

# Afhaalkaart / Take Away Menu



## Warme voorgerechten / Warm Starters

1. Pho pia € 8,95

Gefrituurde kiploempia met Thaise glasnoedel en spitskool  
*Chicken rolls with glass noodle and cabbage (3 pieces)*
2. Tod man Pla € 8,95

Overheerlijke lichtgekruidе viskoekjes met Thaise rode curry, citroenblad, kousenband en basilicum.  
*Delicious Thai fishcakes with Thai red curry, lemon leaves, long beans and basil (3 pieces)*
3. Saté Moo € 9,95

Saté van de haas, 3 stokjes geserveerd met huisgemaakte saté saus  
*Pork satay with homemade peanut sauce (3 pieces)*
4. Saté Kai € 9,95

Saté van kip, 3 stokjes geserveerd met huisgemaakte saté saus  
*Chicken satay with homemade peanut satay (3 pieces)*
5. Kai Ho bai € 8,95

Gefrituurde gehakte kip met Thaise kruiden in een wontonvel  
*Crispy fried chicken wrapped in wonton sheets*
6. Kung Thod Krob € 10,95

Heerlijke krokant gefrituurde garnalen in tempura met lichtgekruidе saus  
*Deep fried shrimps in tempura served with a lightly seasoned sauce*
7. **Toek's choice** € 12,50

4 verschillende voorgerechten samengesteld door chef Toek  
*Special mixed hors d'ouvres selected by chef Toek (4 pieces)*

## Lauwwarme voorgerechten / Lukewarm Starters

8. Yam Woensen ⚡ € 14,75  
Gehakte kip met glasnoedel, uien, koriander, tomaten, komkommer en een licht gekruide dressing  
*Chopped chicken with glass noodle, onions, coriander, tomatoes, cucumber and a lightly seasoned dressing*
9. Yam Nua ⚡ € 15,95  
Frisse salade van ossenhaas, koriander, tomaten, rode ui, komkommer, citroensap en een pittige dressing  
*Thai beef salad served with coriander, tomatoes, red onion, cucumber, lemon juice and a spicy dressing*
11. Yam ta Lee ⚡⚡ € 17,95  
Zeeverse gemengde visschotel met een pittige dressing, tomaat, komkommer en sla  
*Mixed seafood with a spicy dressing, tomatoes, cucumber and a salad*

## Soepen / Soups

12. Tom Yam Kai ⚡ € 8,95  
Kippensoep met citroensap, tomaten en verse champignon  
*Chicken soup with lemon juice, tomatoes, galangal and fresh mushrooms*
13. Tom Kha Kai € 9,50  
Kippensoep met kokosmelk, citroensap, tomaten en verse champignon  
*Chicken soup with coconut milk, lemon juice, tomatoes, galangal and fresh mushrooms*
14. Tom Yam Kung ⚡ € 8,95  
Garnalensoep met citroensap, tomaten en verse champignon  
*Prawns soup with lemon juice, tomatoes and fresh mushrooms*
15. Tom Kha Kung € 9,50  
Garnalensoep met kokosmelk, citroensap, tomaten en verse champignon  
*Prawns soup with coconut milk, lemon juice, tomatoes and fresh mushrooms*
16. Tom Yam Ta Lee ⚡ € 19,50 (2 personen)  
Soep met mosselen, garnalen, inktvis, krabsticks, tomaten en Thaise kruiden  
*Mixed seafood soup with lemon juice, mussels, prawns, squid, crabsticks, tomatoes and Thai herbs (2 persons)*
17. Tom Kha ta Lee € 20,50 (2 personen)  
Soep met mosselen, kokosmelk, garnalen, inktvis, krabsticks, tomaten en Thaise kruiden  
*Mixed seafood soup with coconut milk, mussels, prawns, squid, crabsticks, tomatoes and Thai herbs (2 persons)*

## Vegetarische soepen / Vegetarian soups

18. Tom yam Hed ⚡ € 7,95  
Champignonsoep met citroensap, tomaten en Thaise kruiden  
*Mushroom soup with lemon juice, tomatoes and Thai herbs*
19. Tom Tjud tahoe € 8,50  
Soep van verse groenten met tahoe  
*Soup with mixed vegetables and tahoe*
20. Tom Tjud Pak € 8,50  
Verse groentesoep met Thaise glasnoedel  
*Soup with mixed vegetables and Thai glass noodle*

## Kipgerechten / Chicken dishes

21. Kai Phad Ped ⚡ € 22,50  
Kipfilet in rode curry met verse groenten en basilicum, een pittig kipgerecht voor de liefhebber  
*Chicken fillet in red curry with fresh vegetables and basil*
22. Kai Prik Thai € 22,50  
Kipfilet met knoflook, bosuien en zwarte peper in een overheerlijke zachte oestersaus  
*Chicken fillet with garlic, spring onions and black pepper in oyster sauce*
23. Lap Kai ⚡⚡ € 22,50  
Gehakte kip met citroensap, verse mint en koriander, gegarneerd met tomaten en komkommers op een bedje van sla  
*Chopped chicken with lemon juice, fresh mint, coriander and mixed vegetables*
24. Keng Kieuwan Kai ⚡⚡ € 22,50  
Kipfilet in groene curry, Thaise aubergines met verse groenten, basilicum, kokosmelk en spaanse peper. Pittig gerecht maar ook veroorzaker van een zoete nasmaak  
*Chicken fillet in green curry, Thai aubergine, vegetables, basil, coconut milk and chili pepper*
25. Kai Med Mamuang ⚡ € 22,50  
Kipfilet met oestersaus, geserveerd in een licht pittige bruine sambal, verse groente en cashewnoten. Een mooie combinatie tussen een zoete en licht gekruide smaak  
*Chicken fillet in oyster sauce, brown sambal, fresh vegetables and cashew nuts*
26. **Toek's favorite chicken** € 22,95  
Kipfilet met krieltjes, gebakken ui en kokosmelk. Geserveerd in een massamancurry, welke een zeer fijne en licht gekruide smaak aan het gerecht geeft  
*Chicken fillet in massaman curry, fried onion and coconut milk. Chef's choice*

## Varkenshaasgerechten / Pork dishes

27. Moo Phad nammanhoy €22,50  
Varkenshaas met verse groenten in een licht gezoute oestersaus  
*Pork fillet in oystersauce, served with fresh vegetables*
28. Moo Phad ped ⚡⚡ € 22,50  
Varkenshaas in rode curry met verse groenten en basilicum, een pittig gerecht voor de liefhebber  
*Pork fillet in red curry, served with fresh vegetables and basil*
29. Moo Prieuwwan € 22,50  
Varkenshaas in zoetzure saus met ananas, tomaten en komkommer  
*Pork fillet in sweet sour sauce, served with pineapple, tomatoes and cucumber*
30. Moo Phad Horapha Krob ⚡⚡ € 22,50  
Varkenshaas met pittige peper in oestersaus, verse groenten en heerlijke krokante basilicum  
*Pork fillet with a spicy pepper in oyster sauce, fresh vegetabels and crispy basil*

## Biefstukgerechten / Beef dishes

31. Nua Pad Nammanhoy € 23,50  
Biefstuk met verse groenten in een licht gezoute oestersaus  
*Beef in oystersauce served with fresh vegetables*
32. Nua Thod Kratiam Prik Thai € 23,50  
Biefstuk met knoflook, bosuien en zwarte peper in oestersaus  
*Beef in oyster sauce, black pepper, spring onions and garlic*
33. Nua Phad Horapha krob ⚡⚡ € 23,50  
Biefstuk met pittige peper in oestersaus, verse groenten en heerlijke krokante basilicum  
*Beef in oyster sauce and spicy peppers, served with fresh vegetables and crispy basil*
34. Nua Phad Ped ⚡⚡ € 23,50  
Biefstuk in rode curry met verse groenten en basilicum, een pittig gerecht voor de liefhebber  
*Beef in red curry served with fresh vegetables and basil*
35. **Toek's tenderloin** ⚡ € 23,95  
Biefstuk met paneng curry, verse groenten, basilicum en kokosmelk. Mooie combinatie tussen een pittige en licht zoete smaak  
*Beef in paneng curry served with fresh vegetables, basil and coconut milk. Chef's choice*

## Eendgerechten / Duck dishes

36. Pet Naam Makham € 23,95  
Eendfilet in een fris zoetige tamarindesaus met verse groenten en cashewnoten  
*Duck fillet in sweet tamarind sauce, fresh vegetables and cashew nuts*
37. Pet Phad ped ⚡⚡ € 23,95  
Eendfilet in een pittige rode curry met verse groenten en basilicum  
*Duck fillet in a spicy red curry, served with fresh vegetables and basil*
38. Paneng Pet ⚡ € 23,95  
Eendfilet in Panengcurry met verse groenten, basilicum en kokosmelk. Een pittig en licht zoetig gerecht  
*Duck fillet in paneng curry, fresh vegetables, basil and coconut milk*
39. **Toek's Duck** ⚡ € 24,95  
Eendfilet met verse groenten, bruine sambal, tamarindesaus en cashewnoten. Combinatie tussen een licht gekruide en zoetige smaak. De keuze van de chef  
*Duck fillet in tamarind sauce, brown sambal, fresh vegetables and cashew nuts. Chef's choice*

## Garnalengerechten / Prawns dishes

40. Kung Thod Kratiam Prik Thai € 24,50  
Garnalen met knoflook, bosuien, zwarte peper gecombineerd met oestersaus  
*Prawns in oyster sauce, garlic, spring onions and black pepper*
41. Kung Phad Nammanhoy € 24,50  
Garnalen in oestersaus, geserveerd met diverse verse groenten van de dag  
*Prawns in oyster sauce, served with today's fresh vegetables*
42. Kung Phad Prik ⚡⚡ € 24,50  
Garnalen met verse groenten, huisgemaakte rode peper en krokant gebakken basilicum  
*Prawns with homemade red pepper, fresh vegetables and crispy fried basil*
43. Kung Naam Makham € 24,50  
Garnalen in tamarindesaus, fris zoet van smaak met verse groenten en cashewnoten  
*Prawns in tamarind sauce, fresh vegetables and cashew nuts*
44. **Toek's Tiger Prawns** ⚡⚡ € 24,95  
Pittige en lekker gekruide garnalen in groene curry aanbevolen door onze chef, geserveerd met verse groenten, aubergines, Thaise basilicum en kokosmelk  
*Spicy prawns in green curry, served with aubergine, fresh vegetables, Thai basil and coconut milk. Chef's choice*

## Visgerechten / Fish dishes

45. Pla Phad Chu Chi ⚡ €24,50  
Gebakken pangafilet met rode curry, verse groenten in kokosmelk en basilicum  
*Fried panga fillet in red curry, fresh vegetables, coconut milk and basil*
46. Pla Phad Horapha Krob ⚡⚡ € 24,50  
Gebakken pangafilet met huisgemaakte rode pepers, verse groenten en krokante basilicum  
*Fried panga fillet with homemade peppers, crispy basil and fresh vegetables*
47. Pla Saam Rod € 24,50  
Gebakken roodbaarsfilet met verse groenten en licht gekruide zoeture saus  
*Fried redfish in a sweet sour sauce and fresh vegetables*
48. **Toek's fresh fish** ⚡ € 24,95  
Gebakken roodbaarsfilet van de chef, geserveerd in tamarinde saus met diverse kruiden, cashewnoten, bruine sambal en basilicum  
*Fried redfish in tamarind sauce, served with various spices, cashew nuts, brown sambal and basil. Chef's choice*


## Vegetarische gerechten / Vegetarian dishes

49. Phad pak nammanhoy € 21,50  
Roergebakken groenten met oestersaus  
*Stir-fried vegetables served with oyster sauce*
50. Phad Pak Tahoe € 21,95  
Roergebakken groenten met Tahoe in een oestersaus  
*Stir-fried vegetables and Tahoe, served with oyster sauce*
51. Massaman Tahoe € 21,95  
Tahoe met massaman curry, krieltjes, gebakken ui en kokosmelk  
*Tahoe in massaman curry, potatoes, fried onion and coconut milk*
52. Paneng Tahoe ⚡ € 21,95  
Tahoe met Paneng curry, verse groenten, basilicum en kokosmelk  
*Tahoe with fresh vegetables, basil and coconut in paneng curry*

## Classics & Bijgerechten / Side dishes

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 53. | Phad Thai Kung  | € 21,95 |
|     | Roergebakken rijstnoedel met garnalen<br><i>Stir-fried rice noodles with prawns</i>   |         |
| 54. | Phad Thai Kai   | € 20,95 |
|     | Roergebakken rijstnoedel met kipfilet<br><i>Stir-fried rice noodle with chicken</i>   |         |
| 55. | Phad Thai Tahoe   | € 19,50 |
|     | Roergebakken rijstnoedel bvmet Tahoe<br><i>Stir-fried rice noodles with tahoe</i>   |         |
| 56. | Khao Phad Kai   | € 15,50 |
|     | Roergebakken rijst met kipfilet, geserveerd met komkommer en tomaten<br><i>Stir-fried rice with chicken fillet, served with cucumber and tomatoes</i> |         |
| 57. | Khao Phad Kung  | € 17,50 |
|     | Roergebakken rijst met garnalen, geserveerd met komkommer en tomaten<br><i>Stir-fried rice with shrimps, served with cucumber and tomatoes</i>        |         |
| 58. | Mie Phad Pak  | € 6,95  |
|     | Roergebakken gele mie met verse groenten<br><i>Stir-fried yellow noodles with vegetables</i>  |         |
| 59. | Khao Phad Pak   | € 5,50  |
|     | Roergebakken rijst met verse groenten<br><i>Stir-fried rice with fresh vegetables</i>   |         |

 = licht pittig / *mild spicy*

 = pittig / *spicy*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst. Alle gerechten kunnen milder of pittiger gemaakt worden!

*All main dishes are served with white rice!*