

## MENU

*Sawasdee!*

- *In Thailand en ook bij ons in Kin Khao – Thai Eatery is er een traditie van ‘sharing food / family style’. Er worden meerdere gerechtjes op tafel gezet waarvan alle tafelgenoten kunnen proeven. Net zoals in Thailand worden de gerechten geserveerd ‘als ze klaar zijn’.*

*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 men met vork en lepel, noedels met stokjes.*
- *Heeft u een allergie of vragen over allergenen? Meld het ons of vraag aan één van onze medewerkers wat wij voor u kunnen betekenen. De samenstelling van producten kan veranderen.*

***Kin Khao Choice Menu aan 36 euro pp***

***&***

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

***zijn verrassingsmenu's en bieden een uitgebalanceerde keuze van de Chef en een totaalbeleving van de fijne Thaise keuken, een subtiele balans tussen zout, zoet, zuur en bitter, maar ook de pittigheid van de chili's, van licht pittig tot echt Thais pittig.***

***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.***

## 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%) 3,75
- Brugs Wit (4.8%) 3,30
- Chimay blauw (9 %) 5,75
- Gulden Draak (10.5 %) 4,00
- Duvel (8.5%) 4,00
- Westmalle Dubbel (7%) 5,75
- Westmalle Tripel (9.5%) 5,75

### 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
- Huisgemaakte Thaise Gember-Citroengras Ice tea 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*
- **PASSION FRUIT SANGRIA**  
*Witte wijn, lychee wijn, 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 & fair Trade) / zwarte thee (English Breakfast) 2,90
- Cappuccino / latte 3,20
- Verse muntthee (infusie) 3,20
- Thaise Gember-Pandan thee (Bio) 3,75

## Noedels / กินเส้น

- **Pad Thai ผัดไทย**

*rijstnoedels in de wok, vissaus, tamarindepulp, tofoe, palmsuiker, pindanoten, ei, rode sjalot, sojascheuten en bieslook (krui-chai)*

kip 18  
garnalen 19

## Vlees / กินเนื้อ

- **Gai & Moo Saté (kip en varkens saté) ไก่และหมูสะเต๊ะ** 14

*gemarineerde kip en varkensvlees, gegrild op bamboeprikkers (4 stukjes), nam chim saté (huisgemaakte pindasaus), sjalot, groene 'spur' chili en ingelegde komkommer*

**klein**

- **Larb Moo (pikante Thaise kruiden salade met varkensvlees) ลาบหมู, 🌶️🌶️** 13

*varkensgehakt, Thaise kruiden, chili, gemalen geroosterde rijst, limoensap, vissaus*

**klein**

- **Yam Neua Yang (pittige salade van gegrild rundsvlees) น้ำตกเนื้อย่าง 🌶️🌶️** 15

*entrecote, Thaise kruiden, pittige dressing*

**klein**

- **Gai Pad Med Mamuang (kip met cashewnoten in de wok) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🌶️** 20

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

- **Ped Pad Prik Thai Dam (eend met zwarte peper in de wok) เบ็ดผัดพริกไทยดำ** 22

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

- **Pad Kraphao Ped (eend met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราเบ็ด 🌶️🌶️🌶️** 22

*eendenborst filet met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus*

- **Pad Kraphao Gai (kip met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราไก่ 🌶🌶🌶** 19  
*kippengehakt met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst  
gegarneerd met een spiegelei*
- **Pad Kraphao Moo Gorb (buikspek met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราหมูกรอบ 🌶🌶** 19  
*knapperig buispek met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en  
jasmijnrijst gegarneerd met een spiegelei*
- **Pad Bok Soi Moo Gorb (knapperig buispek met paksoi in de wok) ผัดบ๊วยหมูกรอบ 🌶** 20  
*buispek, knoflook, sojasaus, 'spur' chili, oestersaus, suiker en paksoi*
- **Crying Tiger / Sua Rong Hai (gegrilde entrecote steak - Noord Oost Thailand), pittige chili saus 28**  
*เสีอร่องไห้ 🌶🌶*  
*rundvlees, sojasaus, oestersaus, verse rauwe groenten, saus apart : chili, tamarind, geroosterde rijst,  
koriander, rode sjalot, vissaus – geserveerd met sticky rice*
- **Neua Pad Prik (rundvlees in de wok met chilipeper) เนื้อผัดพริก 🌶🌶🌶** 28  
*rundvlees - entrecote met chilipeper, knoflook, basilicum, groene bonen, bamboescheuten, jonge  
Thaise aubergine en kaffir limoen blaadjes, verse groene peper*

## Vis en Zeevruchten / กิหปู กิหปลา

- **Som Tum (papaya salad) ส้มตำ 🌶🌶** 15  
*groene verse papaja, chili, limoen, vissaus, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten*  
**klein**
- **Thod Mun Kung (shrimp cakes) ทอดมันกุ้ง** 12  
*gefrituurde pasteitjes (3 stukjes) van gemalen garnalen en varkensvlees met een zoete chili dipsaus*  
**klein**
- **Yam Thua Fak Yao (salade van sperzieboontjes en scampi) ยำถั่วฝักยาว 🌶** 15  
*sperzieboontjes, scampi (3stuks), varkensgehakt, chili pasta, palm suiker, tamarind pasta, vissaus, limoen, geroosterde kokosnoot, knapperige ui, kokosmelk, chili, gekookt ei, pinda*  
**klein**
- **Plah Pla Muek (pittige calamari salade) ปลาปลาหมึก 🌶🌶** 12  
*inktvis met een pittige zeevruchtensaus, Thaise kruiden, koriander, chili*  
**klein**
- **Chuchi Pla Salmon (gebakken zalmfilet met rode curry) ชูฉี่ปลาแซลมอล 🌶** 22  
*zalm, rode curry, kokosmelk, vissaus, palmsuiker, kaffir limoen, Thaise zoete basilicum, chili*
- **Pla Nueng See-Ew (gestoomd kabeljauwhaasje, soja saus en verse gember) ปลาคอดหึ่งซีอิ้ว** 22  
*kabeljauw, knoflook, kool, lente-ui, verse gember, koriander, suiker, selder, soja saus*
- **Hoy Laai Pad Nam Prik Pao (venus schelpen, chili pasta in de wok) หอยลายผัดน้ำพริกเผา 🌶** 22  
*venus schelpen, knoflook, lente-ui, chili, oestersaus, vissaus, suiker, Thaise basiclium, chili*
- **Plaa Muek Pad Khai Khem (inktvis met zoute ei in de wok) ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 🌶** 22  
*inktvis, zoute ei, chili pasta, ui, lente-ui, suiker, oestersaus, sojasaus en verse chili*
- **Goong Ma Kham (gefrituurde 'tiger prawns' met tamarind saus) กุ้งชอสมะขาม** 28  
*tiger prawns, tamarind, lente-ui, palm suiker, vissaus, sojasaus, koriander, gefrituurde sjalot, chili*

- **Tom Yam Thalay (pikante Thaise vis- en zeevruchtensoep) ต้มยำทะเล 🍛🍛** 22  
*vis, scampi, inktvis, citroengras, kaffirlimoen blaadjes, koriander, galanga, ui, lente-ui, champignons, chili pasta, geëvaporeerde melk, vissaus en limoensap*

## Curry / กินแกง

- **Kaeng Kiew Whan Gai (groene curry met kip) แกงเขียวหวานไก่ 🍛🍛** 20  
*groene currypasta, kokosmelk, kip, vissaus, palmsuiker, seizoen groenten, jonge Thaise aubergine, kaffirlimoen, Thaise zoete basilicum en gember*
- **Kaeng Massaman Gai (Massaman-kipcurry) แกงมัสมั่นไก่** 20  
*Massaman curry pasta, 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 / Vegetarisch กิฬผัก

- **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**

- **Nam Tok Beans (pittige salade van bonen en Thaise kruiden) น้ำตกถั่ว** 14

*bruine en witte bonen, Thaise kruiden, geroosterde gemalen rijst, limoensap, sojasaus, chili*

**klein**

- **Som Tum (papaya salad) ส้มตำ** 15

*groene verse papaja, chili, limoen, zout, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten*

**klein**

- **Pad Thai ผัดไทยเต้าหู้ (vegetarisch)** 18

*rijstnoedels (sen lek) in de wok, tofoe, tamarindepulp, palmsuiker, gemalen pindanoten, ei, taugé en bieslook*

- **Pad Pak (seizoen groenten in de wok) ผัดผักรวม** 16

*seizoen groenten, champignons, lichte sojasaus, look en cashewnoten*

- **Tao Hu Pad Medmamuang (tofoe met cashewnoten in de wok) เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง** 19

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

- **Pad Kraphao Tofu (tofoe met Thaise basilicum en chili in de wok) ผัดกะเพราเต้าหู้** 19

*tofoe, Thaise heilige basilicum, chili, knoflook, soja saus, suiker, champignon saus*

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

*groene currypasta, kokosmelk, Thaise baby aubergine, tofoe, groenten, sojasaus, palmsuiker en Thaise basilicum*



- **Kang Massaman Fake Tong (Massaman-curry met pompoen)** แกงมัสมั่นฟักทอง 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*
- **Kanom piakpoon (rijst bloem pandan vla /custard met kokossaus)** ขนมเปียกปูน 8,50  
*rijst bloem, suiker, pandan-sap, geroosterde sesamzaadjes, kokosmelk, zout*
- **Coconut ice cream** ไอศกรีมกะทิ (2 scoops) 5
- **Vanilla ice cream (2 scoops)** 5
- **Mango sorbet (2 scoops)** 5

# WIJN

## BUBBELS

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

*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. (Italië) 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 (Frankrijk)**

Glas	10
Fles	60

## ROSÉ WIJN

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

*De Casablanca Valleij, 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.*

Glas	6
Fles	28

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

*Bertani "De expressie van een unieke stijl", 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

- **Grüner Veltliner "Ried Stangl", Weingut Weixelbaum (Oostenrijk) 2018**

*Deze grüner veltliner wordt op een zeer natuurlijke manier geteeld. De aroma's van de druif laten zich kenmerken door een jonge, frisse en vegetale toets op een kruidige afdronk.*

Glas	6,50
Fles	35

- **Viognier, "Réserve Spéciale" Gérard Bertrand (Frankrijk) 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.*

Glas	7
Fles	40

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

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

Fles	65
------	----

## RODE WIJN

- **Paniza Garnacha-Tempranillo, Cariñena DO (Spanje) 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.*

Glas	5,50
Fles	26

- **Pinot Noir, Buis d'Aps, IGP d'Ardèche (Frankrijk) 2018**

*Buis d'Aps, een plaats in de gemeente Alba la Romaine, heeft een terroir van klei en kalk, op hellingen waar pinot noir perfect gedijt. Deze elegante wijn met aroma's van rijp fruit en kruidige toetsen, smaakt zijdezacht en zijn tannine is licht houtachtig.*

Glas	6
Fles	28

- **Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion, Bordeaux Rouge (Frankrijk) 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 Vallei van Aconcagua waar er een Mediterraan klimaat heerst. De wijn vertoont aroma's van zwart fruit, vijgen en een toets van muskaatnoot en peper.*

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 het speerpunt van de oenologische heropleving van Puglia. De wijn is heerlijk fruitig (bramen), goed gestructureerd en krachtig met een lichte houttoets.*

Glas	7
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 Derenoncour 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.*

Fles	65
------	----