



Thai lounge take-away:

januari 2024

Geopend van donderdag tot maandag:

van 16u tot 21.00 uur (bestellen graag zo vroeg mogelijk, bij drukte in het restaurant kunnen we de afhaalmaaltijd niet steeds uitvoeren)

telefoon of whatsapp : 32 470 28 27 90

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

Al onze gerechten worden á la minute bereid. Bestel daarom zo vroeg mogelijk,
-5 % korting bij contante betaling.







Voorgerechten

1	Thai Lounge Special	Kippensaté, viskoekje, lenterolletje, kippenvleugel, scampirolletje Chicken sate, fish biscuit, spring roll, chicken wing, scampi roll	16.00
68	Hoy Phad Nam Prik Pao 	Venuschelpjes met Thaise basilicum en chili Venus clams with Thai basil and chili	18.00
3	Goong Muan	Scampirolletjes Scampi rolls	13.00
4	Thod Man Pla	Viskoekjes Fish biscuit	13.00
5	Satay Gai	Kippensaté Chicken sate	13.00
6	Po Pia Thod	Lenterolletjes Spring roll	13.00
7	See-Krong Moo Thod	Varkensribbetjes, gemarineerd op Thaise wijze Spare ribs , marinated Thai style	13.00
8	Yam Woon Sen  	Glasnoedel salade met scampi & mix van thaise kruiden Glass noodle salad with scampi & Thai spices	15.00
9	Yam Nua  	Rundvlees salade met thaise kruiden Beef salad with thai herbs	18.00
10	Som Tam   	Papaya salade (lievelingssalade van de Thais) "veggie" Papaya salad (Thais favorite salad)	18.00


Thai Lounge - ไทยเลานจ์








Soepen

11	Tom Kha Thalee 	Soep met kokosmelk en zeevruchten Cocos soup with seafood	15.00
12	Tom Kha Gai / Het 	Soep met kokosmelk en kip of champignons "veggie" Cocos soup with chicken or mushrooms	13.00
13	Tom Yam Goong / Nua / Gai  	Pikante soep met scampi's of rundvlees or kip Hot and sour spicy soup with scampi or beef or chicken	13.00
14	Poh Taek  	Pikante soep met zeevruchten Hot and Sour spicy soup with seafood	18.00
15	Gaeng Jued Woon Sen / Gai / Phak	Glasnoedel soep met kip of groenten "veggie" Glass noodle soup with chicken or vegetables	13.00

Specialiteiten Thai Lounge

46	Yam Nua  	Rundvlees salade met Thaise kruiden Beef salad with Thai herbs	26.00
48	Pla Muk Phad Phed 	Vis en inktvis , Thaise basilicum, bamboe in rode curry Fish, squid, Thai basil , bamboo in red curry	26.00
50	Choo-Chi Hoi 	Sint jacobsvruchten in rode curry Scallops in red curry	29.00
51	Yam Ped 	Eenden salade met Thaise kruiden en ananas Duck salad with Thai herbs and pineapple	26.00

Curry gerechten

17	Choo Chi Goong / Pla 	scampi's of vis in rode curry Scampi's or fish in red curry	23.50
19	Gaeng Keow Wan Goong / Gai  	Scampi's of kip in groene curry met Thaise aubergine Scampi's or chicken in green curry with egg plant	23.50
20	Gaeng Garee Goong / Gai	Scampi's of kip in gele curry met ui en aardappelen Scampi's or chicken in yellow curry with onion and potatoes	23.50
22	Gaeng Massaman Nua 	Rundvlees in massaman curry met ui, aardappelen en tamarinde Beef in massaman curry with onion, potatoes and tamarind	23.50
24	Panaeng Gai / Nua / Moo 	Thai style curry met kip of runds- of varkensvlees Thai style hot curry with chicken or beef or porc	24.00
25	Gaeng Phak 	Curry naar keuze met groenten "veggie" Curry of choice with vegetables	18.50



Thai Lounge - ไทยเลานจ์



Thaise specialiteiten

27	Phad Thalae 	Zeevruchten en groenten in een kruidige bouillon Seafood and vegetables in a spicy broth	27.00
28	Goong Ob Woon Sen	Scampi's uit de oven met glasnoedels in bouillon Scampi's from the oven with glass noodles in broth	23.50
31	Pla Rad Prik  	Victoriabaars gebakken in chili saus Victoria perch with chili sauce	26.00
33	Nam Tok Pla / Nua / Moo   	Victoriabaars of runds- of varkensvlees met Thaise kruiden Victoria perch <u>or</u> beef <u>or</u> porc with dry chili, mint and Thai herbs	23.00
34	Lap Moo / Gai / Nua "Chiang Mai Style"   	Gehakt varken of kip of runds met chili en Thaise kruiden Porc <u>or</u> chicken <u>or</u> beef in strong hot chili with Thai herbs	23.00
35	Phad Gapraw Gai / Moo / Nua  	Kip of varkens- of rundsvlees met Thaise basilicum Chicken <u>or</u> porc <u>or</u> beef with Thai basil	23.00
36	Gai Phad Met Ma Muang  	Kip met chili en cashew noten Chicken with chili and cashew nuts	23.00
37	Gai Phad King	Kip met gember Chicken with ginger	23.00
38	Pla / Goong / Gai / Moo Thod Krathiem Prik Thai	Vis ,scampi's , kip of varken gewokt met knoflook en peper Fried fish or scampi's or chicken <u>or</u> porc with garlic and pepper	23.00
39	Nua Pad Nam Man Hoi	Rundsvlees met oestersaus Beef in oystersauce	23.00
40	Phad Phak Ruammit	Groenten in de wok met oestersaus "veggie" Mixed vegetables in oystersauce	18.50

Eend

41	Gaeng Pet Ped Yang 	Eend in rode curry met ananas Duck in red curry with pineapple	26.00
42	Phad Keow Wan Phed Sapparot  	Eend gebakken in groene Curry met ananas Duck in Green Curry with Pineapple	26.00
51	Yam Ped 	Eenden salade met Thaise kruiden en ananas Duck salad with Thai herbs and pineapple	26.00

Zoet zuur

43	Pla / Goong / Gai / Moo Prew Wan	Victoriabaars of scampi's of kip of varken in zoet-zuur Victoria perch <u>or</u> scampi's <u>or</u> chicken <u>or</u> porc in sweet and Sour	23.00
----	----------------------------------	--	-------

Thai Lounge - ไทยเลานจ์



Thai noedels en gebakken rijst

44	Phad Thai Goong / Gai / Phak	Thaise noedels met scampi's of kip of groenten "veggie" Thai noodles with scampi's <u>or</u> chicken <u>or</u> vegetables	18.50
		Variant : Phad Thai traditioneel op de wijze van Chiang Mai 🌶️ Phad Thai traditional Chiang Mai style	18.50
45	Khao Phad Goong / Gai / Phak	Gebakken rijst met scampi's of kip of groenten "veggie" Fried rice with scampi's <u>or</u> chicken <u>or</u> vegetables	16.50

Bijgerechten /side dishes

72	Sömen noodles	Dunne Aziatische noedel gemaakt van tarwebloem White thin Aziatic noodles mase of wheat flour	9.00
73	Khao Phad Phak	Gebakken rijst met groenten "veggie" WFried rice with vegetables	9.00
45	Extra Khao	Extra portie witte rijst Extra portion white rice	5.00