



BANGKOK CITY

Thaï Restaurant - Affligem



SOEPEN | SOUPES

- | | | | |
|---|----|--|----|
| 1. Tom Yam Khung 🌶️ | 12 | 3. Kiew Naam Khung | 10 |
| Thaise garnalensoep met citroengras.
<i>Soupe thaïe de crevettes à la citronnelle.</i> | | Ravioli soep met scampi's.
<i>Soupe de raviolis aux scampis.</i> | |
| 2. Tom Kha Kay | 10 | 4. Kuay Tiow Nua Look Chin | 10 |
| Kippensoep met kokos en galanga.
<i>Soupe de poulet à la noix de coco et galanga.</i> | | Noedelsoep met rundvlees balletjes.
<i>Soupe de nouilles aux boulettes de bœuf.</i> | |

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

- | | | | |
|---|----|--|----|
| 5. Thod Man Pla | 12 | 9. Kay Hoh Bay Teuil | 12 |
| Visbeignets met rode curry en zoetzure saus.
<i>Beignets de poisson au curry rouge, sauce aigre douce.</i> | | Sesam-gemarineerde kip gekookt in een bananenblad.
<i>Poulet mariné au sésame et cuit dans une feuille de bananier.</i> | |
| 6. Khung Hom Pha | 12 | 10. Satay Kay ♥ | 12 |
| Krokante scampirolletjes met pindasaus.
<i>Rouleaux de scampis croustillants, sauce cacahuète.</i> | | Kipspiesjes gemarineerd in gele kerrie, pindasaus.
<i>Brochettes de poulet mariné au curry jaune, sauce cacahuète.</i> | |
| 7. Pla Muk Choup Paeng Thod | 12 | 11. Louamit (2PP) ♥ | 20 |
| Gebakken inktvis, zoetzure saus.
<i>Calamars frits, sauce aigre-douce.</i> | | Gevarieerde selectie van gefrituurde voorgerechten.
<i>Sélection variée d'entrées frites.</i> | |
| 8. Poh Pieh Dim Sum Samoussa | 12 | 12. Louamit Isaan (2PP) | 20 |
| Loempiaatjes Dim Sum Samoussa, zoetzure saus.
<i>Loempias Dim Sum Samoussa sauce aigre-douce.</i> | | Gevarieerde selectie van typische Isaan hapjes.
<i>Sélection variée d'entrées typiques de la région Isaan.</i> | |

Vegetarische optie beschikbaar!

Onze Poh Pieh kunnen op verzoek in een vegetarische versie worden bereid.

Option végétarienne disponible !

Nos Poh Pieh peuvent être préparés en version végétarienne sur demande.

Allergieën ? Vraag ons naar de allergenenlijst.

Allergies ? Demandez-nous la liste des allergènes.



WOK

Stel je wok op maat samen! Kies je hoofdingrediënt:
Créez votre wok sur mesure ! Choisissez votre ingrédient principal :



Vegetarisch

14



Tofu

16



Kip

17



Varkensvlees

17



Rundvlees

19



Eend

20



Garnalen

22

13. Phat Krapraow 🌶️

Wok met Thaise basilicum.
Wok au basilic thaï.

14. Phat Khing

Wok met verse gember en zwarte champignons.
Wok au gingembre frais et champignons noirs.

15. Phat Katiem Prik Thai 🌶️

Wok met knoflook en pepersaus.
Wok à la sauce ail et poivre.

16. Phat Prak

Wok met roergebakken, gemengde groenten.
Wok au mélange de légumes sautés.

17. Phat Prik 🌶️

Wok met currypasta en citroengras.
Wok à la pâte de curry et citronnelle.

18. Phat Nam Man Hoy

Wok met oestersaus en groenten.
Wok à la sauce huître et petits légumes.

19. Phat Met Mamouang

Wok met cashewnoten en verse ananas.
Wok aux noix de cajou et ananas frais.

20. Phat Piow Waan

Wok met zoetzure saus en verse ananas.
Wok à la sauce aigre-douce et ananas frais.

SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS

21. Phat Chaa Thaley 🌶️🌶️

Zeevruchten gesauteerd met gember en Thaise kruiden.
Fruits de mer sautés au gingembre et aux épices thaïes.

28

22. Hoy Chaa Phat Krapraow 🌶️

Gesauteerde sint-jakobsschelpen met Thaise basilicum.
Noix de Saint-Jacques sautées au basilic thaï.

28

23. Pla Muk Katiem Prik Thai 🌶️❤️

Calamari gesauteerd met knoflook en peper.
Calamar sauté à l'ail et au poivre.

21

24. Hoy Chaa Nam Man Hoy ❤️

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

28

25. Pla Muk Phat Prik 🌶️

Gesauteerde inktvis met rode kerriepasta en citroengras.
Calamar sauté à la pâte de curry rouge et à la citronnelle.

22

26. Khung Yai Katiem Prik Thai 🌶️

Gamba's gesauteerd met knoflook en peper.
Gambas sautées à l'ail et au poivre.

28

27. Khung Yai Sam Lot ❤️

Gamba's gebakken in zoete, zoute en pikante saus.
Gambas sautées à la sauce sucrée, salée et épicée.

28

Nog wat extra rijst ?

Voeg een portie rijst toe voor €2 !

Encore un peu de riz ?

Ajoutez une portion de riz pour 2€ !

CURRY

Stel je curry op maat samen! Kies je hoofdingrediënt:
Créez votre curry sur mesure ! Choisissez votre ingrédient principal :



Vegetarisch

14



Tofu

16



Kip

17



Varkensvlees

17



Rundvlees

19



Eend

20



Garnalen

22

28. Kaeng Daeng 🌶️

Rode curry gestoofd in kokosmelk.
Curry rouge mijoté au lait de coco.

29. Kaeng Kiow 🌶️🌶️

Groene curry gestoofd in kokosmelk.
Curry vert mijoté au lait de coco.

30. Kaeng Massaman ❤️

Bruine curry gestoofd in kokosmelk en pindasaus
gegarneerd met kikkererwten.
*Curry brun mijoté au lait de coco à la sauce cacahuète
et garni de pois chiches.*

31. Kaeng Panaeng

Geroosterde chili curry gestoofd in kokosmelk.
Curry de piments grillés mijoté au lait de coco.

32. Kaeng Karee

Gele curry gestoofd in kokosmelk.
Curry jaune mijoté au lait de coco.

Zin in extra curry ?

Voeg een extra portie currysaus toe voor €5

Envie de plus de curry ?

Ajoutez une portion de sauce curry pour 5€

SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS

33. Ho Mok Kay 🌶️

Kip met rode kerrie gestoomd in een
bananenblad.

*Poulet au curry rouge cuit à la vapeur dans une
feuille de bananier.*

18

36. Chou Chi Khung

Garnalen met rode kerrie room.
Gambas à la crème de curry rouge.

25

34. Ho Mok Thaley 🌶️

Zeevruchten met rode curry gestoomd in een
bananenblad.

*Fruits de mer au curry rouge cuits à la vapeur dans
une feuille de bananier.*

25

37. Poo Maa Phat Phong Karee

Gestoofde blauwe krab met gele kerrie room.
Crabe bleu mijoté à la crème de curry jaune.

28

35. Chou Chi Pla

Visfilet met rode kerrie room.

Filet de poisson à la crème de curry rouge.

22

38. Poo Maa Phat Krapraow 🌶️

Blauwe krab gesauteerd met Thaise basilicum.
Crabe bleu sauté au basilic thaï.

28

Kruid het naar jouw smaak!

We kunnen de pittigheid van je gerecht
aanpassen aan je voorkeur.

Pimentez selon vos envies !

Nous pouvons adapter l'intensité du piquant de
votre plat selon vos préférences.



Allergieën ? Vraag ons naar de allergenenlijst.

Allergies ? Demandez-nous la liste des allergènes.

ROERBAKGERECHTEN | PLATS SAUTÉS

Stel je gerecht op maat samen! Kies je hoofdingrediënt:
Créez votre plat sur mesure ! Choisissez votre ingrédient principal :



Vegetarisch

14



Tofu

16



Kip

17



Varkensvlees

17



Rundvlees

19



Eend

20



Garnalen

22

39. 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.

40. Kao Phat

Gebakken rijst met groenten en eieren

Riz sauté aux légumes et aux œufs.

41. Phat Sa Hiew

Roergebakken rijstnoedels met sojasaus, eieren en geroosterde pinda's.

Nouilles de riz sautées à la sauce soja, aux œufs et aux cacahuètes grillées.

SPECIALITEITEN | SPÉCIALITÉS

42. Kao Phat Louamit ♥

Gebakken rijst met kip, rundvlees, varkensvlees, eieren en groenten.

Riz sauté aux légumes avec mix de viandes (poulet, bœuf, porc) et aux œufs.

19

45. Pla Praow ♥

Hele zeebrasem gemarin eerd in oestersaus en gegrild in een bananenblad.

Dorade entière marinée à la sauce huître et grillée dans une feuille de bananier.

28

43. Kao Phat Thaley ♥

Gebakken rijst met zeevruchten en groenten.

Riz sauté aux fruits de mer et aux légumes.

23

46. Pla Lad Prik 🌶️

Gebakken hele zeebrasem met rode kerrie.

Dorade entière frite au curry rouge.

28

44. Lad Naa Thaley ♥

Zeevruchten rijstnoedels met dikke saus en groenten.

Nouilles de riz aux fruits de mer à la sauce épaisse et aux légumes.

23

Zin in extra pit ?

Voeg een portie chilisaus toe voor €2 !

Besoin de plus de piquant ?

Ajoutez une portion de sauce piment pour seulement 2€ !

Allergieën ? Vraag ons naar de allergenenlijst.

Allergies ? Demandez-nous la liste des allergènes.



ISAAN GERECHTEN | PLATS ISAAN

Isaan, gelegen in het noordoosten van Thailand, staat bekend om zijn gedurfde en smaakvolle keuken. Beïnvloed door de Laotiaanse tradities, onderscheidt deze regio zich door pittige gerechten, verse kruiden en gefermenteerde ingrediënten die de smaakpapillen prikkelen.

L'Isaan, situé au nord-est de la Thaïlande, est une région connue pour sa cuisine audacieuse et savoureuse. Influencée par les traditions laotiennes, elle se distingue par des plats relevés, des herbes fraîches et des ingrédients fermentés qui réveillent les papilles.

- | | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 47. Yam Wounsen Khung 🌶️ | 20 | 54. Som tam Poo Maa 🌶️ | 22 |
| Vermicelli salade met scampi's.
<i>Salade de vermicelles aux scampis.</i> | | Salade van groene papaja met blauwe krab en geroosterde pinda's.
<i>Salade de papaye verte au crabe bleu et cacahuètes grillées.</i> | |
| 48. Yam Louamit Thaley 🌶️ | 22 | 55. Nua Daid Diow | 18 |
| Zeevruchten salade.
<i>Salade de fruits de mer.</i> | | Dunne reepjes gegrild en gedroogd rundvlees.
<i>Fines lamelles de bœuf grillées et séchées.</i> | |
| 49. Yam Nua Naam Tok 🌶️ | 19 | 56. Say Krok Isaan | 18 |
| Warme salade van gegrild rundvlees met drie kruiden.
<i>Salade tiède de boeuf grillé aux trois épices.</i> | | Traditionele worsten uit het noordoosten van Thailand.
<i>Saucisses traditionnelles du Nord-Est de la Thaïlande.</i> | |
| 50. Lab Kay 🌶️ | 18 | 57. Kadouk Mou | 19 |
| Pikante kipsalade met kruiden.
<i>Salade de poulet épicé aux fines herbes.</i> | | Spareribs gemarineerd in fijne kruiden.
<i>Spareribs marinées aux fines herbes.</i> | |
| 51. Lab Pet 🌶️ | 20 | 58. Kao Niow | 6 |
| Pikante eendensalade met kruiden.
<i>Salade de canard épicé aux fines herbes.</i> | | Kleefrijst, geserveerd in zijn traditionele mandje.
<i>Riz gluant, servi dans son panier traditionnel.</i> | |
| 52. Nua Naam Chim 🌶️ | 18 | | |
| Dunne plakjes biefstuk op Isaan-wijze gegrild met zijn hete saus.
<i>Fines tranches de steak grillées façon "Isaan" accompagnées de sa sauce piquante.</i> | | | |
| 53. Som Tam Khung 🌶️ | 22 | | |
| Salade van groene papaja met scampi's en geroosterde pinda's.
<i>Salade de papaye verte aux scampis et cacahuètes grillées.</i> | | | |

Kruid het naar jouw smaak!

We kunnen de pittigheid van je gerecht aanpassen aan je voorkeur.

Pimentez selon vos envies !

Nous pouvons adapter l'intensité du piquant de votre plat selon vos préférences.

Allergieën ? Vraag ons naar de allergenenlijst.

Allergies ? Demandez-nous la liste des allergènes.

