

KIN KHAO

LUNCH EXPRESS €35 per persoon

Soep (bouillon: bevat vlees) + hoofdgerecht + dessert (of koffie/thee)

Sawasdee en welkom bij Kin Khao – Thai Eatery

In Thailand en ook bij ons is er een traditie van 'sharing food / family style'. De gerechten komen in het midden van de tafel om te delen. Voor een tafel van 2 personen kiest u samen in overleg 2 hoofdgerechten, voor een tafel van 3 personen 3 en voor een tafel van 4 personen kiest u 4 gerechten om te delen.

Er zijn vegan opties beschikbaar. De soep bevat vlees en als u deze niet wenst dan graag even vermelden aan de bediening. We bieden u dan graag een extra koffie of thee aan bij het dessert. Om de versheid te garanderen serveren wij gerechten zodra ze klaar zijn; ze komen mogelijk niet allemaal tegelijk aan tafel.

Er zijn gerechten waar een supplement van toepassing is. **Smakelijk!**

Pad Thai Gai of Goong

of Tofu ผัดไทย ไก่ / กุ้ง / เต้าหู้

rijstnoedels in de wok, met kip of scampi of met tofu (vegetarisch ✓) naar keuze, vissaus, tamarindepulp, palmsuiker, pinda-noten, ei, rode sjalot, sojascheuten en bieslook (krui-chai)

P – F – S – E

Kaeng Kiew Whan Gai

แกงเขียวหวานไก่

groene curry met kip 🌶️🌶️

F – C

Gai Pad Med Mamuang

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🌶️
kip in de wok met paprika, ui, champignons, verse gember en cashewnoten

W – C – F – MO – CA

Som Tam - Gai Thod - Khao Niew

ส้มตำ ไก่ทอด ข้าวเหนียว 🌶️🌶️ (+€3)

combinatie van papajasalade, gefrituurde kip en kleefrijst

P – W – S – F – MO

Khao Soi Nuea

ข้าวซอยเนื้อ 🌶️ (+€3)
noordelijke bouilloncurry met rundsvlees en eiernoedels

W – C – F – E

Larb Ped

ลาบเป็ด 🌶️🌶️
salade van gehakte eend, knoflook, chili, vissaus, limoen, Thaise kruiden geserveerd met sticky rice

F

Gai Thod

ไก่ทอด
gefrituurde gemarineerde kip (zuid Thailand), kapperige sjalot, zoet zure saus geserveerd met sticky rice

W – S – MO

Pad Khraphao Gai

ผัดกะเพราไก่ 🌶️🌶️
kippengehakt in de wok, Thaise basilicum, knoflook, chili

F – MO

Moo Pad Prik Gaeng

หมูผัดพริกแกง 🌶️🌶️
varkensvlees met curry pasta uit het Zuiden in de wok

C – F – M – MO – PO

Pad Kraphao Seafood

ผัดกระเพราทะเล 🌶️🌶️ (+€3)
gemengde zeevruchten, knoflook en chili, Thaise heilige basilicum

C – F – MO

Kaeng Kiew Whan Tofu

แกงเขียวหวานเต้าหู้ 🌶️🌶️ ✓
groene curry met tofu

S

Pad Ma Kua Toa Hu

ผัดมะเขือเต้าหู้ 🌶️ ✓
aubergine, tofu, knoflook, chili en Thaise zoete basilicum in de wok

S – W

Pad Piew Whan Tofu

ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ ✓
zoetzure tofu en gemengde groenten in de wok

W – S

ITeam

een bolletje van ons artisanaal kokosijs M – E of mangosorbet X of Mango sticky rice X (+5€ pp)

OF espresso lungo / ristretto / latte / cappuccino / Engelse zwarte, groene of gember-citroengrasthee

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. ✓ = vegan, P = pinda | W = tarwe | S = soja | C = schaaldieren | F = vis | E = ei | M = melk | MO = weekdieren | CE = selderij | PO = varkensvlees | SE = sesam | CA = cashewnoten | X = geen allergenen

APERITIEVEN

Porto rood/wit	7
Cava Querena, Sparkling Rosé, Brut Rosado (Spanje)	7
Prosecco Rebuli, Brut DOC, (Italië)	8
Negroni (gin, vermouthe rosso, Campari)	12
Gin-tonic (Bombay EAST, Fever Tree Premium Indian Tonic)	12

BUBBLES

Cava Querena, Sparkling Rosé, Garnacha Brut Rosado, Valencia (Spanje)	7	40
Prosecco Rebuli, Brut DOC, (Italië)	8	42
Champagne Charles Simon Brut Suprême	0.375L	0.75L
Pinot Noir (Frankrijk)	28	55

FRISDRANKEN

Ice Tea (Lipton)	25cl	3.5	0.5l
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta	3.5		
Fles water (plat / bruisend)	4.5		
Vittel 25cl (plat water)	3.5		
San Pellegrino 25cl (bruisend water)	3.5		
Ijsthee met granaatappel en groene thee	4.75		
Ijsthee met groene thee en honing	4.75		
Huisgemaakte Thaise Gember-Citroengras Ice tea	5		

BIEREN

Singha (33cl - 5%)	5.50
Gruut Wit (Gent - 33cl - 4.8%)	5
Duvel (33cl - 8.5%)	5.50
Westmalle Trappist Dubbel (33cl - 7%)	6
Karmeliet Tripel (33cl - 8.4%)	6
Cristal 0.0%	4.75

WARM DRANKEN

Koffie (Espresso lungo)	3.75
Espresso ristretto	3.75
Deca (Bio & Fair trade)	3.75
Groene thee (Bio & Fair trade)	4.50
Zwarte thee (English Breakfast)	4.50
Cappuccino / latte	5
Verse muntthee (infusie)	4.50
Thaise Gember-Citroengras thee (Bio)	5

DIGESTIEVEN

Limoncello	7
Cognac (VS)	9
Amaretto	7

ROSÉ WIJN

Petraio - Rosé Pinot Grigio	6	26.5
IGT Sicilië (Italië)		
<i>Een frisse, florale rosé van Siciliaanse Pinot Grigio, met snoepachtige aroma's en een knisperende, levendige smaak.</i>		

WITTE WIJN

Petraio - Grillo	6	26.5
DOC Sicilië (Italië)		
<i>Aromatische Siciliaanse Grillo met frisse tonen van ingelegde komkommer, honingmeloen en sterfruit. Het uitgebalanceerde zoet-zuurprofiel maakt hem perfect bij onze aromatische gerechten.</i>		

Les Sensibles - Sauvignon Blanc	7	28.5
Pays D'Oc (Frankrijk)		
<i>Aromatische wijn met tonen van rijp tropisch fruit en gekonfijte citrus. Droog, rond en intens in de mond.</i>		

Pour Le Vin Avoir La Peche - Chardonnay	7.5	35
Pays D'Oc (Frankrijk)		
<i>Elegante, ongehoude Chardonnay met rijpe, verfijnde smaken van hoogwaardige druiven. Perfect in balans voor onze keuken.</i>		

Weingut Netzl - Grüner Veltliner BIO	8.5	38
Carnuntum (Oostenrijk)		
<i>Smaken van groene appel, een vleugje grapefruit, ananas en honingmeloen. Een heerlijk frisse, minerale en levendige wijn.</i>		

RODE WIJN

Petraio - Nero d'Avola	6	26.5
IGT Sicilië (Italië)		
<i>Een sappige, authentieke rode wijn van een unieke eilanddruif, met kers, braam, specerijen en balsamico, naadloos verweven met fijne tannines.</i>		

Toro D'Oro - Cabernet Sauvignon	7	28.5
Curicó Valle (Chili)		
<i>Intense neus van aardbei, framboos en een vleugje cacao. Aangenaam en levendig in de mond, met een goed gebalanceerde afdronk.</i>		

Pour Le Vin Faim De Loup - Syrah	7.5	35
Languedoc (Frankrijk)		
<i>Sappige rode wijn met zwart fruit, subtiele kruiden en fijne tannines. Ideaal bij wok- of gegrild vlees.</i>		

San Silvestro, Ottono I, DOC Barbera	8.5	38
Piemonte (Italië)		
<i>Volle fruitige wijn met een Italiaanse delicate structuur</i>		