

## Take-Away menu corona periode:

Vrijdag, zaterdag en zondag : van 17u tot 20.00 uur (bestellen vanaf 16.00 uur)

tel nr 0470/282 790









Afhaling : antwerpsestraat 252 – B2850 Boom (A12 aan colruyt)

Aan huis bezorgd : Boom en omliggende gemeenten 5€

Al onze gerechten worden á la minute bereid. Door de momenteel beperkte aanvoer van verse producten hebben we onze keuze van gerechten moeten beperken en kunnen deze ook niet steeds beschikbaar zijn.

-5 % korting bij contante betaling.

### Voorgerechten

1	Thai Lounge Special	<b>Kippensaté, viskoekje, lenterolletje, kippenvleugel, scampirolletje</b> Chicken sate, fish biscuit, spring roll, chicken wing, scampi roll	13.00
2	Won Ton	<b>Kruidig vlees in krokant jasje</b> Spicy meat in his pastry jacket	10.50
3	Goong Muan	<b>Scampirolletjes</b> Scampi rolls	11.00
4	Thod Man Pla	<b>Viskoekjes</b> Fish biscuit	11.00
5	Satay Gai	<b>Kippensaté</b> Chicken saté	10.00
6	Po Pia Thod	<b>Lenterolletjes</b> Spring rolls	11.00
7	See-Krong Moo Thod	<b>Varkensribbetjes, gemarineerd op de wijze van Noy</b> Spare ribs , marinated "Ong's style"	11.00
8	Yam Woon Sen  	<b>Glasnoedel salade met scampi &amp; mix van thaise kruiden</b> Glass noodle salad with scampi & Thai spices	13.00
9	Yam Nua  	<b>Rundvlees salade met thaise kruiden</b> Beef salad with thai herbs	16.00
10	Som Tam   	<b>Papaya salade (lievelingssalade van de Thais) "veggie"</b> Papaya salad (Thais favorite salad)	16.00
68	Hoy Phad Nam Prik Pao 	<b>Venusschelpjes met Thaise basilicum en chili</b> Venus clams with Thai basil and chili	16.00

# Thai Lounge - ไทยเลานจ์



## Soepen

11	Tom Kha Thalee	<b>Soep met kokosmelk en zeevruchten</b> Cocos soup with seafood	13.00
12	Tom Kha Gai / Het	<b>Soep met kokosmelk en kip of champignons "veggie"</b> Cocos soup with chicken <u>or</u> mushrooms	12.00
13	Tom Yam Goong / Nua / Gai	<b>Pikante soep met scampi's of rundvlees or kip</b> Hot and sour spicy soup with scampi <u>or</u> beef <u>or</u> chicken	12.00
14	Poh Taek	<b>Pikante soep met zeevruchten</b> Hot and Sour spicy soup with seafood	15.50
15	Gaeng Jued Woon Sen / Gai / Phak	<b>Glasnoedel soep met kip of groenten "veggie"</b> Glass noodle soup with chicken <u>or</u> vegetables	11.00

## Specialiteiten Thai Lounge

46	Yam Nua	<b>Rundvlees salade met Thaise kruiden</b> Beef salad with Thai herbs	22.50
48	Pla Muk Phad Phed	<b>Vis en inktvis , Thaise basilicum, bamboo in rode curry</b> Fish, squid, Thai basil , bamboo in red curry	22.50
49	Lam Massaman	<b>Lamskoteletjes met massaman curry</b> Lamb chops with massaman curry	24.00
50	Choo-Chi Hoi	<b>Sint jacobsvruchten in rode curry</b> Scallops in red curry	24.00
51	Yam Ped	<b>Eenden salade met Thaise kruiden en ananas</b> Duck salad with Thai herbs and pineapple	24.00














## Curry gerechten

17	Choo Chi Goong / Pla	<b>scampi's of vis in rode curry</b> Scampi's <u>or</u> fish in red curry	20.50
19	Gaeng Keow Wan Goong / Gai	<b>Scampi's of kip in groene curry met Thaise aubergine</b> Scampi's <u>or</u> chicken in green curry with egg plant	20.50
20	Gaeng Garee Goong / Gai	<b>Scampi's of kip in gele curry met ui en aardappelen</b> Scampi's <u>or</u> chicken in yellow curry with onion and potatoes	20.50
21	Gaeng Pet Gai	<b>Kip in rode curry met bamboe en thaise kruiden</b> Chicken in red curry with bamboo and Thai herbs	20.50
22	Gaeng Massaman Nua	<b>Rundvlees in massaman curry met ui, aardappelen en tamarinde</b> Beef in massaman curry with onion, potatoes and tamarind	20.50
24	Panaeng Gai / Nua / Moo	<b>Thai style curry met kip of runds- of varkensvlees</b> Thai style hot curry with chicken <u>or</u> beef <u>or</u> porc	20.50
25	Gaeng Phak	<b>Curry naar keuze met groenten "veggie"</b> Curry of choice with vegetables	16.00
23	Gaeng Paa Nua    (°)	<b>Rundvlees in pikante rode curry (°) met Thaise groenten</b> Beef in red hot curry with mixed Thai vegetables (°) Curry gerecht met rode curry paste zonder kokosmelk	21.50



# Thai Lounge - ไทยเลานจ์



## Thaise specialiteiten

27	Phad Thalae 	<b>Zeevruchten en groenten in een kruidige bouillon</b> Seafood and vegetables in a spicy broth	23.00
28	Goong Ob Woon Sen	<b>Scampi's uit de oven met glasnoedels in bouillon</b> Scampi's from the oven with glass noodles in broth	21.00
31	Pla Rad Prik  	<b>Victoriabaars gebakken in chili saus</b> Victoria perch with chili sauce	19.50
33	Nam Tok Pla / Nua / Moo   	<b>Victoriabaars of runds- of varkensvlees met Thaise kruiden</b> Victoria perch or beef or porc with dry chili, mint and Thai herbs	19.50
34	Lap Moo / Gai / Nua "Chiang Mai Style"   	<b>Gehakt varken of kip of runds met chili en Thaise kruiden</b> Porc or chicken or beef in strong hot chili with Thai herbs	19.50
35	Phad Gapraw Gai / Moo / Nua  	<b>Kip of varkens- of rundsvlees met Thaise basilicum</b> Chicken or porc or beef with Thai basil	19.50
36	Gai Phad Met Ma Muang  	<b>Kip met chili en cashew noten</b> Chicken with chili and cashew nuts	19.50
37	Gai Phad King	<b>Kip met gember</b> Chicken with ginger	19.50
38	Pla / Goong / Gai / Moo Thod Krathiem Prik Thai	<b>Vis ,scampi's , kip of varken gewokt met knoflook en peper</b> Fried fish or scampi's or chicken or porc with garlic and pepper	19.50
39	Nua Pad Nam Man Hoi	<b>Rundsvlees met oestersaus</b> Beef in oystersauce	19.50
40	Phad Phak Ruammit	<b>Groenten in de wok met oestersaus "veggie"</b> Mixed vegetables in oystersauce	15.50

## Eend

41	Gaeng Pet Ped Yang 	<b>Eend in rode curry met ananas</b> Duck in red curry with pineapple	23.00
42	Phad Keow Wan Phed Sapparot  	<b>Eend gebakken in groene Curry met ananas</b> Duck in Green Curry with Pineapple	23.00
51	Yam Ped 	<b>Eenden salade met Thaise kruiden en ananas</b> Duck salad with Thai herbs and pineapple	23.00

## Zoet zuur

43	Pla / Goong / Gai / Moo Prew Wan	<b>Victoriabaars of scampi's of kip of varken in zoet-zuur</b> Victoria perch or scampi's or chicken or porc in sweet and Sour	19.50
----	----------------------------------	---	-------

# Thai Lounge - ไทยเลานจ์



## Thai noedels en gebakken rijst

44	Phad Thai Goong / Gai / Phak	<b>Thaise noedels met scampi's of kip of groenten "veggie"</b> Thai noodles with scampi's <u>or</u> chicken <u>or</u> vegetables	15.00
		<b>Variant :</b> Phad Thai traditioneel op de wijze van Chiang Mai  Phad Thai traditional Chiang Mai style	15.00
45	Khao Phad Goong / Gai / Phak	<b>Gebakken rijst met scampi's of kip of groenten "veggie"</b> Fried rice with scampi's <u>or</u> chicken <u>or</u> vegetables	15.00

## Bijgerechten /side dishes

72	Sömen noodles	<b>Dunne Aziatische noedel gemaakt van tarwebloem</b> White thin Aziatic noodles mase of wheat flour	3.60
73	Khao Phad Phak	<b>Gebakken rijst met groenten "veggie"</b> WFried rice with vegetables	9.00
45	Extra Khao	Extra portie witte rijst Extra portion white rice	4.00