



Anurak
Thai

Heeft u een allergie? Gelieve ons dit te melden.
Vous avez une allergie? Veuillez nous le faire savoir.



Al onze gerechten zijn mild pittig. Op aanvragen kunnen ze "pittiger" of "heel pittig" bereid worden.

MENU ANURAK

Glaasje cava met een vleugje passoa

Verre de cava avec une zeste de passoa

*

Anurak Thai Spéciale

Een wandeling door verschillende Thaise lekkernijen met zijn sausjes

Une promenade à travers de différents délices thaïlandais et leurs petites sauces

*

Tom Kha Khung

Een pittig kokos soepje met scampi's, limoengras en koriander

une soupe épicée à la noix de coco avec des crevettes, du citron vert et de la coriandre

*

Pla Nung Manaw

Gestoomde heilbotfilet met chili, koriander en gepikkeld limoen

Filet de flétan à la vapeur avec piment, coriandre et citron vert au vinaigre

*

Ped Yang Nam Phung

Gegrilde eendenborst met honingsaus

Magret de canard grillé au miel

*

Gebakken rijst met fijne groentjes en eieren

Riz sauté aux légumes fins et aux œufs

*

Dessert

*

Koffie of Jasmijnthee

Café ou Thé au Jasmin

Zonder wijn / Sans vin: € 60 p.p.

Met aangepaste wijn / Avec vin: € 75 p.p.

MINIMUM 2 PERS.

MENU AYUTHAYA

Assortiment van Thaise lekkernijen

Assortiment de délices thaïlandais

*

Plaa Saam Choe Chi

Gestoomde zalmfilet met rode curry en wilde gember

Filet de saumon à la vapeur au curry rouge et au gingembre thaïlandais

*

Kai Phad Mamoeng

Gebakken kipfilet met cashewnoten en ananas

Filet de poulet frit avec noix de cajou et ananas

*

Phad Pet Nua

Gewokte rundvlees met chili en basilicum

Viande de bœuf aux pigments et basilic

*

Gebakken rijst met fijne groentjes en eieren

Riz sauté aux légumes fins et aux œufs

*

Dessert

*

Koffie of Jasmijnthee

Café ou Thé au Jasmin

Zonder wijn / Sans vin: € 55 p.p.

Met aangepaste wijn / Avec vin: € 70 p.p.

MINIMUM 2 PERS.



MENU TALAY

Zeevruchtenmenu

Coupe Champagne

*

Yam Hoi Shell

Een Thaise sashimi van Sint-Jacobsvruchten met limoen en koriander vergezeld met caviar (Royal Select)

Un sashimi thaïlandais de coquilles Saint-Jacques au citron vert et à la coriandre accompagné de caviar (Royal Select)

*

Tom Yam Khung

Een pittig soepje met scampi's geparfumeerd met limoengras en koriander

Une soupe épicee aux crevettes, parfumée au citron vert et à la coriandre

*

Een halve kreeft of Thaise wijze

Verse kreeft in een zachte chilisaus met temple basilicum

Homard frais dans une sauce au piment doux avec du basilic thaïlandais

*

Gebakken rijst met fijne groentjes

*

Dessert

*

Koffie of Jasmijnthee

Café ou Thé au Jasmin

Zonder wijn / Sans vins: € 79 p.p.

Met aangepaste wijn / Avec vins : € 99 p.p.

MINIMUM 2 PERS.



KOUDÉ VOORGERECHTEN / Entrées froides

1. Som Tam Khung	€ 19,00
Groene papaya salade met gegrilde scampi's Salade de papaya aux scampis et cacahuètes	
2. Yam Wunsen Laab Kai	€ 18,50
Lauw warme gehakte kipfilet met soja-vermicelli, munt en koriander Filet de poulet tiède haché avec vermicelle de soja, menthe et coriandre	
3. Yam Phed	€ 19,00
Een Thaise salade met eendenvlees, ui en chilipepers Une salade thaïlandaise avec du canard de l'oignon et des piments	
4. Yam Wunsen Talay	€ 21,00
Een salade van zeevruchten op smaak gebracht met glasnoedels, koriander en limoen Salade thaïlandais a la vermicelle, coriandre et limon	
5. Yam Hoi Shell	€ 32,00
Een Thaise sashimi van Sint-Jacobsvruchten met limoen en koriander vergezeld met caviar (Royal Select) Un sashimi thaïlandais de coquilles Saint-Jacques au citron vert et à la coriandre accompagné de caviar (Royal Select)	
5B. Yam Plaa Saam	€ 19,00
Een thaise sashimi van zalm, gemarineerd met limoen en koriander Un sashimi thaïlandais de saumon mariné au limon et coriandre	

WARMÉ VOORGERECHTEN / Entrées chaudes

6. Anurak Spécial	€ 17,00
Een assortiment van Thaise hapjes met bijhorende sausjes Un assortiment de tapas thaïlandaise avec des sauces d'accompagnement	
7. Saté Kai	€ 11,50
Gegrilde kippenspiesjes met pindasaus Brochettes de poulet grillées accompagnées de leurs sauces	
7A. Peek Kai Tod	€ 10,00
Gebakken kippenvleugels met chilisaus Ailes de poulet frites	
8. Poopear Phak	€ 10,50
Huisgemaakte loempia's met gemengde groenten Rouleaux de printemps artisanaux avec légumes	
9. Tod Man Pla	€ 12,50
Visbeignet gekruid met curry en limoengras Beignet de poisson épices au curry et à la citronnelle	
9B. Tempura Khung	€ 19,00
Gefrituurde scampi's in gefarceerde deegrijst Scampi's enveloppe dans une pâte de riz frit	
10. Khanom Jeep mix	€ 15,00
Gestoomde raviolis met varkensvlees en scampi's Raviolis à la vapeur au porc et aux crevettes	
11. Samosa	€ 15,00
Driehoekig gefrituurd gebakje gevuld met lamsvlees Pâte triangulaire frite remplie d'agneau	

SOEPEN

Potage

12. **Tom Yam Khung** € 17,00
Pittig soepje met scampi's geparfumeerd met limoengras en koriander
Une soupe épicée aux crevettes, parfumée au citron vert et à la coriandre
13. **Tom Yam Kai** € 12,50
Pittig kippensoepje geparfumeerd met limoengras en koriander
Une soupe de poulet épicée, parfumée au citron vert et à la coriandre
14. **Tom Kha Khung** € 17,00
Kokossoepje met scampi's, Thaise gember, limoen en koriander
Soupe à la noix de coco avec langoustines, gingembre thaï, citron vert et coriandre
15. **Kiow Naam** € 13,00
Een helder soepje met raviolis gevuld met kip (Won Tan)
Un bouillon avec des raviolis farcis au poulet (Won Tan)



TRADITIONNELLE THAISE CURRY'S

Curry Thaïlandais Traditionnel



- | | |
|--|----------------|
| 16. Kaeng Deng Kai  | € 19,00 |
| <p>Kippenfilet in een rode curry met kokosmelk
Filet de poulet aux curry rouge avec du lait de coco</p> | |
| 17. Kaeng Kiow Wan Kai  | € 19,00 |
| <p>Kippenfilet in een groene curry met kokosmelk
Filet de poulet aux curry vert avec du lait de coco</p> | |
| 18. Kaeng Massaman Kai | € 19,00 |
| <p>Kippenfilet met Massaman curry gegarneerd
met aardappelblokjes en cashewnoten
Filet de poulet au curry Massaman garni de cubes
de pommes de terre et de noix de cajou</p> | |
| 19. Kaeng Deng Nua  | € 23,00 |
| <p>Rundsvlees in een rode curry met kokosmelk
Boeuf aux curry rouge avec du lait de coco</p> | |
| 20. Panaeng Nua  | € 23,00 |
| <p>Rundsvlees in een panaeng curry
Viande bœuf aux panaeng curry</p> | |

GEVOGELTE / VLEES

Volailles / Viandes

21.	Phad Thai Kai	€ 19,00
	Gebakken rijstnoedels met sojascheuten en kip Nouilles de riz sautées avec du poulet	
22.	Pad Krapao Kai	€ 19,00
	Gehakte kippenfilet met chili en basilicum Poulet haché avec du piment et du basilic	
22B.	Pad Krapao Nua	€ 23,00
	Gehakt rundvlees met chili en tempel basilicum Viande de bœuf haché aux piments du basilic temples	
23.	Pad Pet Nua	€ 23,00
	Gewokte rundvlees met chilisaus en basilicum Viande de bœuf aux pigments et basilic	
24.	Kai Phad Oriental	€ 19,00
	Kipfilet met verse ananas en cashewnoten Filet de poulet avec ananas frais et noix de cajou	
24B.	Pad Priow Waan Kai	€ 19,00
	Kipfilet met ananas en thaise zoet zure saus Filet de poulet avec ananas au sauce aigre-doux	
25.	Nua Phad Namman Hoy	€ 23,00
	Gebakken rundvlees met groenten en oestersaus Boeuf sauté avec des légumes à la sauce aux huîtres	
26.	Kaeng Ped Yang	€ 25,00
	Geroosterde eendenborst in een rode curry met kokosnootmelk Magret de canard au curry rouge et coco	
27.	Ped Yang Nam Phung	€ 25,00
	Geroosterde eendenborst in honingsaus Magret de canard grillé au miel	
28.	Massaman Lams	€ 25,00
	Lamsschenkel in Massaman curry gegarneerd met aardappelblokjes en cashewnoten Agneau au curry Massaman garni de cubes de pommes de terre et de noix de cajou	
29.	Nam Tok	€ 29,00
	Gegrilde entrecôte met limoen, munt en coriander Entrecôte grillée avec citron vert, menthe et coriandre	
29B.	Moo Nam Tok	€ 25,00
	Gegrilde varkenscarré met munt, limoen, chili en koriander Carré de porc grillé à la menthe, limon, chili et coriandre	

VIS EN SCHAAALDIEREN

Poissons et crustacés

30.	Phad Thai Khung	€ 25,00
	Gebakken rijstnoedels met scampi's Nouilles de riz sautés aux légumes et des crevettes	
30B.	Khaw Phad Khung Kai Thod	€ 23,00
	Gebakken jasmijn rijst met scampi's en gefruit ei Riz jasmin au scampis et omelette (œuf sur le plat)	
31.	Khung Phad Oriental / Khung Phad Momoeng 	€ 25,00
	Gebakken scampi's met verse ananas en cashewnoten Crevettes sautées avec ananas frais et noix de cajou	
31B.	Khung Priow Waan	€ 25,00
	Scampi's met ananas en thaise zoet zure saus Scampi's au ananas et sauce agire-doux	
32.	Khung Phad Bung Curry	€ 25,00
	Gebakken scampi's met jonge selder en gele curry Crevettes sautées avec céleri jeune et curry	
33.	Khung Chu Chi	€ 32,00
	Gebakken gamba's geserveerd in een Panaeng curry Gambas sauté dans un curry Panaeng	
34.	Plaa Sam Chu Chi	€ 27,00
	Gestoomde zalmfilet met rode curry en wilde gember Filet de saumon au vapeur, curry rouge et gingembre thaïlandais	
35.	Pla Nung Manaw 	€ 28,00
	Gestoomde zeebaarsfilet met chili, koriander en gepikkeld limoenen Bar de mer vapeur aux gingembre, coriandre et limon vert	
36.	Plaa Nung Seeuw	€ 28,00
	Gestoomde kabeljauw haasje met gember en lente uien in sojasaus Filet de morue a la vapeur aux gingembre, oignons et soja	
37.	Pla Saam Roth 	€ 28,00
	Diepgebakken zeebaars met zoete chili, look en basilicum (vis op zijn geheel) Bar de mer sautés aux piments, ail et basilic (poisson entier)	
38.	Talay Phad Nam Prik Pow (scampi's, Sint-Jacobsvruchten en mosselen) 	€ 29,00
	Gewokte zeevruchten in een Thais pittig sausje Fruits de mer sauté dans une sauce thaïlandaise épicee	
39.	Kung Mang Korn Nam Prik Pow (650g) 	€ 65,00
	Verse kreeft in een zachte chilisaus en basilicum Homard frais au pigment doux et basilic	
40.	Kung Mang Korn Bung Curry (650g)	€ 65,00
	Verse kreeft met jonge selder in gele curry Homard frais avec ses jeunes au curry jaune	

VEGETARISCHE VOORGERECHTEN

Entree végétarien

41. **Som Tam Malakor** € 11,00

Papaya salade met zachte chili en pindanoten
Salade de papaja au limon, sucré de palm et cacahuète

8. **Poopear Phak** € 10,50

Huisgemaakte loempia's met gemengde groenten
Rouleaux de printemps artisanaux avec légumes

VEGETARISCHE SOEP

43. **Tom Yam Phak** € 10,50

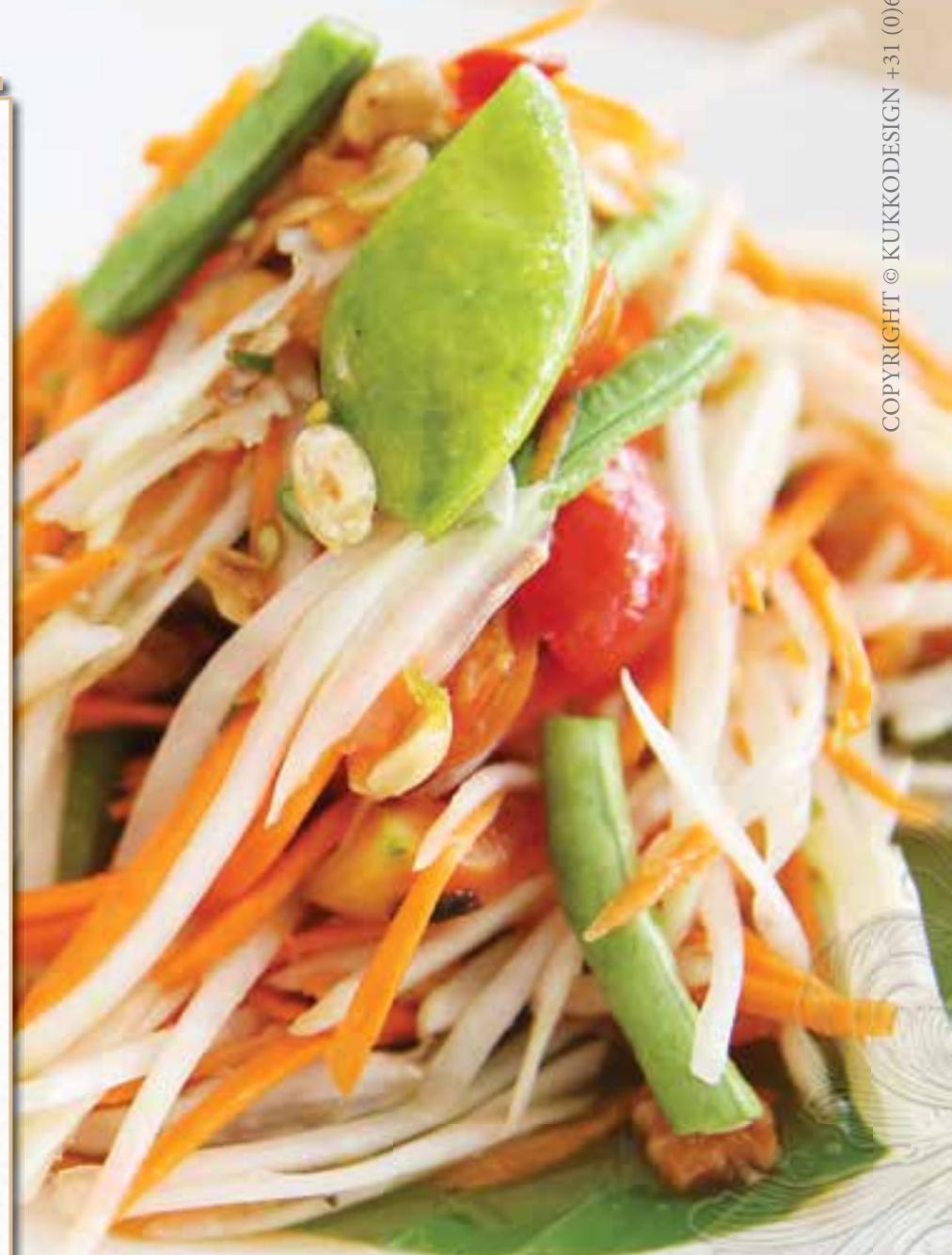
Een pittig soepje geparfumeerd met limoenengras en koriander
Une soupe épicee, parfumée au citron vert et à la coriandre.

44. **Tom Kha Phak** € 10,50

Kokossoepje met Thaise gember, limoen en koriander
Soupe à la noix de coco au gingembre thaï, citron vert et coriandre

45. **Tom Jut Phak** € 10,50

Een zachte bouillon met verse tuingroenten
Un bouillon aux légumes jardiniers





VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Plats végétariens

46. Pak Boeng Fai Daeng	€ 16,50
Waterspinazie gewokt in sojasaus en look Epinards d'eau sautés à la sauce soja et à l'ail	
47. Phad Broccoli	€ 16,50
Gestoomde broccoli met shitaki champignons in sojasaus Brocoli à la vapeur avec champignons shitaki à la sauce soja	
48. Phad Pet Tofu	€ 17,00
Gewokte tofu met groenten, chili en basilicum Tofu sauté aux légumes, piment et basilic	
48B. Phad Thai Tofu	€ 17,00
Gebakken rijstnoedels met tofu Nouilles de riz sautées au tofu	
49. Kaeng Deng Tofu	€ 17,00
Rode curry met tofu en groenten Curry rouge avec tofu, légumes et lait de coco	
49B. Yam Wunsen Tofu	€ 17,00
Sojavermicelli met tofu, koriander en limoen Vermicelle de soja au tofu, coriandre et limon	
50. Phad Tofu Oriëntaal	€ 17,00
Gewokte tofu met verse ananas en cashewnoten Tofu sauté à l'ananas et noix de cajou	
50A. Phad Thai Phak	€ 16,50
Gebakken rijst noedels en groeten Nouilles sautées aux légumes	
50B. Phad Tofu Pad Krapao	€ 17,00
Gebakken tofu met basilicum Tofu sautés avec thaïs basilic	
50C. Phad Priowan Tofu	€ 16,50
Gebakken tofu met ananas en Thais zoet zure saus Tofu et ananas au sauce aigre-doux	

BLIJHORIGHEDEN / Accompagné

Gebakken rijst Riz sauté	€ 7,00
Phad Thais Nouilles	€ 7,00
Witte jasmijn rijst Riz blanc du jasmin	€ 5,00
Supplement tofu	€ 2,50

Elk gerecht wordt geserveerd met een portie geparfumeerde witte jasmijnrijst.

Chaque plat est servi avec une portion de riz blanc parfumé au jasmin.

