

Kin Khao

t h a i e a t e r y

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.

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/pp
& KIN KHAO EXPERIENCE MENU AAN €45/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.

We bieden onze menu's ook graag aan als groepsmenu.

DRANKEN / เครื่องดื่ม

APERITIEVEN

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

BIEREN

Singha (33cl - 5%)	3.75
Brugs Wit (4.8%)	3.30
Chimay blauw (9 %)	5.75
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
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

DIGESTIEVEN

Limoncello	6.25
Cognac (Otard)	6.50

WARME DRANKEN

Koffie	2.80
Deca (Bio & Fair trade)	2.80
Groene thee (Bio & fair Trade) /	
Zwarte thee (English Breakfast)	2.90
Cappuccino / latte	3.20
Verse muntthee (infusie)	3.20
Thaise Gember-Citroengras thee (Bio)	3.75

NOEDELS / กินเส้น

Pad Thai ผัดไทย	
<i>rijstnoedels in de wok, vissaus, tamarindepulp, tofoe, palmsuiker, pindanoten, ei, rode sjalot, sojascheuten en bieslook (krui-chai)</i>	
kip	18
garnalen	19

VLEES / กินเนื้อ

Gai & Moo Saté (kip en varkens saté)	
<i>ไก่และหมูสะเต๊ะ</i>	14
<i>gemarineerde kip en varkensvlees, gegrild op bamboe-prikkers (4 stukjes), nam chim saté (huisgemaakte pindasaus), sjalot, groene ‘spur’ chili en ingelegde komkommer</i>	
klein	14

Larb Moo (pikante Thaise kruiden salade met varkensvlees) ลาบหมู, <i>รส</i>	13
<i>varkensgehakt, Thaise kruiden, chili, gemalen geroosterde rijst, limoensap, vissaus</i>	
klein	13
Gai Pad Med Mamuang (kip met cashewnoten in de wok) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง <i>รส</i>	20
<i>kip, lente-ui, gember, sojasaus, oestersaus, suiker, champignons, knoflook, chili pasta, gebakken chili en cashewnoten</i>	

Ped Pad Prik Thai Dam (eend met zwarte peper in de wok) เบ็ดผัดพริกไทยดำ	22
<i>eendenborst filet, zwarte peper, knoflook, seizoen groenten, oestersaus en lichte sojasaus</i>	
Pad Kraphao Ped (eend met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราเบ็ด <i>รส</i>	22
<i>eendenborst filet met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus</i>	

Pad Kraphao Gai (kip met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราไก่ <i>รส</i>	19
<i>kippengehakt met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei</i>	

Pad Kraphao Moo Gorb (buikspek met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราหมูกรอบ <i>รส</i>	19
<i>knapperig buikspek met Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met een spiegelei</i>	

Pad Bok Soi Moo Gorb (knapperig buikspek met paksoi in de wok) ผัดบ็อกซอยหมูกรอบ <i>รส</i>	20
<i>buikspek, knoflook, sojasaus, ‘spur’ chili, oestersaus, suiker en paksoi</i>	

Neua Pad Prik (rundvlees in de wok met chilipeper) เนื้อผัดพริก <i>รส</i>	28
<i>rundvlees - entrecote met chilipeper, knoflook, basilicum, groene bonen, bamboescheuten, jonge Thaise aubergine en kaffir limoen blaadjes, verse groene peper</i>	

VIS EN ZEEVRUCHTEN / กินปลู กินปลา

Som Tum (papaya salad) ส้มตำ <i>รส</i>	15
<i>groene verse papaja, chili, limoen, vissaus, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten</i>	
klein	15

Thod Mun Kung (shrimp cakes) ทอดมันกุ้ง	12
<i>gefrituurde pasteitjes (3 stukjes) van gemalen garnalen en varkensvlees met een zoete chili dipsaus</i>	
klein	12

Plah Pla Muek (pittige calamari salade) ปลาปลาทูมึก <i>รส</i>	15
<i>inktvis met een pittige zeevruchtensaus, Thaise kruiden, koriander, chili</i>	
klein	15

Chuchi Pla Salmon (gebakken zalmfilet met rode curry) ฉูฉีปลาแซลมอล <i>รส</i>	22
<i>zalm, rode curry, kokosmelk, vissaus, palmsuiker, kaffir limoen, Thaise zoete basilicum, chili</i>	

Tom Yam Thalay (pikante Thaise vis- en zeevruchtensoep) ต้มยำทะเล <i>รส</i>	23
<i>vis, scampi, inktvis, citroengras, kaffirlimoen blaadjes, koriander, galanga, ui, lente-ui, champignons, chili pasta, geëvaporeerde melk, vissaus en limoensap</i>	

Pad Kraphao Thalay (zeevruchten met Thaise basilicum in de wok) ผัดกะเพราทะเล <i>รส</i>	23
<i>zeevruchten (scampi, inktvis, mosselen), Thaise heilige basilicum, chili, look, sojasaus, suiker, oestersaus en jasmijnrijst gearneerd met komkommer en een spiegelei</i>	

CURRY / กินแกง

Kaeng Kiew Whan Gai (groene curry met kip) แกงเขียวหวานไก่ <i>รส</i>	20
--	----

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

Kaeng Phanaeng Gai (Phanaeng curry met kip) พะแนงไก่ <i>รส</i>	20
--	----

Kaeng Phanaeng Goong (Phanaeng curry met scampi) พะแนงกุ้ง <i>รส</i>	22
--	----

VEGAN / VEGETARISCH / กินผัก

Por Pia Sod (fresh salad rolls) ปอเปี๊ยะผักสด	9.50
<i>sla, komkommer, wortel, paprika, mango, munt, koriander, rijstnoedels in rijstpapier gerold, tamarinde en pinda-dipsaus (2 stukjes)</i>	
klein	9.50

Som Tum (papaya salad) ส้มตำ <i>รส</i>	15
<i>groene verse papaja, chili, limoen, zout, palm suiker, groene boontjes, kerstomaten en pindanoten</i>	
Klein	15

Pad Thai ผัดไทยเต้าหู้ (vegetarisch)	18
<i>rijstnoedels (sen lek) in de wok, tofoe, tamarindepulp, palmsuiker, gemalen pindanoten, ei, taugé en bieslook</i>	

Pad Pak (seizoen groenten in de wok) ผัดผักรวม	16
<i>seizoen groenten, champignons, lichte sojasaus, look en cashewnoten</i>	

Tao Hu Pad Medmamuang (tofoe met cashewnoten in de wok) เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง	19
<i>tofoe, seizoen groenten, cashewnoten, verse ananas, gember en lichte sojasaus</i>	

Pad Kraphao Tofu (tofoe met Thaise basilicum en chili in de wok) ผัดกะเพราเต้าหู้ <i>รส</i>	19
<i>tofoe, Thaise heilige basilicum, chili, knoflook, soja-saus, suiker, champignon saus</i>	

Kiew Whan Tao Hu (groene curry met tofoe) แกงเขียวหวานเต้าหู้ <i>รส</i>	19
<i>groene currypasta, kokosmelk, Thaise baby aubergine, tofoe, groenten, sojasaus, palmsuiker en Thaise basilicum</i>	

Kaeng Massaman Fak Tong (Massaman-curry met pompoen) แกงมัสมั่นฟักทอง	19
<i>Massaman-currypasta, kokosmelk, pompoen, zoete aardappel, geroosterde pindanoten, lichte sojasaus, palmsuiker en knapperige sjalot</i>	

Kaeng Phanaeng Chickpea (Phanaeng curry met kikkererwten) แกงพะแนงถั่วลูกไก่ <i>รส</i>	19
<i>rode Phanaeng-currypasta, kokosmelk, tofoe, kaffir-limoenblaadjes, Thaise zoete basilicum en palmsuiker</i>	

BUBBELS

Pink Elephant, Sparkling Rosé (Spanje)	
Glas	5.50
Fles	26

Bosco del Merlo, Prosecco Millesimato (Italië) 2017	
Glas	7
Fles	36

Champagne, Madame de Maintenon, Brut (Frankrijk)	
Glas	10
Fles	60

ROSÉ WIJN

Les Croisières Rosé (Grenache & Syrah) (Frankrijk) 2016/17	
Glas	5.50
Fles	26

WITTE WIJN

Touraine Sauvignon “Les Parcelles”, Paul Buisse (Frankrijk) 2016	
Glas	5.50
Fles	26

Chardonnay “Estate Series”, Errazuriz (Chile) 2016/17	
Glas	6
Fles	28

Grüner Veltliner “Ried Stangl”, Weingut Weixelbaum (Oostenrijk) 2018	
Glas	6.50
Fles	35

Viognier, “Réserve Spéciale” Gérard Bertrand (Frankrijk) 2016	
Glas	7
Fles	40

RODE WIJN

Paniza Garnacha-Tempranillo, Cariñena DO (Spanje) 2016/17	
Glas	5.50
Fles	26

Pinot Noir, Buis d’Aps, IGP d’Ardèche (Frakrijk) 2018	
Glas	6
Fles	28

Carménère “Estate Series”, Errazuriz (Chile) 2016/2018	
Glas	6.50
Fles	35

Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento (Italië) 2015/2016	
Glas	7
Fles	40

DESSERTS

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง	10
<i>kleefrijst, kokosmelk, palmsuiker, verse mango, kokossaus</i>	
Coconut ice cream ไอศกรีมกะทิ (2 scoops)	5
Mango sorbet (2 scoops)	5