

## MENU

*Sawasdee!*

- *In Thailand en ook bij ons in Kin Khao – Thai Eatery is er een traditie van ‘sharing food / family style’ (geen cultuur van voorgerecht/hoofdgerecht zoals in het Westen). Net zoals in Thailand worden de gerechten geserveerd als ze klaar zijn, en niet allemaal tegelijk zoals in restaurants in het Westen.*
- *De Chef kookt alle gerechten à la minute met verse ingrediënten. Vers koken kost wat meer tijd, we danken u dan ook voor uw begrip.*
- *Voor een tafel van 2 raden we 2 kleine en 2 grote gerechten aan gevolgd door een dessertje naargelang uw voorkeur.*
- *In Thailand eet je met vork en lepel, noedels met stokjes.*

***Kin Khao Choice Menu à 35 euro pp &***

***Kin Khao Experience Menu à 45 euro pp***

***zijn verrassingsmenu's en bieden een uitgebalanceerde keuze van de Chef en een totaalbeleving van de fijne Thaise keuken, we houden graag rekening met allergieën en veganisten. Menu's zijn steeds per tafel vanaf 2 personen, zowel lunch als diner beschikbaar. We bieden onze menu's ook graag aan als groepsmenu.***

*Smakelijk !*

## DRANKEN / เครื่องดื่ม

### APERITIEVEN

- Porto rood/wit 4,75
- Pink Elephant Sparkling Rosé 5,50
- Kir 5,50
- Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato DOC (Italië) 7
- Gin-tonic (Bombay Sapphire, Schweppes Tonic Premium Mixer) 8,5
- Champagne, Madame de Maintenon, Brut (Frankrijk) 10
- Kir Royal 11

### BIEREN

- Singha (33cl - 5%) 3,50
- Brugs Wit (4.8%) 3,30
- Chimay blauw (9 %) 4,90
- Gulden Draak (10.5 %) 3,75
- Duvel (8.5%) 3,75
- Westmalle Dubbel (7%) 3,90
- Westmalle Tripel (9.5%) 4,90

### FRISDRANKEN

- Ice Tea (Lipton) 2,50
- Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta 2,50
- Tonic (Schweppes) 2,50
- Chaudfontaine plat 25 cl - 0,5 l - 1 l 2,50 - 3,40 - 6
- Chaudfontaine bruisend 25 cl - 0,5 l - 1 l 2,50 - 3,40 - 6
- 'Butterfly Pea Tea' Blauwe vlindererwt ijs thee (huisgemaakt) 3,75
- 'Cha Yen' Thai Iced Tea (gezoet en met melk) 3,75

## COCKTAILS VAN HET HUIS

8

- **KIN KHAO SUNSHINE** (kan ook alcoholvrij 7,25)  
*Malibu, ananassap, passievrucht sap*
- **MANGO PASSION** (kan ook alcoholvrij 7,25)  
*Cachaça, limoen, mangosap, passievrucht sap*
- **PINEAPPLE RUM PUNCH** (kan ook alcoholvrij 7,25)  
*Witte rum, vers limoensap, citroengrassirop, ananassap*

## DIGESTIEVEN

- Jonge graanjenever 3,70
- Limoncello 6,25
- Cognac (Otard) 6,50

## WARME DRANKEN

- Koffie 2,80
- Deca (Bio & Fair trade) 2,80
- Espresso 2,80
- Groene thee (Bio) / zwarte thee (English Breakfast) 2,90
- Cappuccino / latte 3,20
- Verse muntthee 3,20

## Noedels / กินเส้น

### • Pad Thai ผัดไทย

*Gewokte rijstnoedels (sen lek), vissaus, limoensap, tamarindepulp, tofoe, palmsuiker, gemalen pindanoten, ei, taugé en Chinese bieslook (krui-chai)*

Kip	18
Garnalen	19
Tofoe	18

## Vlees / กินเนื้อ

### • Gai Sate (Chicken Satay) ไก่สะเต๊ะ 12

*Gemarineerde kip gegrild op bamboeprikkers (3 stukjes), nam chim sate (huisgemaakte pindasaus), sjalot en ingelegde komkommer*

*klein*

### • Larb Moo (Pikante Thaise kruiden salade met varkensvlees) ลาบหมู, 🌶️🌶️ 15

*Varkensgehakt, Thaise kruiden, gemalen geroosterde rijst, limoensap, vissaus*

*Klein*

### • Gai Pad Med Mamuang (Gewokte kip met cashewnoten) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🌶️ 20

*Kip, lente-ui, gember, sojasaus, oestersaus, suiker, champignons, knoflook, chili pasta, gebakken chili en cashewnoten*

### • Moo Thod Kra-tiem Prik Thai (Varkensvlees met knapperige knoflook) หมูทอดกระเทียมพริกไทย 19

*Varkensvlees, knoflook, soja saus, suiker, witte peper*

### • Phalo Moo (Stoofpotje van gekarameliseerd varkensvlees) พะโล้หมู 20

*Varkensvlees, knoflook, witte peper, koriander, soja saus, palm suiker, vissaus, tofu en gekookt ei*

### • Ped Pad Prik Thai Dam (Gewokte eend met zwarte peper) เป็ดผัดพริกไทยดำ 22

*Gegrilde eendenborst, zwarte peper, knoflook, seizoen groenten, oestersaus en lichte sojasaus*

- **Pad Bok Soi Moo Gorb (Knapperig gewokt buikspek met paksoi)** ผัดบ็อกซอยหมูกรอบ 🌶️ 20

*Knapperig gewokt buikspek en paksoi*

- **Pad Kraphao Gai (Gewokte kip met Thaise basilicum)** ผัดกะเพาไก่ 🌶️🌶️ 19

*Gewokt kippengehakt met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei*

- **Pad Kraphao Moo Gorb (Gewokt buikspek met Thaise basilicum)** ผัดกะเพาหมูกรอบ 🌶️🌶️ 19

*Knapperig gewokt buikspek met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei*

- **Neua Pad Prik (Gewokt rundvlees met chilipeper)** เนื้อผัดพริก 🌶️🌶️🌶️ 22

*Gewokt rundvlees met chilipeper, look, basilicum, groene bonen, bamboescheuten, jonge aubergine en kaffirlimoenblaadjes*

## Vis en Zeevruchten / กุ้ง ปลา

- **Som Tum (Papaya salad)** ส้มตำ 🌶️/🌶️🌶️ 15  
*Groene papaja, pikante chili, limoen, vissaus, palmsuikerdressing, groene bonen, kerstomaten en pindanoten*  
*klein*
- **Thod Mun Kung (Shrimp cake)** ทอดมันกุ้ง 12  
*Gefrituurde pasteitjes (3 stukjes) van gemalen garnalen en varkensvlees geserveerd met een zoete pruim dipsaus*  
*Klein*
- **Chuchi Pla Salmon (Rode curry met gebakken zalmfilet)** ฉู่ฉี่ปลาแซลมอล 🌶️🌶️ 22  
*Gebakken zalm, rode curry, kokosmelk, vissaus, palmsuiker, kaffirlimoen, Thaise zoete basilicum en verse chili*
- **Thalay Pad Phong Kari (Gewokte zeevruchten met geel currypoeder)** ทะเลผัดผงกะหรี่ 22  
*Gewokte zeevruchten, geel currypoeder (phong kari), ui, lente-ui, seizoen groenten en eieren*
- **Plaa Muek Pad Khai Khem (Gewokte inktvis met zoute ei)** ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 🌶️ 22  
*Gewokte inktvis, zoute ei, chili pasta, ui, lente-ui, suiker, oestersaus, sojasaus en verse chili*
- **Tom Yam Thalay (Pikante Thaise vis- en zeevruchtensoep)** ต้มยำทะเล 🌶️🌶️ 22  
*Vis, scampi, inktvis, citroengras, kaffirlimoenblaadjes, koriander, galanga, ui, lente-ui, champignons, chili pasta, kokosmelk, vissaus en limoensap*

## Curry / กินแกง

- **Kaeng Kiew Whan Gai (Groene Curry met kip)** แกงเขียวหวานไก่ 🌶️🌶️🌶️ 20

*Groene currypasta, kokosmelk, kip, vissaus, palmsuiker, seizoen groenten, jonge aubergine, kaffirlimoen, Thaise zoete basilicum en wilde gember*

- **Kaeng Massaman Gai (Massaman-kipcurry)** แกงมัสมั่นไก่ 🌶️ 20

*Dikke curry met kip, ui, zoete aardappel, kokosmelk, vissaus, palmsuiker, geroosterde pindanoten en knapperige sjalot*

- **Kaeng Phanaeng Moo (Phanaeng curry met varkensvlees)** พะแนงหมู 🌶️🌶️ 20

*Rode Phanaeng-currypasta, kokosmelk, varkensvlees, kaffirlimoenblaadjes, Thaise zoete basilicum, vissaus en palmsuiker*

- **Kaeng Phanaeng Gai (Phanaeng curry met kip)** พะแนงไก่ 🌶️🌶️ 20

*Rode Phanaeng-currypasta, kokosmelk, kip, kaffirlimoenblaadjes, Thaise zoete basilicum, vissaus en palmsuiker*

- **Kaeng Phanaeng Goong (Phanaeng curry met scampi)** พะแนงกุ้ง 🌶️🌶️ 22

*Rode Phanaeng-currypasta, kokosmelk, scampi, kaffirlimoenblaadjes, Thaise zoete basilicum, vissaus en palmsuiker*

## Vegan / กินผัก

- **Por Pia Sod (Fresh salad rolls)** ปอเปี๊ยะผักสด 9.50

*Sla, komkommer, wortel, paprika, mango, munt, koriander, rijstnoedels in rijstpapier gerold, tamarinde en pindadipsaus (2 stukjes)*

*klein*

- **Pad Pak (Gewokte seizoen groenten)** ผัดผักรวม 16

*Een mengeling van seizoen groenten, champignons, lichte sojasaus, look en cashewnoten*

- **Tao Hu Pad Medmamuang (Gewokte tofoe met cashewnoten)** เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง 19

*Tofoe, seizoen groenten, cashewnoten, verse ananas, gember en lichte sojasaus*

- **Kiew Whan Tao Hu (Groene curry met tofoe)** ) แกงเขียวหวานเต้าหู้ 🌶️🌶️ 19

*Groene currypasta, kokosmelk, jonge aubergine, tofoe, seizoen groenten, lichte sojasaus, palmsuiker en Thaise zoete basilicum*

- **Kang Massaman Fake Tong (Massaman-curry met pompoen)** แกงมัสมั่นพริกทอง 🌶️ 19

*Massaman-currypasta, kokosmelk, pompoen, zoete aardappel, geroosterde pindanoten, lichte sojasaus, palmsuiker en knapperige sjalot*

- **Kaeng Phanaeng Tao Hu (Phanaeng curry met tofoe)** พะแนงเต้าหู้ 🌶️🌶️ 19

*Rode Phanaeng-currypasta, kokosmelk, Tofoe, kaffirlimoenblaadjes, Thaise zoete basilicum en palmsuiker*



## DESSERTS

- **Mango Sticky Rice** ข้าวเหนียวมะม่วง 10  
*Kleefrijst, kokosmelk, palmsuiker, verse mango, kokossaus*
- **Coconut ice cream** ไอศกรีมกะทิ (2 scoops) 5
- **Vanilla ice cream (2 scoops)** 5
- **Mango sorbet (2 scoops)** 5

# WIJN

## BUBBELS

- **Pink Elephant, Sparkling Rosé (Spain)**

*De combinatie van Viura en Tempranillo geven aan deze jonge wijn een levendige uitstraling, fraîcheur en aroma's van aardbei. Perfect bij Thaise, zomerse gerechten, salades en fruitdesserts.*

Glas	5,50
Fles	26

- **Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C. (Italy) 2017**

*Een grootse Vintage Brut Prosecco in een mooie verpakking!*

*Gemaakt van de Glera druif in een microklimaat in het noorden van Treviso (Veneto).*

*Het is een brut met aroma's van verse amandelen.*

Glas	7
Fles	36

- **Champagne, Madame de Maintenon, Brut (France)**

Glas	10
Fles	60

## ROSÉ WIJN

- **Les Croisières Rosé (Grenache & Syrah) (France) 2016/17**

*In de regio van Beziers vindt men de beste grenache en syrah druiven om deze rosé wijn van te maken. Aroma's van kruisbes, kers, framboos en een vleugje kruiden.*

Glas	5,50
Fles	26

## WITTE WIJN

- **Touraine Sauvignon "Les Parcelles", Paul Buisse (France) 2016**

*In deze wijn vinden we aroma's van citrus, lenteperzik, cassis en vlierbes terug en heeft bovendien een mooie frisse afdronk.*

Glas	5.50
Fles	26

- **Chardonnay "Estate Series", Errazuriz (Chile) 2015/16/17**

*De Casablanca Vallei die in het noordwesten van Santiago ligt, is een wijng gebied met een koel klimaat. De wijn is intens in de neus, met uitgesproken aroma's van ananas, tropisch fruit, passievruchten en een vleugje hout. Hij heeft een lange en aanhoudende afdronk. (Estate Series awarded 'Best Chilean Winery in 2017' by Robert Parker)*

Glas	6.50
Fles	35

- **Due Uve Bianco, Pinot Grigio-Sauvignon Blanc, IGT delle Venezie, Bertani (Italië) 2017**

Bertani "De expressie van een unieke stijl", die behoort tot de top van de Veronese wijnbouw. De elegante body van de Pinot Grigio gecombineerd met toetsen van salie, rijpe perzik, vlierbloesem en groene peper die de Sauvignon blanc typeren.

Glas	6.50
Fles	35

- **Viognier, "Réserve Spéciale" Gérard Bertrand (France) 2016**

*Deze Viognier wordt gewaardeerd omwille van zijn textuur en lekkere smaak. Het is een volle wijn met toetsen van kamperfoelie, oranjebloesem, rijpe peren, abrikozen en citrus. Heerlijk bij bij Thaise gerechten.*

Glas	7
Fles	40

- **Château Chasse Spleen, Bordeaux Blanc (France) 2015**

*Een bijzondere witte wijn uit de bordeaux appellatie (médoc is enkel rood) van het beroemde domein Chasse-Spleen, die slechts een klein gedeelte wit produceert. 60% semillon en 40% sauvignon werden gedurende 1 jaar op eiken vaten gerijpt. Een vleugje hout en aroma's van bloemen en fruit (witte perzik, exotische vruchten).*

Glas	13
Fles	65

## RODE WIJN

### • Paniza Garnacha-Tempranillo, Cariñena DO (Spain) 2016/17

*De wijn, gemaakt van 60% tempranillo en 40% grenache, biedt een intense neus van rijpe bosvruchten en rode kersen. Smaakvol en al goed op dronk met een goede persistentie van fruit. Vlezig, goed gestructureerd en toch vol souplesse.*

Glas 5.50  
Fles 26

### • Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion, Bordeaux Rouge (France) 2015

*Hij is krachtig, complex en bezit zachte tannines. Hij is mooi uitgebalanceerd en rond in de mond.*

Glas 6.50  
Fles 35

### • Carménère "Estate Series", Errazuriz (Chile) 2016/2018

*Samengesteld uit 89% carmenère, 9% petite syrah en 2% tempranillo. De druiven komen van de Valle van Aconcagua waar er een Mediterraan klimaat heerst. De wijn vertoont uitgesproken aroma's van zwart fruit, vijgen en een toets van muskaatnoot en peper. Hij werd gedurende 8 maanden op eiken vaten gerijpt. (Estate Series awarded 'Best Chilean Winery in 2017' by Robert Parker)*

Glas 6.50  
Fles 35

### • Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento (Italië) 2015/2016

*Susumaniello komt van «somarello» (ezels) want de druiven worden «geladen zoals ... ». Deze druif is minder bekend dan Primitivo of Negroamaro maar is het speerpunt van de oenologische heropleving van Puglia. De wijn is heerlijk fruitig (bramen), goed gestructureerd en krachtig met een lichte houttoets omwille van 6 maanden houtopvoeding.*

Glas 7.50  
Fles 40

### • Château Poujeaux, Moulis-en-Médoc (Frankrijk) 2012

*68 ha wijngaarden op de mooiste plaats van de appellatie moulis-en-médoc: de gekende oenoloog Stéphane Deroncour koos voor een blend van 50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 5% cabernet franc en 5% petit verdot. Fruitige neus (cassis) en soepel in de mond.*

Glas 13  
Fles 65