61 <b>menu 1</b>	euro 27,95	63 <b>menu 3</b>	euro 35,95
<b>rueda verdejo 'oro de castilla' 2009</b> hermanos dell villar, spanje		23,50	<b>spätburgunder 'trocken' 2008</b> weingut manz, rheinhessen, duitsland		25,00	* <b>tom kha kai</b> kippensoep met cocosmelk en thaise kruiden -----		* <b>tom kha koong</b> pikante garnalensoep met cocosmelk -----	
<b>grüner veltliner 'lössterrassen' 2009</b> schloss gobelsburg, oostenrijk		26,50	<b>gamay noir 'woodthorpe' 2008</b> te mata estate, hawkes bay, nieuw-zeeland		28,50	* <b>kaeng kieauw waan kai</b> kip in groene curry		* <b>pla laad prik</b> gebakken visfilet met rode curry	
<b>sancerre 'domaine de la rossignole' 2008</b> cherrier père et fils, loire		29,50	<b>barbera del monferrato 'piëmonte' 2006</b> villa sparina, italië		29,50	<b>pla piauw waan</b> gebakken visfilet met zoetzure saus		<b>pad koong kab wine kaow</b> gebakken garnalen in witte wijn saus	
<b>chablis 2008</b> domaine thierry hamelin, bourgogne		31,50	<b>saint joseph 'cuvée caroline' 2005</b> jean deydier et fils, rhône		48,50	<b>pad pak roeammid</b> gebakken groenten in oestersaus -----		<b>pad pak roeammid</b> gebakken groenten in oestersaus	
<b>pouilly fuissé 'vieilles vignes' 2007</b> domaine g. guerrin, bourgogne		41,50	<b>château lagrange 2000</b> j. p. moueix, pomerol, bordeaux		85,00	<b>polamai roeammid</b> vruchtensalade met vanille-ijs		<b>pad tieauw</b> bami met groenten ----- hazelnootmeringue	
<b>chassagne-montrachet 1er cru 'vide-bourse' 2006/07</b> fernand & laurent pillot, bourgogne		95,00				62 <b>menu 2</b>	euro 29,95	64 <b>menu 4</b>	euro 39,95
<b>rosé</b>			<b>champagne</b>			<b>kong vang roeammid</b> combinatie van voorgerechten -----		* <b>hoj shell tsjè nam pla</b> sint jakobs schelpen in pikante saus -----	
<b>rosé 'gris' 2008</b> domaine le pive, languedoc	4,50	19,50	<b>prosecco di valdobbiadene 'extra dry'</b> fransecò drusian, veneto, italië		34,50	<b>kaeng krali kai</b> kip in gele curry		<b>won ton</b> soep met krab en garnalen -----	
<b>rosé 'trocken' 2008</b> weingut mosbacher, pfalz		25,00	<b>pommery 'brut apanage'</b> le brut gastronomique	13,50	80,00	* <b>nuea pad bay kraprao</b> gebakken rundvlees met thaise basilicum		<b>pla sam rod</b> visfilet in zoetzure saus	
						<b>pad pak roeammid</b> gebakken groenten in oestersaus		* <b>panang nuea</b> rundvlees in rode curry	
						<b>mie krob</b> krokante thaise mie -----		<b>pad koong kab win kaow</b> gebakken garnalen in witte wijn saus	
						<b>kruay tod</b> gefrituurde banaan met honing-custard saus		<b>pad pak roeammid</b> gebakken groenten in oestersaus ----- dessert naar keuze	

\* Jaartallen zijn onder voorbehoud.

## nagerechten

euro

### kruay tod

gefrituurde banaan met honing custard saus

7,95

### polamai roeammid

vruchten met vanille-ijs

8,25

### hazelnoot meringue

met vanille-ijs

9,25

### chocolade mousse

7,50

### crème brûlée

8,75

### vanille pannacotta met een saus van blauwe bessen

6,95

## dessert wijn

glas

### mas de marion 2008

muscat de frontignan, frankrijk

4,50

### rooi muscadel 2007

du toitskloof vinyards, zuid-afrika

4,50

## koffie

### koffie

2,75

### espresso

2,75

### cappuccino

2,95

### koffie verkeerd

2,95

### irish coffee

9,25

### take thai koffie

9,25

## thee

### jasmijn

2,75

### earl grey

2,75

### darjeeling

2,75

### lapsang

2,75

### lotus

2,75

### japanse groene thee

2,75

# menu

	<b>voorgerechten</b>	euro	*28	<b>kaow loa nuea</b> pikante rundvleessoep met kruiden	7,95	39	<b>koong nang fa</b> geroosterde garnalen in rode curry en thaise basilicum	21,95	*51	<b>panang nuea</b> rundvlees in rode curry	19,50	
18	<b>kai ta khrai</b> citroengras spiesjes met kip	7,95	v29	<b>kaeng juud sarai thalee</b> lichte soep van zeewier en tofu	7,50	*40	<b>hoj pad prik phau</b> gebakken sint jakobs schelpen in pikante saus	22,95	*52	<b>neau pad bay kraprao</b> gebakken rundvlees met thaise basilicum	18,75	
19	<b>khanom jeep</b> thaise dim sum van krab, garnalen en kip	10,25	*30	<b>tom yam pla</b> pikante vissoep	8,50	41	<b>ped oop</b> geroosterde eend met sojasaus	19,75	<b>bijgerechten</b> euro			
20	<b>tod man pla</b> viskoekjes	9,25	31	<b>won ton</b> soep met krab en garnalen	7,95	*42	<b>ped song krung</b> geroosterde eend in thaise saus	19,75	*53	<b>yam neau</b> salade van rundvlees, groenten en thaise kruiden	13,95	
21	<b>saté roeammid</b> satés van kip, garnalen en rundvlees	11,25	<b>hoofdgerechten</b>			euro	43	<b>ped nam daeng</b> geroosterde eend in cognacsaus met groenten	20,50	*54	<b>laap kai</b> salade van kip en thaise kruiden	12,95
22	<b>khai muan</b> flensjes gevuld met taro, garnalen en sesam	8,75	32	<b>pla sam rod</b> hele vis van de dag in zoetzure saus of in rode curry	22,50	*44	<b>ped laad prik</b> geroosterde eend in rode curry	20,50	*55	<b>yam yai</b> komkommersalade met kip en garnalen	10,95	
23	<b>porpia sod</b> gestoomde loempia met garnalen, kip, groenten en tamarinde saus	9,75	33	<b>pla tod kratiam prik</b> gebakken visfilet met knoflook en peper	19,75	*45	<b>kaeng kieauw waan kai</b> kip in groene curry	18,50	v56	<b>pad kauw tieauw</b> bami met groenten	8,50	
*24	<b>hoj shell tsjè nam pla</b> sint jakobs schelpen in pikante saus	9,75	34	<b>pla salmon nung bouy</b> gestoomde zalmfilet met verse gember en thaise pruimen	19,75	46	<b>kai pad king</b> gebakken kip, gember en paddestoelen	17,75	v57	<b>pad pak roeammid</b> gebakken groenten in oestersaus	9,50	
25	<b>kong vang roeammid</b> combinatie van voorgerechten	13,95	*35	<b>pla lui suan</b> gebakken visfilet met thaise kruiden	19,75	47	<b>kai pad med</b> kip met cashew noten	18,50	v58	<b>mie krob</b> krokante thaise mie	8,25	
	<b>soepen</b>	euro	36	<b>pad koong kab wine kaow</b> gebakken garnalen in witte wijn saus	21,95	48	<b>kai kratiam prik tai</b> kip met knoflook en peper	17,75	59	<b>pad thai</b> thaise pasta met kip en tofu of garnalen (+2 euro)	14,50	
*26	<b>tom kha kai</b> kippensoep met cocosmelk en thaise kruiden	7,95	37	<b>koong sam rod</b> garnalen in zoetzure saus	21,75	49	<b>nuea prik tai dam</b> gebakken rundvlees met zwarte peper	18,75	60	<b>kao pad</b> gebakken rijst met kip / met krab / met garnalen	6,95 9,50 / 10,50 / 14,50	
*27	<b>tom yam koong</b> pikante garnalensoep	8,95	*38	<b>koong chu chi</b> garnalen in rode curry	21,95	50	<b>massaman khè</b> lamsvlees in massaman curry	19,50	* soft   ** spicy   *** killing   v vegetarisch			