

Sai Qua Sausage 12,50
Huisbereide 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

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

Bouchot 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 groene papaya, komkommer, verse kruiden en onze favoriete 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

4 - Course Tasting Menu *samengesteld door de chef*

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

65,50 euro pp. > menu per tafel

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

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

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

Lamscurry 32,00 
 Langzaam gestoffd Lamschouder
 Thaise basilicum / groene curry / kokos / limoenblad / Bimi / pindanootjes / jasmijnrijst

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

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

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.

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.

Jungle Curry 28,00 
Jungle curry of Kaeng pa (curry zonder kokosmelk) / kruidige gehaktballetjes / thaise aubergines / Kaffir limoen / jasmijnrijst / champignons / krachai (wilde gember) diverse kruiden / bouillon / morning glory (waterspinazie)