

KIN KHAO – THAI EATERY

AFHAAL MENU

Vanaf 16/3 tot 3/4/2020 -10% korting op alle prijzen

- **Som Tum (papaya salad) ส้มตำ 🍴🍴** 15
groene verse papaja, chili, limoen, vissaus, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten
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
- **Pad Kraphao Gai (kip met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราไก่ 🍴🍴** 19
kippengehakt met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei
- **Pad Kraphao Moo Gorb (buikspek met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราหมูกรอบ 🍴🍴** 19
knapperig buikspek met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei

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 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

- **Som Tum (papaya salad) ส้มตำ 🍴🍴** 15
groene verse papaja, chili, limoen, zout, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten

klein

- **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) แกงมัสมั่นผักทอง** 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

DRANKEN / เครื่องดื่ม

BIEREN

- Singha (33cl - 5%) 3,75

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.

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.

Fles 26

- **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.

Fles 35

RODE WIJN

- **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.

Fles 28

- **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.

Fles 35