

**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 a travers de différentes délicatesses thailandaises avec ses petites sauces*

~

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

~

*Gegrilde eendenborst met rode kerrie en kokos*  
*Magret de canard grillé au curry rouge et coco*

*En / et*

*Diepgebakken zonnevisfilet met tuingroenten in sojasaus –*  
*St.-Pierre sauté au légumes jardinières à la sauce de soja*

*En / et*

*Gebakken rijst met fijne groentjes en eieren*  
*Riz sauté aux fines 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 : 58 € p.p.(min.2 pers)*

*Chateau La Jaubertie "Bergerac sec" wit/blanc*

*of/ou Château du Prieuré des Mourgues « St.-Chinian » rood/rouge*

***Menu per tafel / par table***

## Menu Ayuthaya

*Assortiment van thaise lekkernijen*  
*Assortiment de délicatesses thaïlandaises*

~

*Gebakken rundsvlees met chilisaus en basilicum*

*Bœuf aux piments et basilic*

*En/et*

*Gebakken scampi's met jonge selder en kerrie*

*Scampis sauté aux celerie et curry*

*En/et*

*Gegrilde eendenborst met honingsaus*

*Magret de canard grillé au miel*

*En/et*

*Gebakken rijst met fijne groenten en eieren*

*Riz sautés au fines légumes et oeufs*

~

*Exotische fruitsalade met duo van sorbetijs*

*Salade de fruits exotique avec un duo de sorbet*

*38,00 € p.p. (min. 2 pers)*

*Menu per tafel / par table*

## Menu Sukothai

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

~

*Krokant varkensvlees met broccoliblaren*  
*Viandes de porc croquant avec feuille de brocoli*

*En/et*

*Zonnevisfilet met kerrie en kokos*  
*Filet St.-Pierre au curry rouge et coco*

*En/et*

*Een stoofpotje van lamsvlees met gele kerrie*  
*Petit pot-au-feu à l'agneau et curry jaune*

*En/et*

*Gebakken rijst met fijne groenten en eieren*  
*Riz sautés au fines légumes et oeufs*

~

*Exotische fruitsalade met duo van sorbetijs*  
*Salade de fruits exotique avec un duo de sorbet*

*40,00 € p.p. (min. 2 pers)*

*Menu per tafel / par table*

*Menu Isaan*  
*(Voor de kenners/Pour les connaisseur)*

*Tom nua*

*Bouillon met rundsvlees/Bouillon avec viande de boeuf*

~

*Som-tam pu nim*

*Papaja salade met zachte krab/Salade de papaye au crabe douce*

*En/et*

*Pat prik mu paa*

*Gebakken everzwijn met chili/Sanglier sauté au piments*

*En/et*

*Nuayang namtok*

*Gegrilde entrecote met munt en koriander/Entrecôte grillée*

*menthe et coriandre*

*En/et*

*Kai yang*

*Gecaramelliseerde kippenfilet/Filet de poulet caramélisé*

*En/et*

*Khaw niow*

*Plakrijst/Riz gluant*

~

*Exotische fruitsalade met duo van sorbetijs*

*Salade de fruits exotique avec un duo de sorbet*

*42,00 € p.p.(min. 2 pers)*

*Menu per tafel / par table*