

The logo features a stylized red symbol above the text 'NARAI THAI' in a bold, serif font. Below this, the word 'restaurant' is written in a smaller, lowercase, spaced-out font.

# 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 tegelijkertijd 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.*

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

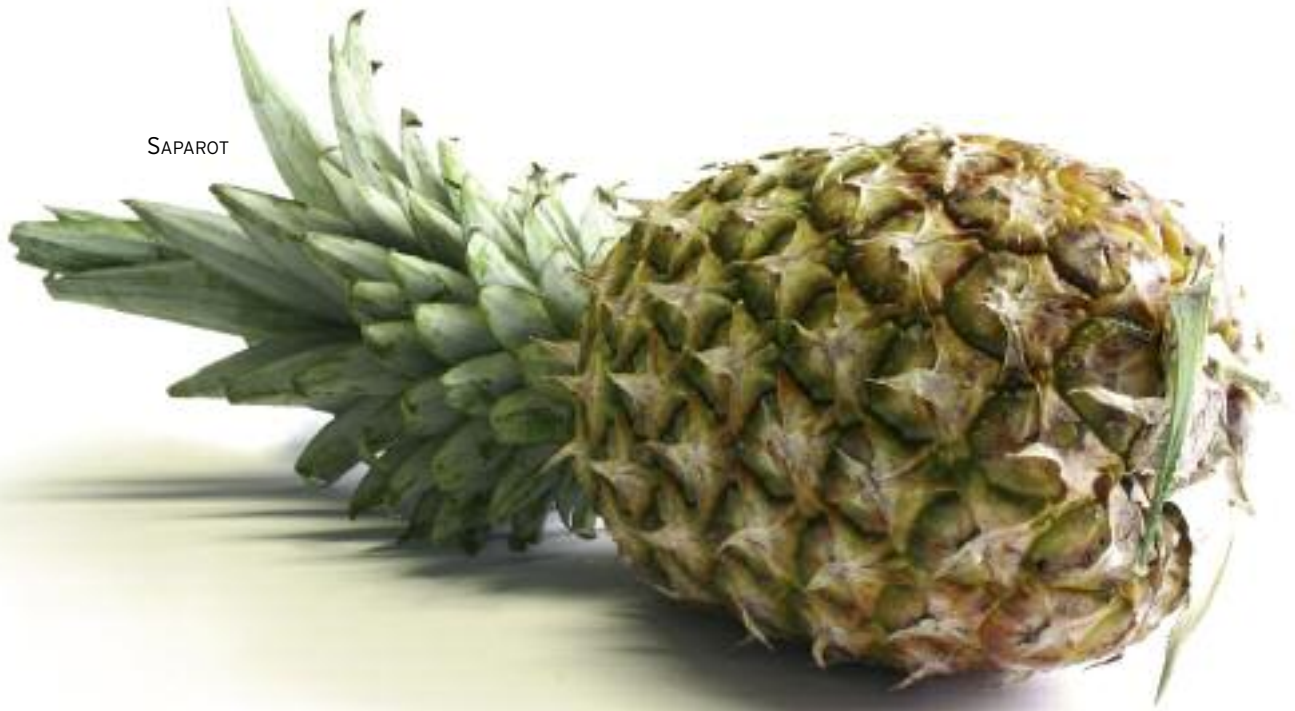
**) = piquant moyen**

**)]) = piquant**

**)] = sauce piquante séparément**

**] = sauce piquante moyen séparément**

SAPAROT



NGOH



## 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	5,00
Pichet 1/2 wit - rosé - rood	10,00

Singha beer (Thai bier)	4,50
Pils "Stella Artois"	2,80
Pils "Stella Artois" 33 cl	3,50
Tourtel	3,00
Hoegaarden witbier	3,00
Duvel	4,50

Fruitsap / Jus d'oranges	4,00
Ananassap / Jus de Ananas	3,00
Mangosap / Jus de mangue	3,00
Plat water / Eau plate	2,80
Lichtbruis / Légèrement pétillante	2,80
Bruiswater / Eau pétillante	2,80
Chaudfontaine plat (1/2L.)	4,00
Chaudfontaine bruis (1/2L.)	4,00
Cola	2,80
Cola Light	2,80
Tonic	2,80
Ice Tea	2,80
Limonade Citron	2,80
Limonade Orange	2,80

## Aperitieven

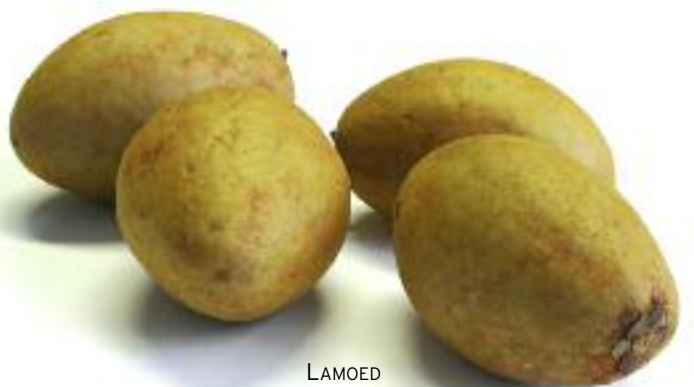
Aperitief Maison (Crémant Brut + Passoa)	7,50
Martini White - Red	4,50
Gancia	4,50
Porto Red - White	4,50
Sherry Dry	4,50
Jenever	4,50
Pineau des charantes	4,50
Kirr	4,50
Campari soda - orange	7,50
Picon au vin blanc	7,50
Ricard	7,50
Pisang orange	7,50
Whisky soda - cola (Johny Walker, J&B)	7,50
Chivas	8,50
Gin tonic - orange	7,50
Bacardi cola	7,50
Wodka orange	7,50
Mekhong (Thaise whisky)	7,50
Kirr royal	9,50
Coup champagne	9,50



CHOMPOE

## Cocktails

MAISON NARAI (mango - wodka - fruitsap) <i>(mangue - wodka - jus de fruit)</i>	8,00
MAI THAI (witte & bruine rum - fruitsap) <i>(rhum blanc &amp; brun - jus de fruit)</i>	8,00
PINA COLADA (rum - ananas - kokos) <i>(rhum - ananas - coco)</i>	8,00
ZOMBIE (Abricot- witte & bruine rum - fruitsap) <i>(abricot - rhum blanc et brun - jus de fruit)</i>	8,00
KRA SUE (bruine rum - citroensap - rietsuiker) <i>(rhum brun - jus de citron - sucre de canne)</i>	8,00



LAMOED

# 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*: € 60 p.p. (min. 2 pers)  
1/2 fles/bout. p.p.

Menu per tafel / par table

Chateau La Jaubertie "Bergerac sec" wit/blanc  
Of Château du Prieuré des Mourgues  
«St.-Chinian» rood / rouge



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 au fins légumes et oeufs*

~

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

€ 38,00 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 rundvlees met groenten en oestersaus  
*Viande de boeuf aux légumes et sauce d'huîtres*

En / et

Diepgebakken zilvermakreel met  
krokante look en peper  
*Maquereau argenté sauté à l'ail croquant et poivre*

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



## Suggestiemenu



TON HOM YAY

## Koude voorgerechten

### Entrées froides

1. KHUNG CHEI NAMPLA ㄱ 15,00  
Rauwe scampi's met een pikante kruidenmarinade  
*Scampis crus et marinade aux fines herbes*
2. SOM-TAM KHUNG ㄱ 15,00  
Papaja salade met scampi  
*Salade de papaye aux scampis*
3. SOM-TAM MALAKOR ㄱ 10,00  
Papaja salade met zachte chili en pindanoten  
*Salade de papaye au piments doux et noix de cachou*
4. YAM WUNSEN TALEE ㄱ 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 ㄱ 15,00  
Half gegaarde scampi salade met glasnoedels  
*Salade de scampis à la vermicelle*
6. YAM KHUNG ㄱ 15,00  
Halfgegaarde scampi met limoengras en koriander  
*Scampis à la citronelle, menthe et coriandre*

## Warme voorgerechten

### Entrées chaudes

10. NARAI SPECIALE ㄱ 12,50  
Assortiment thaise lekkernijen  
*Assortiment de délicatesses thaïlandaises*
11. TOD MAN PLA 9,00  
Gebakken vispasteitjes geparfumeerd met  
limoenblad  
*Petites pâtes de poisson 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*
14. POO PEAR KHUNG 10,00  
Scampi in gefarceerde rijstdeeg  
*Scampis en pâte de riz farci*



PRIK THAI SOT

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 sausen  
*Petites brochettes de poulet grillées  
accompagnées de leurs sauces*
17. SATEE MOO DAENG 9,00  
Gegrilde varkensspiesjes met zijn sausen  
*Petites brochettes de porc grillées  
et ses sauces*
18. SATEE CHORAKEE 12,00  
Gegrilde krokodillespiesjes  
*Petites brochettes de crocodile grillées*
19. SATEE NARAI 12,00  
Gemengde spiesjes met zijn sausjes  
*Petites brochettes variées et leurs sauces*
20. KHANOM JEEP 9,00  
Gevulde rijstpasteitjes  
*Pâtes de riz farcies*
21. KHUNG PHAW 16,00  
Gegrilde gamba's met z'n sausjes  
*Gamba's grillés et ses petites sauces*
22. KOP THOT KRATIAM 12,50  
Gebakken kikkerbillen met krokante look  
*Cuisses de grenouilles meunières  
à l'ail croquant*

## Soepen - Potages

30. TOMYAM POTHEK ㄩ 15,00  
Bouillabaisse uit Bangkok  
*Bouillabaisse de Bangkok*
31. TOMYAM KHUNG ㄩ 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 ㄩ 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 丿 15,00  
Een kruidenbouillon met zeevruchten en  
kokosmelk  
*Un bouillon d'herbes aux fruits de mer  
et lait de coco*
34. TOM KHA KHUNG 丿 13,50  
Een kruidenbouillon met gamba's en  
kokosmelk  
*Un bouillon d'herbes aux gambas et  
lait de coco*
35. TOMKHA KAI 丿 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*



BAYHO LAPA



BAYMA KROET

## Gevogelte - Volailles

70. LAAP KAI 丿 14,00  
(lauw geserveerd - *servi tiède*)  
Gehakte kipfilet geparfumeerd met munt  
en koriander  
*Filet de poulet haché à la menthe,  
citronnelle et chili*
71. KAENG KAI 丿 14,00  
Kippenfilet met rode kerrie en kokos  
*Filet de poulet aux curry rouge et coco*
72. KAENG KIOW WAN KAI 丿 14,00  
Kippenfilet met groene kerrie en kokos  
*Filet de poulet aux curry vert et coco*
73. PHAD PHET KAI ㄩ 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. PHAT KAPAW KAI ㄩ 14,00  
Gehakte kippenfilet met pikante basilicum  
*Filet de poulet haché au basilic piquant*
76. PENANG KAI 丿 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 ces sauces*
78. PHED YANG NAM PHUNG 16,00  
Gegrilde eendenborst met honingsaus  
*Magret de canard grillé au miel*
79. KAENG PHED YANG 丿 16,00  
Gegrilde eendenborst met rode kerrie  
en kokos  
*Magret de canard au curry rouge et coco*

## Vlees - Viandes

50. NUAYANG NAMTOK J (lauw geserveerd - servie tiède) 20,00  
Gegrilde entrecote op de wijze van het noordoosten geparfumeerd met munt en koriander  
*Entrecôte grillée à la menthe, citronnelle et chili à la façon du nord-est*
52. PHAD PHET NUA J 16,00  
Gebakken rundvlees met chilisaus en basilicum  
*Viande de boeuf poêllée aux piments et basilic*
53. NUA PHAD NAMMAN HOY 16,00  
Gebakken rundvlees met groenten en oestersaus  
*Viande de boeuf aux légumes et sauce d'huîtres*
54. KAENG NUA J 16,00  
Rundvlees met rode kerrie en kokos  
*Viande de boeuf au curry rouge et coco*
55. PENANG NUA J 16,00  
Rundvlees met rode kerrie op zuidere wijze  
*Viande de boeuf au curry rouge à la façon du sud*
56. MOO PHAD PAK 14,00  
Gebakken varkensfilet met tuingroenten  
*Filet de porc aux légumes jardinières*



PAK BOENG NAM



MA KUA BO

57. KAENG KIOWAN MOO J 14,00  
Varkensfilet met groene kerrie en kokos  
*Filet de porc au curry vert et lait de coco*
59. MOO KRATIAM PRIK THAI 14,00  
Varkensvlees met look en peper  
*Viande de porc à l'ail et poivre*
60. PAT PET MOO J 14,00  
Gebakken varkensfilet met chilisaus en basilicum  
*Porc sauté aux piments et basilic*
61. MASSAMAN KEI J 16,00  
Een stoofpotje van lamsvlees met gele kerrie  
*Petit pot-au-feu d'agneau et curry jaune*
62. PAT PET CHORAKEE J 22,00  
Gebakken krokodil met chilisaus en basilicum  
*Crocodile poêllé aux piments et basilic*

# 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 sauses*
91. PENANG KHUNG 丿 20,00  
Scampi met rode kerrie op Zuiderse wijze  
*Scampis au curry rouge 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 (lauw geserveerd - servi tiède) 20,00  
Scampi's met limoen gras, munt en koriander  
*Scampis à la citronnelle, menthe et coriandre*
96. KHUNG PAT ORIENTAL 20,00  
Gebakken scampi's met cashewnoten en ananas  
*Scampis sautés à l'ananas et noix de cachou*
97. KHUNG TOD KRATIAM PRIK THAI 20,00  
Gebakken scampi met look en peper  
*Scampis sautés à l'ail et poivre*
98. KHUNG PAT 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 20,00  
Diepgebakken zilvermakreel met krokante look en peper  
*Maquereau argenté 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 jonge tarbot met thaise gember en koriander  
*Turbotin à la vapeur parfumé aux gingembre et coriandre*
104. PLAA SAM ROTH 丿 20,00  
Diepgebakken zilvermakreel met zoete chili, look en basilicum  
*Maquereau argenté sauté aux piments, ail et basilic*
105. PLA MUK PHAD NAMMAN HOY 15,00  
Gebakken inktvis met groenten en oestersaus  
*Calamar aux légumes sautés et à la sauce d'huîtres*
106. PLA 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. PLA MUK TOD KRATIAM PRIK THAI 15,00  
Inktvis met look en peper  
*Calamar à la sauce d'ail et poivre*

# Bijhorigheden

## Accompagnements

- |   |       |
|---|-------|
| 120. PAK BOENG FAI DAENG J  | 10,50 |
| Gebakken spinazie met oestersaus en sojabonen<br><i>Epinards sautés à la sauce d'huîtres et fèves de soja</i> |       |
| 121. PHAD PAK RUANMIT   | 10,50 |
| Gebakken groenten in sojasaus<br><i>Légumes sautés à la sauce de soja</i>                                     |       |
| 122. PHAD PAK PRIOWAN   | 10,50 |
| Gebakken groenten zoetzuur<br><i>Légumes sautés à la sauce aigre-doux</i>                                     |       |
| 123. PHAD THAI KHUNG  | 11,00 |
| Gebakken rijstnoedels met garnalen<br><i>Nouilles de riz sautées aux crevettes</i>                            |       |
| 124. PHAD THAI KAI  | 9,00  |
| Gebakken rijstnoedels met kip<br><i>Nouilles de riz sautées au poulet</i>                                     |       |
| 125. KHAW PHAD PAK  | 8,50  |
| Gebakken rijst met eieren en groenten<br><i>Riz sauté aux œufs et légumes</i>                                 |       |

TA KRAI



PRIK KI NOE