

Take-Away menu :

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

Zondag van 12.00 tot 14.00 en van 17.00u tot 20.00

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

Thai Lounge - ไทยเลานจ์













Soepen

11	Tom Kha Thalee 	Soep met kokosmelk en zeevruchten Cocos soup with seafood	13.00
12	Tom Kha Gai / Het 	Soep met kokosmelk en kip of champignons "veggie" Cocos soup with chicken <u>or</u> mushrooms	12.00
13	Tom Yam Goong / Nua / Gai  	Pikante soep met scampi's of rundvlees or kip Hot and sour spicy soup with scampi <u>or</u> beef <u>or</u> chicken	12.00
14	Poh Taek  	Pikante soep met zeevruchten Hot and Sour spicy soup with seafood	16.00
15	Gaeng Jued Woon Sen / Gai / Phak	Glasnoedel soep met kip of groenten "veggie" Glass noodle soup with chicken <u>or</u> vegetables	11.00

Specialiteiten Thai Lounge

46	Yam Nua  	Rundvlees salade met Thaise kruiden Beef salad with Thai herbs	22.50
48	Pla Muk Phad Phed 	Vis en inktvis , Thaise basilicum, bamboo in rode curry Fish, squid, Thai basil , bamboo in red curry	23.00
49	Lam Massaman 	Lamskoteletjes met massaman curry Lamb chops with massaman curry	26.00
50	Choo-Chi Hoi 	Sint jacobsvruchten in rode curry Scallops in red curry	25.00
51	Yam Ped 	Eenden salade met Thaise kruiden en ananas Duck salad with Thai herbs and pineapple	24.00














Curry gerechten

17	Choo Chi Goong / Pla 	scampi's of vis in rode curry Scampi's <u>or</u> fish in red curry	21.00
19	Gaeng Keow Wan Goong / Gai  	Scampi's of kip in groene curry met Thaise aubergine Scampi's <u>or</u> chicken in green curry with egg plant	21.00
20	Gaeng Garee Goong / Gai	Scampi's of kip in gele curry met ui en aardappelen Scampi's <u>or</u> chicken in yellow curry with onion and potatoes	21.00
21	Gaeng Pet Gai 	Kip in rode curry met bamboe en thaise kruiden Chicken in red curry with bamboo and Thai herbs	21.00
22	Gaeng Massaman Nua 	Rundvlees in massaman curry met ui, aardappelen en tamarinde Beef in massaman curry with onion, potatoes and tamarind	21.00
24	Panaeng Gai / Nua / Moo 	Thai style curry met kip of runds- of varkensvlees Thai style hot curry with chicken <u>or</u> beef <u>or</u> porc	20.50
25	Gaeng Phak 	Curry naar keuze met groenten "veggie" Curry of choice with vegetables	16.00
23	Gaeng Paa Nua    (°)	Rundvlees in pikante rode curry (°) met Thaise groenten Beef in red hot curry with mixed Thai vegetables (°) Curry gerecht met rode curry paste zonder kokosmelk	21.00




Thai Lounge - ไทยเลานจ์



Thaise specialiteiten

27	Phad Thalae 	Zeevruchten en groenten in een kruidige bouillon Seafood and vegetables in a spicy broth	23.00
28	Goong Ob Woon Sen	Scampi's uit de oven met glasnoedels in bouillon Scampi's from the oven with glass noodles in broth	21.00
31	Pla Rad Prik  	Victoriabaars gebakken in chili saus Victoria perch with chili sauce	20.50
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	20.50
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	20.50
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	19.50
36	Gai Phad Met Ma Muang  	Kip met chili en cashew noten Chicken with chili and cashew nuts	19.50
37	Gai Phad King	Kip met gember Chicken with ginger	19.50
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	20.50
39	Nua Pad Nam Man Hoi	Rundsvlees met oestersaus Beef in oystersauce	20.50
40	Phad Phak Ruammit	Groenten in de wok met oestersaus "veggie" Mixed vegetables in oystersauce	16.00

Eend

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

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	20.50
----	----------------------------------	--	-------

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	15.00
		Variant : Phad Thai traditioneel op de wijze van Chiang Mai 🌶️ Phad Thai traditional Chiang Mai style	15.00
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	15.00

Bijgerechten /side dishes

72	Sömen noodles	Dunne Aziatische noedel gemaakt van tarwebloem White thin Aziatic noodles mase of wheat flour	4.00
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	4.00