

20% korting
op afhaalbestellingen voor 18:30 uur.

Afhaallijst

THAI KITCHEN Buddhas

Thaise klassiekers 16.50
Phad Thai Koeng (niet pikant)
Rijstnoedels met garnalen, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

Phad Thai Kai (niet pikant)
Rijstnoedels met kipfilet, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

Phad Thai Tahoe (niet pikant)
Rijstnoedels met tahoe, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

Kauw Phad Seafood (niet pikant)
Gebakken rijst met garnalen , inktvis, ei, ui, bosui, tomaat en broccoli.

Voorgerechten 8.50
Yam Kai (licht pikant)
Salade van dun gesneden plakjes gebakken kipfilet met komkommer, tomaat, uien, gemalen verse pepers, knoflook, verse limoen en ijsbergsla.

Moe Ping (niet pikant)
3 Spiesjes van varkenshaas met Thaise kruiden en een licht pikante zoet-zure saus.

Som Tam Malakol (pikant)
Papaya salade van geraspte papaya en winterpeen met gemalen chili, garnalen, knoflook, kousenband, tomaat, palmsuiker, pinda en limoen.

Yam Woen Sen (licht pikant)
Salade van transparante noedels met gemalen verse pepers, uien, knoflook, verse limoen, varkensgehakt, garnalen en inktvis.

Yam neua (licht pikant)
Salade van dun gesneden plakjes gebakken ossenhaas met komkommer, tomaat, uien, gemalen verse pepers, knoflook en verse limoen.

Neua Nam Tok (pikant)
Salade van ossenhaas met gedroogde chili poeder, rode ui, cherrytomaat, limoen en geroosterde rijst.

Buddhas Mix (niet pikant)
Thaise kipsaté met Thaise pindasaus, een gebakken deegje gevuld met gekruid gehakt van kipfilet en een Thaise loempia met groenten en kipfilet. (elk ook per 3 stuks verkrijgbaar)

Buddhas Mix Deluxe (niet pikant)
Garnaal gevuld met gehakt van kip omhuld door wonton reepjes, een grote garnaal in loempiadeeg, een viskoekje en een spiesje van varkenshaas. (elk ook per 3 stuks verkrijgbaar)

Soep 8.50
Tom Yam Koeng (pikant)
De Thaise specialiteit. Een pikant gekruide bouillon met verse limoen, Thaise kruiden en garnalen.

Tom Kha Kai (pikant)
Thaise kippensoep met verse limoen, kokosmelk, pepers en kruiden.

Mama (niet pikant)
Populaire Thais gekruide eiernoedelsoep met kipfilet en bosuitjes.

Tom Kha Thalee (pikant)
Pikant gekruide soep met gebakken bruine currypasta, garnalen, inktvis, krabstick, mosselen, sereh, laos, citroenblad, tomaat, munt en limoen.

Vegetarisch 8.50
Yam Jai (licht pikant)
Salade met tahoe pudding, tauge, komkommer, cherrytomaten en rode ui.

Som Tam Tjee (pikant)
Papaya salade van geraspte papaya en winterpeen met gemalen chili, knoflook, kousenband, tomaat, palmsuiker, pinda en limoen.

Vegetarische Loempia (niet pikant)
Loempia gevuld met diverse groenten, tahoe en glasnoedels.

Tom Kha Tahoe (pikant)
Thaise soep met verse tahoe, verse limoen, kokosmelk, pikante pepers en kruiden.

Hoofdgerechten 20.00
Neua Phad Phed (pikant)
Pikant gebakken ossenhaas met Thaise rode currypasta, Spaanse pepers, basilicum en kouseband.

Phad Phriek Neua (licht pikant)
Gebakken ossenhaas met vers gemalen Spaanse pepers, knoflook, uien, bosuien, champignons en Thaise soja.

Neua Phad Nam Man Het (mild)
Gebakken ossenhaas met gemengde groenten en oesterzwammensaus.

Keng Phed Neua (pikant)
Fijn gesneden ossenhaas in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, rode ui, paprika, vers citroenblad, egg-plant en Thaise basilicum.

Keng Massman (mild)
Thaise bruine currypasta met kokosmelk, cashewnoten, uien, aardappelkrieltjes en gesneden ossenhaas.

Neua Phad Bai Kra Phauw (extra pikant)
Fijn gesneden ossenhaas gebakken met vers gemalen knoflook, Spaanse pepers, uien, bosuien en verse Thaise bascilicum.

Neua Sawan (licht pikant)
Gebakken ossenhaas in Thaise bruine currypasta met broccoli, bosuien, peulen, paprika, Thaise mango en champignons.

Sam Sahai (mild)
Gebakken ossenhaas, varkenshaas, kipfilet met diverse groenten, cashewnoten en verschillende soorten Thaise sojasaus.

Phad Gee Mauw (pikant)
Drie soorten vlees met twee soorten basilicum, kousenband, ui, bosui, Spaanse pepers en groene puntpaprika.

Varkenshaas 20.00
Moe Phad Phed (pikant)
Pikant gebakken varkenshaas met Thaise rode currypasta, Spaanse pepers, kouseband en egg-plant.

Moe Phad Ghing (licht pikant)
Gebakken varkenshaas met Spaanse pepers, verse gember, uien, bosuien, champignons en peulen.

Kip 20.00
Keng Krary Kai (licht pikant)
Kipfilet in kokosmelk en Thaise gele currypasta met ui en aardappelkrieltjes.

Keng Gieuw Waanh Kai (pikant)
Kipfilet in kokosmelk met Thaise groene currypasta, kouseband, rode ui, vers citroenblad, egg-plant en Thaise basilicum.

Kai Phad Prieuw Waanh (niet pikant)
Gebakken kipfilet met speciale zoet-zure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

Phad Med Ma Muang Kai (pikant)
Gebakken kipfilet in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, cashewnoten en champignons.

Kai Phad Deng (pikant)
Gebakken kipfilet met rode Thaise currypasta, Spaanse pepers, kouseband, egg-plant, rode uien, bosuien, vers citroenblad en Thaise basilicum.

Kai Phad Phriek Juack (licht pikant)
Gebakken kipfilet met uien, bosuien, champignons, vers gemalen knoflook en groene puntpaprika.

Keng Kai Sai Phollamai (pikant)
Kipfilet in kokosmelk met Thaise rode currypasta, druiven, ananas, mango, Spaanse pepers, rode uien en basilicum.

Zeegerechten 20.00
Phad Thalee Priek Deng (pikant)
Gebakken gemengde zeevruchten (garnalen, inktvis en krabstick) in Thaise rode currypasta, bosuien, kousenband, egg-plant, twee soorten basilicum en spaanse pepers.

Koeng Woen Sen (mild)
Gebakken garnalen met krabstick, champignons, broccoli, uien, bosuien, verse ananas, paprika, transparante noedels en oestersaus.

Phad Thalee (licht pikant)
Gebakken gemengde zeevruchten (garnalen, inktvis en krabstick) in Thaise bruine currypasta, champignons, paprika, bosuien en gedroogde gebakken chilipeper.

Choe Chi Koeng (pikant)
Garnalen in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, vers citroenblad, Spaanse pepers, champignons, egg-plant en Thaise basilicum.

Koeng Prieuw Waanh (niet pikant)
Gebakken garnalen met speciale zoet-zure saus, komkommer, ui, bosuien, knoflook, verse ananas en tomaten.

Koeng Phad Ghing (licht pikant)
Gebakken garnalen met verse gember, Spaanse pepers, ui, peulen, champignons en bosuien.

Pla Laad Phriek Sot (licht pikant)
Zalmfilet met verse pikante chilisaus, limoensap en honing.

Vegetarisch 20.00
Phad Phriek Tahoe (pikant)
Licht pikant gebakken tahoe met Thaise rode currypasta, kouseband, Spaanse pepers, ui, basilicum, bosuien en paprika.

Phaneng Tahoe (pikant)
Tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, champignons, paprika, broccoli, peulen, Spaanse pepers, egg-plant en Thaise basilicum.

Phad Med Ma Muang Tahoe (licht pikant)
Gebakken tahoe in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, champignons en cashewnoten.

Keng Tahoe Phollamai (pikant)
Tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, druiven, ananas, mango, Spaanse pepers, rode uien en basilicum.

Tahoe Prieuw Waanh (niet pikant)
Tahoe met speciale zoet-zure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

Eend gerechten 25.00
Keng Phed Pet Yaang (pikant)
Eendenborst in kokosmelk met Thaise rode currypasta, egg-plant, kouseband, rode uien, Spaanse pepers, cherrytomaatjes, ananas en basilicum.
Pet Phad Phak (mild)
Gebakken eendenborst met verschillende soorten groenten, knoflook en Thaise sojasaus.

Kikkerbil gerechten 25.00
Kob Sawasdee (pikant)
Pikant gebakken kikkerbillen met vers gemalen knoflook, Thaise pepers, bosuien, uien, paprika, kouseband, egg-plant, Thaise basilicum in verschillende soorten Thaise saus.
Kop Krathi Eum (mild)
Gebakken kikkerbillen met veel verse knoflook, witte peper, uien en bosuien in verschillende soorten Thaise sojasauzen.

Extra bij hoofd
Gebakken rijst, - ei noedels of - mihoen, in plaats van witte rijst 3.00
Extra kom gebakken rijst, - ei noedels of - mihoen per portie 4.00

Nagerechten 4.50
Spekkoek

Frozen Cocktails per stuk 5.00
Pornstar Martini
Pina Colada
Strawberry Daiquiri

Heeft u een allergie? Dan horen wij dit graag van u.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.