



NARAI THAI

r e s t a u r a n t





**NARAI
THAI**

r e s t a u r a n t

Thailand is het land van de rijst. Een maaltijd bestaat uit soep, een assortiment gerechten, enkele sausen en één of twee bijgerechten. Maar rijst is altijd het basisonderdeel.

Op zijn Thais eten doe je meestal samen met meerdere personen. De verschillende gerechten worden met elkaar gedeeld. De voorgerechten, salades, soepen en hoofdgerechten worden allemaal tezelfdertijd op tafel geplaatst samen met de rijst. De desserts worden pas nadien besteld en opgediend.

In Thailand wordt niet gewacht tussen de verschillende gerechten zoals bij de westerse keuken. Hier, bij Narai Thai doen we dit wel. Indien je echter toch zonder tussenpauzes op zijn Thais wilt bediend worden, kunt u dit bij de bestelling gerust vragen. Wij staan graag tot uw dienst.

Narai Thai stelt u verschillende gerechten voor uit de vier hoofdregio's van Thailand: Noord, Noordoost, Centraal en het Zuiden. Hoewel de basis ingrediënten dezelfde blijven, verschilt de bereidingsstijl tussen deze streken.

Het noorden en het noordoosten gebruiken een andere rijst variëteit en worden beïnvloed door het naburige Laos en Birma. Centraal Thailand is een mengeling van de vier regio's. Zuid Thailand presenteert een groot assortiment aan gerechten met vis en zeevruchten, kokosbereidingen en curry's variërend van licht tot zeer pikant.

Een Thaise maaltijd sluit je perfect af met de desserts die niet alleen een streling voor de tong maar ook voor het oog vormen. De fruitsculpturen en kleine zoetigheden zijn een vast onderdeel van de Thaise gastronomie.

Al onze gerechten zijn mild pikant. Op aanvraag kunnen ze "pittiger" bereid worden. Om je in je keuze te helpen zijn de pikante gerechten aangeduid met chili's.

-) = mild pikant**
-) = pikant**
-) = pikant dipsausje**
-) = mild pikant dipsausje**

The logo features a stylized red symbol resembling a flame or a traditional Thai motif above the text.

NARAI THAI

r e s t a u r a n t

La Thaïlande est le pays du riz. Le riz prend une place centrale dans le repas. Un repas Thaï se compose d'un potage, d'un assortiment d'entrées, quelques sauces et un ou deux mets d'accompagnement.

Manger Thaï se fait généralement en compagnie de plusieurs convives.

Les différentes entrées, salades, potages et plats consistants sont servis en même temps que le riz.

Par la suite, un choix de desserts vous est proposé.

En Thaïlande, aucune pause ne se pratique entre les différents mets.

Ici dans notre restaurant « Narai Thai » nous n'appliquons pas cette coutume. Mais si tel est votre désir cela est possible.

« Narai Thai » vous présente différents spécialités provenant de quatre contrées de la Thaïlande : Le nord, le nord-est, le centre et le sud. Toutefois, si la base des ingrédients est la même, la façon de préparation diffère d'une contrée à l'autre. Le nord et le nord-est utilisent une autre variété de riz et sont influencés par leurs voisins, le Laos et la Birmanie. Le centre du pays est un mélange de quatre régions. Le Sud présente un grand assortiment de fruits de mer, préparations au lait de coco et curies épicés à votre choix.

Pour conclure, un délicieux repas Thaïlandais, les desserts sont un vrai régal pour l'œil et le palais. Les sculptures de fruits et les mignardises Thaïs sont de tradition.

Tous nos mets sont modérément épicés, sauf sur demande, à votre choix.

À titre d'information, les denrées piquantes sont indiquées avec des chilis.

-) = piquant moyen**
-)]) = piquant**
-)) = sauce piquante séparément**
-)]) = sauce piquante moyen séparément**

SAPAROT



Ngon



Drinks

Glas wit - rosé - rood	4,00
Glas wit "Chablis"	6,00
Glas rood "St.-Emilion Côte puyblanquet"	6,00
Pichet 1/4 wit - rosé - rood	6,00
Pichet 1/2 wit - rosé - rood	12,00

Singha beer (Thai bier)	5,00
Pils "Stella Artois"	3,00
Pils "Stella Artois" 33 cl	3,80
Tourtel	3,20
Hoegaarden witbier	3,20
Duvel	5,00

Fruitsap / Jus d'oranges	5,00
Ananassap / Jus de Ananas	3,30
Mangosap / Jus de mangue	3,30
Plat water / Eau plate	3,00
Lichtbruis / Légèrement pétillante	3,00
Bruiswater / Eau pétillante	3,00
Chaudfontaine plat (1/2L.)	5,00
Chaudfontaine bruis (1/2L.)	5,00
Cola	3,00
Cola Light	3,00
Tonic	3,00
Ice Tea	3,00
Limonade Citron	3,00
Limonade Orange	3,00

Aperitieven

Aperitief Maison (Cava + Passoa)	7,50
Cava	6,00
Martini White - Red	5,00
Gancia	5,00
Porto Red - White	5,00
Sherry Dry	5,00
Jenever	5,00
Pineau des charantes	5,00
Kirr	5,00
Campari soda - orange	8,00
Picon au vin blanc	8,00
Ricard	8,00
Pisang orange	8,00
Whisky soda - cola (Johny Walker, J&B)	8,00
Chivas	9,00
Gin tonic - orange	8,00
Bacardi cola	8,00
Wodka orange	8,00
Mekhong (Thaise whisky)	8,00
Kirr royal	10,00
Coup champagne	10,00



Cocktails


MAISON NARAI (mango - wodka - fruitsap) <i>(mangue - wodka - jus de fruit)</i>	8,50
MAI THAI (witte & bruine rum - fruitsap) <i>(rhum blanc & brun - jus de fruit)</i>	8,50
PINA COLADA (rum - ananas - kokos) <i>(rhum - ananas - coco)</i>	8,50
ZOMBIE (Abricot- witte & bruine rum - fruitsap) <i>(abricot - rhum blanc et brun - jus de fruit)</i>	8,50
KRA SUE (bruine rum - citroensap - rietsuiker) <i>(rhum brun - jus de citron - sucre de canne)</i>	8,50




Narai Thai ontdekkingsmenu Menu de découverte Narai Thai

Aperitief met een groetje uit de keuken
Apéritif avec un petit bonjour de la cuisine


~

Een wandeling door verschillende Thaise lekkernijen met zijn sausjes 
Une promenade à travers de différentes délicatesses thaïlandaises et leurs petites sauces


~

Een kruidenbouillon met gamba's geparfumeerd met limoengras en koriander 
Un Bouillon d'herbes aux gambas parfumé à la citronnelle et coriandre

~

Gebakken rundsvlees met chilisaus en basilicum 
Viande de bœuf aux piments et basilic

En / et

Gestoomde zonnevisfilet met rode kerrie en wilde gember 
Filet de St. Pierre au vapeur, curry rouge et gingembre thaïlandais

En / et

Gebakken rijst met fijne groentjes en eieren
Riz sauté aux fins légumes et oeufs

~

Verrassings-assortiment van dessert
Assortiment surprise de desserts

~

Koffie of Jasmijnthee
Café ou Thé au Jasmin


Zonder wijn / *Sans vins*: € 50 p.p. (min. 2 pers)
Met wijnen / *Avec vins*: € 65 p.p. (min. 2 pers)
Menu per tafel / par table

Château La Jaubertie "Bergerac sec" wit/blanc
Of Château Bertrand Braneyre Cuvée Evelyne
"Haut Médoc"




PAK BOENG CHIN

Menu Ayuthaya

Assortiment van thaise lekkernijen 
Assortiment de délicatesses thaïlandaises

~

Gebakken rundsfilet op zuiderse wijze 
Viande de bœuf à la façon du sud

En / et

Gebakken scampi's met jonge selder en kerrie
Scampis sauté aux céleri et curry

En / et

Gegrilde eendenborst met honingsaus
Magret de canard grillé à la sauce au miel

En / et

Gebakken rijst met fijne groenten en eieren
Riz sauté aux fins légumes et oeufs

~

Exotische fruitsalade met duo van sorbetijs
Salade de fruit exotique accompagné d'un duo de sorbet

€ 40,00 p.p. (min. 2 pers)
Menu per tafel / par table



PRIK THAI SOT

Menu Sukothai

Een kruidenbouillon met zeevruchten en kokosmelk)
*Un bouillon d'herbes aux fruits de mer
et lait de coco*

~

Gebakken rundsvlees met groenten en oestersaus
Viande de boeuf aux légumes et sauce d'huîtres

En / et

Diepgebakken Koningsdorade met zachte chilisaus
Dorade Royale aux piments doux

En / et

Scampi's met groene kerrie en kokos)
Scampis au curry vert et lait de coco

En / et

Gebakken rijst met fijne groenten en eieren
Riz sauté aux petits légumes et oeufs

~

Exotische fruitsalade met duo van sorbetijs
*Salade de fruit exotique
accompagné d'un duo de sorbet*

€ 40,00 p.p. (min. 2 pers)

TON HOM THAI



TON HOM YAY



Koude voorgerechten

Entrées froides

1. LAAP PLAA TUNA 丿 15,00
Salade van lauwwarme tonijn met munt en limoen
Salade de thon tiède à la menthe et coriandre
2. SOM-TAM KHUNG 丿 15,00
Papaja salade met scampi
Salade de papaye aux scampis
3. SOM-TAM MALAKOR 丿 10,00
Papaja salade met zachte chili en pindanoten
Salade de papaye au piments doux et noix de cachou
4. YAM WUNSEN TALEE 丿 15,00
Zeevruchten salade met glasnoedels
geparfumeerd met munt en koriander
*Salade de fruits de mer à la vermicelle
parfumée à la menthe et coriandre*
5. YAM WUNSEN KHUNG 丿 15,00
Half gegaarde scampi salade met glasnoedels
Salade de scampis à la vermicelle
6. YAM KHUNG 丿 15,00
Halfgegaarde scampi met limoengras en koriander
Scampis à la citronelle, menthe et coriandre
7. YAM PLAA TUNA 15,00
Een thaise sashimi van tonijn, gemarineerd met
limoen en koriander
*Un sashimi Thaïlandais de thon mariné
au limon et coriandre*

Warme voorgerechten

Entrées chaudes

10. NARAI SPECIALE 丿 12,50
Een assortiment thaise lekkernijen
met zijn sausjes
*Un assortiment de délicatesses thaïlandaises
avec sauces*
11. THOD MAN KUNG 10,00
Gebakken scampipasteitjes geparfumeerd
met limoenblad
*Petites pâtes de scampi sautées et
parfumées à la feuille de kafir*
12. HOI CHOO 12,00
Een krokant gebakken krabpastei
in sojablad
*Une pâte de crabe frite en
feuille de soja croquante*
13. KAI HOI BAITUI 10,00
Gemarineerde kippenfilet in pandanusblad
*Filet de poulet mariné enveloppé d'une feuille
de pandanus*



PRIK THAI SOT

14. POO PEAR KHUNG 10,00
Scampi in gefarceerde rijstdeeg
Scampis en pâte de riz farci
15. POO PEAR PAK 8,00
Lenterolletjes met gemengde groenten
Petits rouleaux de printemps aux légumes
16. SATEE KAI 9,00
Gegrilde kippenspiesjes met zijn sausjes
*Petites brochettes de poulet grillées
accompagnées de leurs sauces*
17. SATEE MOO DAENG 9,00
Gegrilde varkensspiesjes met zijn sausjes
*Petites brochettes de porc grillées
et ses sauces*
18. SATEE KEI 12,00
Gegrilde lamspiesjes
Petites brochettes d'agneau grillées
19. SATEE NARAI 12,00
Gemengde spiesjes met zijn sausjes
Petites brochettes variées et leurs sauces
20. KHANOM JEEP 9,00
Gestoomde rijstpasteitjes met een
zoete sojasaus
*Pâtes de riz farcies à la vapeur avec une sauce
de soja sucrée*
21. KHUNG PHAW 16,00
Gegrilde gamba's met z'n sausjes
Gamba's grillés et ses petites sauces
22. KOP THOD KRATIAM 12,50
Gebakken kikkerbillen met krokante look
*Cuisses de grenouilles meunières
à l'ail croquant*

Soepen - Potages

30. TOMYAM POTHEK 〰 15,00
Bouillabaisse uit Bangkok
Bouillabaisse de Bangkok
31. TOMYAM KHUNG 〰 13,50
Een kruidenbouillon met gamba's
geparfumeerd met limoengras en koriander
*Un bouillon d'herbes aux gambas parfumé
à la citronnelle et coriandre*
32. TOMYAM KAI 〰 8,00
Een kruidenbouillon met kip geparfumeerd
met limoengras en koriander
*Un bouillon d'herbes au poulet parfumé
à la citronnelle et coriandre*
33. TOM KHA TALEE 〕 15,00
Een kruidenbouillon met zeevruchten en
kokosmelk
*Un bouillon d'herbes aux fruits de mer
et lait de coco*
34. TOM KHA KHUNG 〕 13,50
Een kruidenbouillon met gamba's en
kokosmelk
*Un bouillon d'herbes aux gambas et
lait de coco*
35. TOMKHA KAI 〕 9,00
Kippensoep met kokos en koriander
Bouillon de poulet au coco et coriandre
36. TOMTJUT PAK 8,00
Een zachte bouillon met verse tuingroenten
Un bouillon aux légumes jardiniers
37. TOM YAM TOFU 〕 8,00
Een kruidenbouillon met tofu, geparfumeerd
met limoengras en koriander
*Un bouillon d'herbes au tofu, parfumé
à la citronnelle et coriandre*



BAYHO LAPA



BAYMA KROET

Gevogelte - Volailles

70. LAAP KAI 〕 14,00
(lauw geserveerd - servi tiède)
Gehakte kipfilet geparfumeerd met munt
en koriander
Filet de poulet haché à la menthe et coriandre
71. KAENG KAI 〕 14,00
Kippenfilet met rode kerrie en kokos
Filet de poulet aux curry rouge et coco
72. KAENG KIOW WAN KAI 〕 14,00
Kippenfilet met groene kerrie en kokos
Filet de poulet aux curry vert et coco
73. PHAD PHET KAI 〰 14,00
Gebakken kippenfilet met chilisaus en basilicum
Filet de poulet aux piments doux et basilic
74. KAI PRIOWAN 14,00
Gebakken kippenfilet zoetzuur
Filet de poulet sauté aigre-doux
75. PHAD KAPAW KAI 〰 14,00
Gehakte kippenfilet met pikante basilicum
Filet de poulet haché au basilic piquant
76. PENANG KAI 〕 14,00
Kippenfilet met rode kerrie op zuiderse wijze
Filet de poulet au curry rouge à la façon du Sud
77. KAI YANG 14,00
Gecaramelliseerde kip met zijn dipsausjes
Poulet caramélisé et ses sauces
81. KAI PHAD ORIENTAL 14,00
Gebakken kippenfilet met verse ananas en
cashewnoten
*Filet de poulet sauté à l'ananas frais et noix de
cachou*
78. PED YANG NAM PHUNG 16,00
Gegrilde eendenborst met honingsaus
Magret de canard grillé au miel
79. KAENG PED YANG 〕 16,00
Gegrilde eendenborst met rode kerrie en kokos
Magret de canard au curry rouge et coco
80. LAAP PED 〕 16,00
(lauw geserveerd - servi tiède)
Fijn gesneden eendenfilet geparfumeerd met
limoen, munt, koriander en gebrande rijst
*Emincé de filet de canard à la menthe, citronnelle,
coriandre et riz brulé*

Vlees - Viandes

50. NUAYANG NAMTOK 丿
(lauw geserveerd - servi tiède) 22,00
Gegrilde entrecote op de wijze van
het noordoosten geparfumeerd met
munt en koriander
*Entrecôte grillée à la menthe et coriandre
à la façon du nord-est*
52. PHAD PHET NUA 丿 17,50
Gebakken rundvlees met chilisaus en
basilicum
Viande de boeuf poêlée aux piments et basilic
53. NUA PHAD NAMMAN HOY 17,50
Gebakken rundvlees met groenten en
oestersaus
Viande de boeuf aux légumes et sauce d'huîtres
54. KAENG NUA 丿 17,50
Rundvlees met rode kerrie en kokos
Viande de boeuf au curry rouge et coco
55. PENANG NUA 丿 17,50
Rundvlees met rode kerrie op zuiderse wijze
Viande de boeuf au curry rouge à la façon du sud
56. MOO PHAD PAK 15,00
Gebakken varkensfilet met tuingroenten
Filet de porc aux légumes jardiniers



PAK BOENG NAM



MA KUA BO

57. KAENG KIOWAN MOO 丿 15,00
Varkensfilet met groene kerrie en kokos
Filet de porc au curry vert et lait de coco
59. MOO KRATIAM PRIK THAI 15,00
Varkensvlees met look en peper
Viande de porc à l'ail et poivre
60. PHAD PHET MOO 丿 15,00
Gebakken varkensfilet met chilisaus
en basilicum
Porc sauté aux piments et basilic
61. MASSAMAN KEI 丿 18,00
Een stoofpotje van lamsvlees met gele kerrie
Petit pot-au-feu d'agneau et curry jaune
62. MASSAMAN KAEM MOO 丿 18,00
Een stoofpotje van varkenswang
met gele kerrie
Petit pot-au-feu de joue de porc au curry jaune
63. MOO YANG NAMTOK 丿 16,00
Gegrilde varkenstussenribstuk met limoen,
munt en gebrande rijst
*Entrecôte de porc grillé au citron, menthe et riz
brulé*

Vis en schaaldieren

Poissons et crustaces

90. KHUNG PHAW ㄥ 21,00
Gegrilde gamba's met z'n sausjes
Gambas grillées accompagnées de leurs petites sauces
91. PENANG KHUNG 丿 20,00
Scampi met rode kerrie op Zuiderse wijze
Scampis au curry rouge à la façon du Sud
92. KHUNG LAD PRIK ㄥ 20,00
Gebakken scampi met een zachte chilisaus en basilicum
Scampis sautés aux piments doux et basilic
93. KHUNG PHAD PHONG CURRY 20,00
Gebakken scampi met jonge selder en kerrie
Scampis sautés au celerie et curry
94. KHUNG PRIOW WAN 20,00
Scampi's zoetzuur
Scampis aigre-doux
95. YAM KHUNG ㄥ 20,00
(lauw geserveerd - servi tiède)
Scampi's met limoen gras, munt en koriander
Scampis à la citronnelle, menthe et coriandre
96. KHUNG PHAD ORIENTAL 20,00
Gebakken scampi's met cashewnoten en ananas
Scampis sautés à l'ananas et noix de cachou
97. KHUNG THOD KRATIAM PRIK THAI 20,00
Gebakken scampi met look en peper
Scampis sautés à l'ail et poivre
98. KHUNG PHAD KING 20,00
Gebakken scampi met groenten en gember
Scampis sautés aux légumes et gingembre
99. PLAA SAAM 丿 19,00
Gestoomde zalmfilet met rode kerrie en wilde gember
Filet de saumon au vapeur, curry rouge et gingembre thaïlandais
100. PLAA THOD KRATIAM PRIK THAI 23,00
Diepgebakken Koningsdorade met krokante look en peper
Dorade Royale sauté à l'ail croquant et poivre



101. PLAA CHOECHIE 丿 18,00
Diepgebakken zonnevisfilet met kerrie en kokos
Filet de St. Pierre sauté au curry rouge et coco
102. PLAA LAD PRIK ㄥ 18,00
Diepgebakken zonnevis met een zachte chilisaus en basilicum
St. Pierre sauté aux piments doux et basilic
103. PLAA NUNG KIAM BOI 25,00
Gestoomde heilbotfilet met thaise gember, koriander en gepickelde pruimen
Flétan à la vapeur parfumé aux gingembre, coriandre et prunes au vinaigre
104. PLAA SAM ROTH 丿 23,00
Diepgebakken Koningsdorade met zoete chili, look en basilicum
Dorade Royale sauté aux piments, ail et basilic
105. PLAA MUK PHAD NAMMAN HOY 15,00
Gebakken inktvis met groenten en oestersaus
Calamar aux légumes sautés et à la sauce d'huîtres
106. PLAA MUK LAD PRIK ㄥ 15,00
Gebakken inktvis met groenten in een zachte chilisaus en basilicum
Calamar aux légumes sautés, piments doux et basilic
107. PLAA MUK THOD KRATIAM PRIK THAI 15,00
Inktvis met look en peper
Calamar à la sauce d'ail et poivre
108. PLAA PAW BAY TONG 23,00
In bananenblad geroosterde Koningsdorade met een licht zoutkorstje
Dorade Royale rôtie dans une feuille de banane avec une légère croûte de sel

Bijhorigheden & Vegetarische schotels

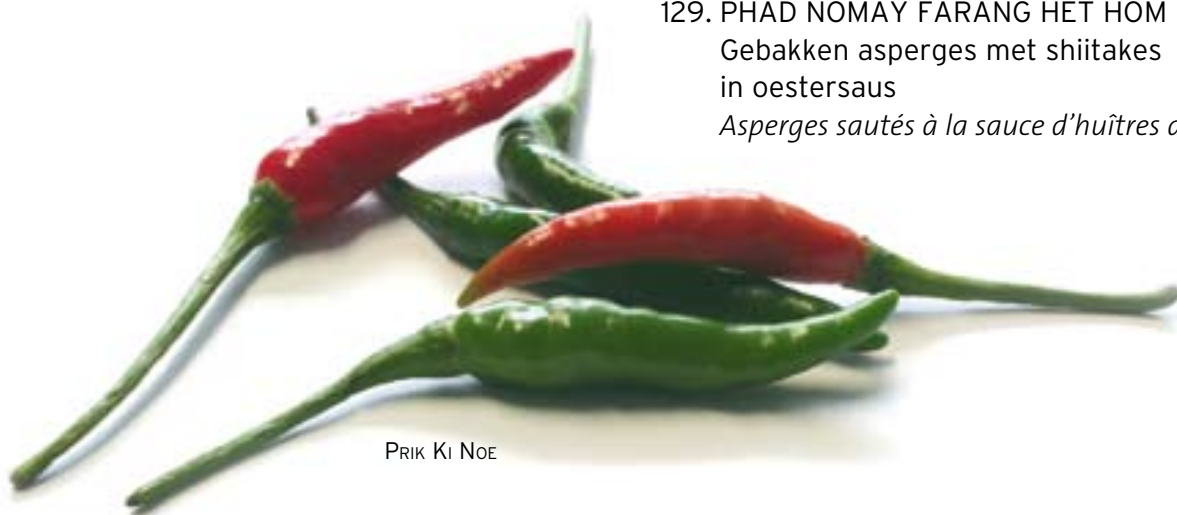
Accompagnements & Plats végétariens

3. SOM-TAM MALAKOR 丿 10,00
Papaja salade met zachte chili en pindanoten
Salade de papaye au piments doux et noix de cachou
15. POO PEAR PAK 8,00
Lenterolletjes met gemengde groenten
Petits rouleaux de printemps aux légumes
36. TOMTJUT PAK 8,00
Een zachte bouillon met verse tuingroenten
Un bouillon aux légumes jardiniers
37. TOM YAM TOFU 丿 8,00
Een kruidenbouillon met tofu, geparfumeerd met limoengras en koriander
Un bouillon d'herbes au tofu, parfumé à la citronnelle et coriandre
120. PAK BOENG FAI DAENG 丿 10,50
Gebakken spinazie met oestersaus en sojabonen
Epinards sautés à la sauce d'huîtres et fèves de soja
121. PHAD PAK RUANMIT 10,50
Gebakken groenten in sojasaus
Légumes sautés à la sauce de soja
122. PHAD PAK PRIOWAN 10,50
Gebakken groenten zoetzuur
Légumes sautés à la sauce aigre-doux



TA KRAI

123. PHAD THAI KHUNG (NIET/NON VÉGÉ) 11,00
Gebakken rijstnoedels met garnalen
Nouilles de riz sautées aux crevettes
124. PHAD THAI KAI (NIET/NON VÉGÉ) 9,00
Gebakken rijstnoedels met kip
Nouilles de riz sautées au poulet
125. KHAW PHAD PAK 8,50
Gebakken rijst met eieren en groenten
Riz sauté aux œufs et légumes
126. PHAD PHET TOFU 丿 10,50
Gebakken groenten en tofu met chili en basislicum
Légumes et tofu sautés aux piments et basilic
127. PHAD PAK CURRY 10,50
Gebakken groenten met gele curry
Légumes sautés aux curry jaune
128. PHAD THAI TOFU 10,00
Gebakken rijstnoedels met tofu
Nouilles de riz sautées au tofu
129. PHAD NOMAY FARANG HET HOM 11,00
Gebakken asperges met shiitakes in oestersaus
Asperges sautés à la sauce d'huîtres avec shiitakes



PRIK KI NOE



NARAI THAI

r e s t a u r a n t

Smedenstraat 43
8000 Brugge
tel. +32 (0)50 680 256
fax +32 (0)50 680 262
info@naraithai.be
www.naraithai.be