

Voorgerechten

Verse Kroepoek
om mee te beginnen
3

Satay

Gemarineerde en gegrilde kipspiesjes met onze eigen pindasaus en atjar 8

✿ Vegetarische variant gemaakt van tofu

Pohpia Savoey

Loempia's Thaise stijl met shii-take, taro en groenten met zoete chilisaus 8

✿ Vegetarische variant met mix van groenten

Koh Moo Yang

Gemarineerde malse varkensfilet met een pikante saus van gedroogde chili 9

Koong Yang

Garnalen van de grill in een licht pikante saus 9

Tod Mun Pla

Koekjes gemaakt van vis en rode curry pasta met zoete chilisaus, pinda's, rode ui en komkommer 9

Four Buddies

Wisselende mix van 4 voorgerechten 11

Soepen

Tom Yum

Een pittige heldere soep met verse kruiden, paddenstoelen en chili met kip 8

of me tijgergarnalen (met kop en staart) 11

Tom Kha

✿ Een soep van kokosnoot en verse kruiden met een mix van paddenstoelen 7

of met kip en paddenstoelen 8

Thaise salades (pittig)

Plah Koong

Tijgergarnalen met verse kruiden en een dressing van chili pasta en citroen 9

Als hoofdgerecht 16

Yum Kai Yang

Gegrilde kip met komkommer, selderij en koriander met een dressing van chili en citroen 8

Als hoofdgerecht 15

Som Tam

Thaise papaja, wortel, pinda's en gedroogde garnaltjes met een dressing van chili en citroen 10

Als hoofdgerecht 16

Laab

Gehakt van kip of varkensvlees met verse kruiden en een dressing van citroen en gedroogde chili 8

Als hoofdgerecht 15

Hoofdgerechten

Phad Thai

Rijstnoedels met pinda, taugé, gedroogde garnaltjes en ei. 15

✿ Phad Thai Tahoe - met tofu 15

Phad Thai Kai - met kip 16

Phad Thai Koong - met tijgergarnalen 19

Phad Thai Menam - met kip en tijgergarnalen 20

Mie Phad Ki Mau

Ei noedels met verse peper, chili, paprika, ui en ei (pittig) 15

✿ Phad Ki Mau Tahoe - met tofu 15

Phad Ki Mau Thai Kai - met kip 16

Phad Ki Mau Koong - met tijgergarnalen 19

Phad Ki Mau Menam - met kip en tijgergarnalen 20

Onderstaande hoofdgerechten worden standaard geserveerd met gestoomde jasmijn rijst, kleefrijst (+1.-), gebakken rijst (+3) of gebakken noedels (+3)

Gerechten van de grill

Seau Rong Hai

Runderbavette geserveerd met groenten en een pittige salsa van gedroogde chili 25

Ped Sauce Makram

Gegrilde eend met een zoete tamarinde saus en fruit 20

Ped Prig Thai Dum

Gegrilde eend in een saus van verse zwarte peper met groenten 20

Keang Phed Ped Yang

Gegrilde eend met tomaatjes, ananas en bamboe in een rode currysaus 20

Wokgerechten

Phad Him Ma Parn

Paprika en cashewnoten in een milde saus 16

✿ Tofu 16

Kip 17

Tod Gra Tiem

Een saus van knoflook, witte peper en korianderwortel 17

Kip 17 Entrecote 20

Grote tijgergarnalen 25

Phad Kraprow

Pittig gerecht met Thaise basilicum, groenten en rawit chili 16

✿ Tofu 16 Entrecote 20

Kip 17 Tijgergarnalen 20

Phad Prig Thai Dum

Entrecote en tijgergarnalen in een saus van verse zwarte peper met groenten 22

Phad Nam Prig Pau

Thaise groenten met pittige chili pasta 17

Kip 17 Entrecote 20

Tijgergarnalen 20

Phad Prig Keang

Thaise groenten met medium pittige rode curry pasta 17

Kip 17 Entrecote 20

Tijgergarnalen 20

Phad Numman Hoi

Gemixte groenten in oestersaus 16

✿ Tofu 16 Entrecote 20

Kip 17 Tijgergarnalen 20

Curry gerechten

Van mild naar pittig

Massaman

Milde curry met kokosmelk, kruiden, tamarinde, aardappels en pinda's 16

✿ Tofu 16 gestoofd rundvlees 18

Kip 17

Panang

Licht zoete curry met limoenblad en kokosmelk 17

Kip 17 Biefstuk 20

Gegrilde kippendij 18 Grote tijgergarnalen 25

Keang Phed

Rode curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk 16

✿ Tofu 16 Biefstuk 20

Kip 17 Tijgergarnalen 20

Kieaw Wan

Pittige groene curry met bamboe, Thaise aubergines en zoete basilicum in kokosmelk 16

✿ Tofu 16 Biefstuk 20

Kip 17 Tijgergarnalen 20

Vis gerechten

Choo Chee

Knapperig gebakken zwarte dorade met een saus van rode curry (heel of gefileerd) 25

Tod Sauce Makram

Knapperig gebakken zeebaars met fruit in een zoete tamarinde saus (heel of gefileerd) 25

Phad Khung Chai

In licht beslag gebakken kabeljauw met selderij, paprika en champignons in soja saus 20

Extra bijgerechten

Kuai Tiew Phad

✿ Gebakken noedels met ei en mix van groenten 5

Khao Phad Khai

✿ Gebakken rijst met ei en mix van groenten 5

Khao Suoy

Gestoomde jasmijn rijst 5

Khao Nieow

Kleefrijst 5

Nagerechten

Lekker dessert wijntje?
Pineau des Charentes
5

Khao Nieow Mamuang

Zoete kokos-kleefrijst met mango (tijdelijk met gewone mango) 9

Thai desserts

Mix van typisch Thaise desserts 9

Krati Sod

Kokosnootijs naar eigen recept geserveerd met fruit en Thaise zoetigheden 8

Ice Cream Tod

Gefrituurd vanille-ijs met amandelen 8

Ice Cream

2 bolletjes ijs met fruit en slagroom 8
Vanille / chocola / aardbei / mango / citroen

Thai Panna Cotta

Ingekookte kokosmelk met suiker en een topping van mango 6

Sorbet

Sorbetijs gemaakt van puur fruit mango en/of citroen (lactose vrij) 6

Affogato

Bolletje vanille-ijs met een shot espresso 4

Thee en Koffie (Wij hebben ook decafé)

Thai Coffe

Koffie met Mehkong whisky en slagroom 7

Irish Coffee

Koffie met whisky en slagroom 7

French Coffee

Koffie met Cointreau en slagroom 7

Spanish Coffee

Koffie met Tia Maria en slagroom 7

Italian Coffee

Koffie met Amaretto en slagroom 7

Cafe 43

Koffie met Liquor 43 en slagroom 7

Bloementhee - potje jasmijn thee met theebloem 5

Thee diverse smaken 2.40

Warme Chocomel 2.80

Koffie 2.40

Espresso 2.40

Espresso dubbel 3.40

Espresso Macchiato 2.80

Cappuccino 2.80

Latte Macchiato 2.80

Koffie verkeerd 2.80

Wist u dat u bij ons ook online kunt bestellen en afhalen?

Welkom bij Menam Thai Kitchen

Onze koks komen uit Chiang Mai in het Noorden van Thailand en bereiden authentieke Thaise gerechten met verse ingrediënten uit zowel Thailand als Nederland.

Alle gerechten worden op bestelling bereid, hierdoor kan het soms wat langer duren voordat wij de gerechten kunnen serveren.

Laat u het even weten als u weinig tijd heeft?

Wij zijn officieel erkend als authentiek Thais restaurant door de Thaise overheid en mogen het 'Thai Select' logo voeren.

Alle gerechten op onze kaart zijn home made met gebruik van verse ingrediënten. Vanaf de basis tot en met het eindproduct.

Vraag ons naar de mogelijkheden.

Bijna alle gerechten zijn **lactosevrij** en/of **glutenvrij** verkrijgbaar.

Gerechten met een 🌿 zijn op verzoek geheel vegetarisch of veganistisch verkrijgbaar.

Pittig of juist mild?

Onze curry's staan op volgorde van pittigheid en bij alle overige gerechten staat aangegeven als deze pittig zijn.

Alle gerechten worden vers bereid en kunnen op verzoek extra pittig of juist milder worden geserveerd.



menam
THAI KITCHEN

menam

MENUKAART



Zie onze drankenkaart voor de diverse likeurtjes

Kolkstraat 7 • Nijkerk • 033-3036020 • info@menam.nl • www.menam.nl

f /MENAMTHAIKITCHEN