

# NEW YEAR'S MENU

## Discovery Dinner

Ga mee op een culinaire reis met ons eindejaarsmenu dat geliefde klassieke gerechten mengt met exotische Isaan smaken om te delen.

*Embarquez pour un voyage culinaire avec notre menu de fin d'année qui mélange plats classiques que vous adorez, et des saveurs exotiques d'Isaan à partager.*

Apéritif de la maison  
**Aperitief van het huis**

### Starters

#### Tom Kha Kay

Kippensoep met kokos en galanga.  
**Soupe de poulet à la noix de coco et galanga.**

#### Tom Yam Khung

Thaise garnalensoep met citroengras.  
**Soupe thaïe de crevettes à la citronnelle.**

### Main Courses

#### Ho Mok Thalay

Zeevruchten met rode curry gestoomd in een bananenblad.  
**Fruits de mer au curry rouge cuits à la vapeur dans une feuille de bananier.**

#### Massaman Kay

Kip in bruine curry gestoomd in kokosmelk en pindasaus gearneerd met kikkererwten.  
**Poulet au curry brun mijoté au lait de coco à la sauce cacahuète et garni de pois chiches.**

#### Lab Kay

Pikante kipsalade met kruiden.  
**Salade de poulet épicé aux fines herbes.**

#### Hoy Chaa Phat Prak

Sint-jakobsschelpen gebakken met oestersaus en groenten.  
**Noix de Saint-Jacques sautées à la sauce huître et aux légumes.**

### Sides

#### Phat Thai

Roergebakken rijstnoedels met sojasaus, tomaten, eieren en geroosterde pinda's  
**Nouilles de riz sautées à la sauce soja, tomates, œufs et cacahuètes grillées**

#### Kao Phat

Gebakken rijst met groenten en eieren  
**Riz sauté aux légumes et aux œufs .**

€59 per Pers.

Minimum 2PP