

## Visgerechten

- 101 Pla priauwaan** 12,25  
gebakken vis in zoetzure saus, ananas en tomaat
- 102 Pla sjoe sje** 12,00  
gebakken visfilet in rode currysous en kokosmelk
- 103 Pla phad nam prik prauw** 12,00  
gebakken visfilet in hete Thaise saus
- 104 Phad pla raam** 12,75  
gebakken visfilet met rode currysous, groenten en kokosmelk
- 105 Pla thod krathiam prihta** 12,75  
gebakken vis met knoflook, pepers en koriander
- 106 Pla samrod** 12,25  
gebakken vis met chili

## Inktvisgerechten

- 107 Pad krapau plamuk** 12,50  
intkvis met verse Thaise kruiden
- 108 Plamuk krathiam** 12,50  
intkvis met knoflook, pepers en koriander
- 109 Plamuk pad noomai thai** 13,00  
intkvis met rode curry, bamboescheuten en basilicum
- 110 Plamuk samrod** 12,00  
intkvis met chili

## Garnalen gerechten

- 111 Kung priauwwaan** 12,50  
gebakken garnalen in zoetzure saus, ananas
- 112 Kung pad phak** 12,50  
gebakken garnalen met groenten in oestersaus
- 113 Kung sjoe sje** 12,50  
garnalen gesauteerd in rode currysous met kokos
- 114 Keng kauw sapparod kung** 12,50  
garnalen in rode kokos currysous met ananas
- 115 Kung phad phongkarie** 12,50  
gebakken garnalen, currypoeder en groenten
- 116 Kung phad nam prik prauw** 13,00  
garnalen met basilicum en kleine pepers
- 117 Kung met chin** 13,00  
garnalen met Chinese champignons en bamboe

## Extra's

- |                          |      |                             |      |
|--------------------------|------|-----------------------------|------|
| 151 Extra rijst          | 2,00 | 157 Extra satésaus          | 3,25 |
| 152 Extra gebakken rijst | 2,50 | 159 Extra cashewnoten       | 2,00 |
| 153 Extra noodles        | 2,50 | 170 Extra vlees             | 2,00 |
| 154 Kroepoek             | 3,25 | kippen-, varkens-, biefstuk |      |
| 155 Thai omelet          | 6,00 | 171 Extra garnalen          | 3,00 |
| 156 Geb. banaan (4 st.)  | 4,25 |                             |      |

Alle hoofgerechten inclusief witte rijst, gebakken rijst, of noodles  
Groenten toegevoegd aan gerecht

€ 1,50  
€ 2,00

## Vegetarische gerechten

- 121 Tahoe met chin** 11,50  
tahoe met bamboescheuten en chinese champignons
- 122 Tahoe phad** 11,50  
med manuang tahoe met cashewnoten, groenten en oestersaus
- 123 Tahoe pad pak roewan mit tjee** 11,50  
tahoe met gemengde groenten
- 124 Pad pak roewan mit tjee** 11,50  
gemengde groenten met oestersaus
- 125 Tahoe pad prik khing** 11,50  
tahoe, rode currysous, kokosmelk en Thaise kruiden
- 126 Tahoe pad nomai** 11,50  
tahoe in rode currysous met bamboescheuten en Thaise kruiden
- 127 Massaman tahoe** 11,75  
tahoe met massamancurry, aardappel en pinda's
- 128 Kaeng ped tahoe tahoe** 11,75  
met rode currysous, ananas, jonge witte pepers en kokosmelk
- 129 Yad sai tjee** 11,50  
omelet gevuld met groenten in zoetzure saus
- 130 Pad priew wahn tjee** 11,75  
gemengde groenten, zoetzure saus, ananas en tomaten

## Specialiteiten Thai Garden

- 140 Kung pad noomai farang** 13,25  
gebakken garnalen in oestersaus met asperges
- 143 Neua sab bai kra-ploua** 13,25  
biefgehakt met verse Thaise kruiden
- 144 Panang neua** 13,00  
bief gesauteerd in penang, currysous en kokosmelk
- 145 Keang kai sai noomai Thai** 13,00  
kip in rode currysous met bamboescheuten, kokosmelk
- 146 Kai thai garden** 12,75  
kip in groene curry met Thai aubergine en verse kruiden
- 147 Moo Thai Garden** 12,50  
varkenshaas, honingsaus, ui
- 148 Kauw pad Thai Garden** 12,50  
gebakken rijst met kip, currypoeder en ananas
- 161 Phad prik king Talee** 13,75  
mix van inktvis en scampi's met kousenband in rode currysous
- 162 Pad pla raam** 13,75  
Tilapiafilet met scampi's in rode currysous, kokosmelk, kousenband en champignons
- 164 Kaeng khiaw wan ped sai makhua** 13,50  
Eendenborstfilet in groene currysous met Thaise aubergines en kokosmelk
- 165 Neua sabphad krapauw** 13,50  
reepjes ossenhaas met pepers en basilicum
- 166 Pad luom min man hoy** 14,50  
combinatie van bief, kipfilet en varkenshaas met groenten in oestersaus

 Pikant gerecht

 Extra pikant gerecht

# Meeneem menukaart



# THAIPHOON

- SITTARD -

# to go

tel 046.451 73 24  
06.48 41 9629

Maandag gesloten  
dinsdag t/m zondag  
en feestdagen  
16:00 - 21:00 uur

Nieuwstraat 3, 6131 Ej Sittard

[www.thaiphoon.nl](http://www.thaiphoon.nl)

## Voorgerechten

<b>1 Poh piah thod</b> Thaise loempiaatje met varkensvlees 3 st.	5,00
<b>2 Poh phia thodje</b> vegetaische. loempia 3 st.	5,00
<b>3 Sate kai / mu</b> vleesspies kip of varken 3 st. met pindasaus	6,75
<b>4 Kung hon pha</b> garnalen 6 st. in bladerdeeg	8,50
<b>5 Thod man plaa</b> Thaise viskoekjes 5 st.	7,50
<b>6 Vietnamese mini loempia's</b> 8 st.	5,25
<b>8 Hoisin duck wraps</b>	7,50
<b>9 Kai thod</b> Gebakken kippenvleugeltjes 4 st.	6,75
<b>10 Mix van voorgerechten</b>	9,50
<b>12 Wan tan</b> vleesbolletjes in 'n krokant jasje 4 st.	4,75

## Soepen

 <b>15 Tom yam kung</b> hete Thaise soep met garnalen, citroen, verse koriander en champignons	8,50
 <b>16 Tom yam kai</b> hete Thaise soep met kip, citroen, verse koriander en champignons	7,50
 <b>17 Tom kha kai</b> milde kippensoep met kokosmelk, citroenbladeren, en champignons	7,50
<b>18 Tom djuud woonsen</b> heldere soep met stukjes kip en glasvermicelli	7,00
<b>19 Tom djuud pad pak roewan</b> vegetarische heldere soep met groenten	7,00
<b>21 Tomatensoep</b> (met kip)	6,50
<b>22 Wan tan soep</b>	7,50
 <b>23 Tom yam tha-lay</b> Thaise zeevruchtensoep	9,00

## Salades

 <b>25 Yam neua</b> pikante salade met reepjes biefstuk	11,50
 <b>26 Yam woonsen</b> pikante salade met kip, garnalen en glasvermicelli	11,50
 <b>27 Yam kung</b> pikante salade met garnalen, mint en Thaise kruiden	11,50
 <b>28 Yam tha lay</b> Thaise zeevruchtensalade	11,00
 <b>30 Som tam</b> pik. salade met tomaten, vissaus, chili	11,00

## Gebakken rijst

<b>45 Kauw pad kai</b> met kip, ei, groenten en koriander	12,50
<b>46 Kauw pad neua</b> met stukjes biefstuk, ei, groenten en koriander	12,75
<b>47 Kauw pad kung</b> met garnalen, ei, groenten en koriander	12,75
<b>48 Kauw pad ruim mit</b> met kip, biefstuk, varkensvlees, garnalen, ei, groenten en koriander	13,25
<b>49 Kauw pad tjee</b> met ei, tahoe, groenten en koriander	12,50

## Gebakken noodles

<b>55 Pad Thai tjee</b> met tahoe, ei, taugé, pinda's en koriander	12,50
<b>56 Pad Thai kai</b> met kip, ei, taugé, pinda's en koriander	12,50
<b>57 Pad Thai kung</b> met garnalen, ei, taugé, pinda's en koriander	12,75
<b>58 Pad Thai neua</b> met biefstuk, ei, taugé, pinda's en koriander	12,75
<b>59 Pad Thai ruim mil</b> met kip, biefstuk varkensvlees, garnalen, pinda's en koriander	13,25

## Kipgerechten

 <b>65 Kai phrik sod</b> gebakken kip met verse pepers en uien	12,00
<b>66 Kai phad med mamuang</b> gebakken kip met cashewnoten en groenten	12,50
 <b>67 Kai sabphad krapauw</b> gebakken kippengehakt met pepers en basilicum	12,25
 <b>68 Kai phad nam prik pauw</b> stukjes kipfilet met hete Thaise saus	12,25
 <b>69 Phenang kai</b> stukjes kipfilet gesauteerd in penang curry en kokosmelk	12,50
 <b>70 Keng phed kai</b> kip in rode currysous en Thai aubergine	12,50
 <b>71 Keng karie kai</b> kip in gele currysous, met aardappels en kokosmelk	12,50
 <b>72 Kaeng khiew wahn kai</b> kipfilet in groene currysous	12,50
<b>73 Kai priew wahn</b> kipfilet in zoetzure saus met ananas en tomaten	12,50
<b>74 Kai pad nam man hoy</b> kipfilet gebakken in oestersaus, champignons en broccoli	12,25

## Biefstukgerechten

<b>81 Neua krathiam</b> reepjes biefstuk gebakken met knoflook, gemalenpeper en koriander	12,50
 <b>82 Neua phad phed thoe</b> reepjes biefstuk gesauteerd in rode currysous met kousenband	12,50
<b>83 Neua phad med mamuang</b> reepjes biefstuk met cashewnoten en groenten	12,75
 <b>84 Keng massaman neua</b> biefreepjes met massaman, curry, aardappel en pinda's	12,75
 <b>85 Keng khiawwaan neua</b> reepjes biefstuk in groene curry en kokosmelk	12,50
 <b>86 Ken pha neua</b> hete heldere rode curry met biefstuk, bamboe en groenten	12,50
<b>87 Neua pad nam man hoy</b> reepjes biefstuk gebakken in oestersaus, champignons en broccoli	12,75
 <b>88 Keng kure sai neua</b> reepjes biefstuk in gele currysous, aardappel, kokosmelk	12,50
<b>89 Neua ka ta</b> gesauteerde stukjes biefstuk, in Thaise whiskysaus met groenten	12,75

## Varkenshaas-gerechten

 <b>91 Keang khiew wahn mu</b> varkenshaas in groene currysous	11,75
<b>92 Mu priew wahn</b> varkenshaas in zoetzure saus met ananas en tomaten	11,75
 <b>93 Keang curry mu</b> varkenshaas in gele currysous, aardappels, kokosmelk	11,75
 <b>94 Pad kraphau mu</b> varkenshaas fijn gehakt met verse Thaise kruiden	11,75
 <b>95 Massaman mu</b> varkenshaas met massaman curry, aardappel en pinda's	12,50
 <b>96 Keng ped mu</b> varkenshaas met rode currysous, ananas en kokosmelk	12,50
<b>97 Mu phad med mamuang</b> varkenshaas met cashewnoten in oestersaus en groenten	12,50
<b>98 Mu krathiam prik thai</b> varkenshaas met knoflook, witte peper en koriander	11,75
<b>99 Mu pad nam man hoy</b> varkenshaas in oestersaus, champignons en broccoli	11,75

## Kindermenu

<b>34 Frietjes met saté</b>	5,50
<b>36 Frietjes met frikandel</b>	5,50
<b>37 Gebakken rijst met saté</b>	5,50

Alle hoofgerechten inclusief witte rijst, gebakken rijst, of noodles  
Groenten toegevoegd aan gerecht

€ 1,50  
€ 2,00



Pikant gerecht



Extra pikant gerecht