



## THAISE GERECHTEN



### Soepen

T1	<b>Tom Yam Koong</b> (scampi-soep met pittig citroenkruid)	6,00
T2	<b>Tom Kha Kai</b> (kippensoep met kokosmelk & citroenkruid)	5,50
T4	<b>Soep Kwythayoc</b> (rijstnoedelsoep met rundvlees)	5,50

### Voorgerechten

T10	<b>Yam woonsen</b> (salade met inktvis & scampi's)	9,00
T11	<b>Yam ped</b> (salade van eend en exotische groenten)	9,00
T11A	<b>Yam Nue</b> (salade van rundvlees met munt)	9,00
T12	<b>Poh Piah Kai</b> (lenterolletjes met kip) (3 stukken)	5,00
T13	<b>Poh Piah Koong</b> (lenterolletjes met scampi's) (3 stukken)	7,00
T14	<b>Sateh Kai</b> (gegrilde kip met Thaise kruiden)	5,00
T15	<b>Sateh Koong</b> (gegrilde scampi's met Thaise kruiden)	7,50
T16	<b>Samusa</b> (knapperig driehoek met varkensvlees) (5 st.)	5,00
T17	<b>Assortiment Krua Thai</b> (Assortiment van voorgerechten)	7,80

### Gevogelte

T21	<b>Kang Phed Kai</b> (kip met Thaise kerrie, bamboe, kokosmelk en basilicum)	10,20
T23	<b>Kai Pad Kraprao</b> (kip met verse chili, look, basilicum en bamboe)	10,20
T24	<b>Kai Himmapan</b> (kip met cashewnoten en groenten)	10,20
T25	<b>Siam Kiew Wan</b> (kip met groene kerrie, Thaise aubergines en kokosmelk)	11,00
T26	<b>Larb Kai</b> (kip met chili, rijstpoeder, koriander & citroenkruid)	11,20
T27	<b>Kai Takhir</b> (gebakken kip met citroengras en koriander)	11,50
T28	<b>Kai Mak</b> (kip met chili, tomaten en Thaise saus)	11,20
T30	<b>Ped Himmapan</b> (gebakken eend met cashewnoten en groenten)	14,00
T31	<b>Kang Phed Ped-Yang</b> (Gebakken eend met groene kokosmelk, ananas en tomaten)	14,00
T31A	<b>Ped Mak Thees</b> (eend met chili, tomaten en Thaise saus)	14,00

### Visgerechten

T33	<b>Kang Phed Kong</b> (scampi's met Thaise kerrie, bamboe, kokosmelk en basilicum)	13,50
T34	<b>Koong Kiew Wan</b> (scampi's met groene kerrie, Thaise aubergines en kokosmelk)	13,80
T35	<b>Koong Pad Phak</b> (scampi's, Thaise kruiden & groenten)	13,80
T35A	<b>Koong Mak Thees</b> (scampi's met chili, tomaten en Thaise saus)	13,80
T36	<b>Koong Pao</b> (gegrilde gambas met look & Thaise kruiden)	15,50
T38	<b>Pla Pao</b> (gebakken visfilet met Thaise kruiden en koriander)	12,50
T39	<b>Pla Chu Che</b> (visfilet met Thaise kerrie en kokosmelk)	12,50
T40	<b>Pad Talay</b> (zeevruchten met groene peper)	15,50
T41	<b>Gegrilde inktvis met Thaise kruiden en citroen</b>	12,50
T42	<b>Inktvis met verse chili en basilicum</b>	12,50

### Vleesgerechten

T50	<b>Moo Pad Phed</b> (varkensvlees met verse chili, look, basilicum en bamboe)	10,80
T52	<b>Kang Phed Moo</b> (varkensvlees met Thaise kerrie, bamboe, kokosmelk, basilicum)	10,80
T53	<b>Lab Moo Yang</b> (gegrilde ribbetjes met Thaise kruiden & citroen)	12,50
T54	<b>Kra Dook Moo Yang</b> (gekarameliseerde gegrilde ribbetjes)	12,50
T55	<b>Kang Phed Nue</b> (rundvlees met Thaise kerrie, kokosmelk en bamboe)	11,80
T56	<b>Kiew Wan Nue</b> (rundvlees met groene kerrie, kokosmelk, Thaise aubergines en basilicum)	12,20
T57	<b>Nue Nammanhoy</b> (rundvlees met groenten in oestersaus)	11,80
T58	<b>Nue Pad Kraprao</b> (rundvlees met chili, look, basilicum en bamboe)	12,20
T59	<b>Larb Nue</b> (rundvlees met chili, munt, lemoen en koriander)	12,50
T60	<b>Nue Mak Thees</b> (rundvlees met chili, tomaten en Thaise saus)	12,50
T61	<b>Gebakken noedels Padthai</b> (garnalen €12,80 : rundvlees €11,50 : kip €9,50)	

### CHINESE RIJSTAFEL

#### RIJSTAFEL - A

€11,80 p.p. (min 2 pers.)  
**Dagsoep of loempia**  
**Ribbetjes met zoetzure saus**  
**Kippenblokjes met ananas**  
**Chop Choy met scampi's**  
**Witte rijst**



#### RIJSTAFEL - C

€16,50 p.p. (min 2 pers.)  
**Pikante soep**  
**loempia, Babi Pangang**  
**Rundvlees op Sichuanese wijze**  
**Scampi's met look en kruiden**  
**Witte rijst, Lychees**

#### CHINESE RIJSTAFEL €14,80 p.p. (min 2 pers.)

- **Maïsoep met krab**  
- **Gebakken Dim Sum**  
- **Chop Choy met groenten**  
- **Gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus**  
- **Witte rijst** - **Lychees**

voor 2 pers. Scampi's met peper en kruiden  
voor 3 pers. Gesneden varkensvlees met lychees  
voor 4 pers. Eend op kantonese wijze  
voor 5 pers. Babi Pangang  
voor 6 pers. Rundvlees met Chin. barbecue saus

## YUMMY YUMMY

Restaurant - Thais - Chinees

ยินดีต้อนรับ  
品味軒



Tel. 016 44 58 12

MENU OM MEE TE NEMEN

AARSCHOTSESTEENWEG 596  
3012 WILSELE

Dinsdag:	17u - 22u30
Woensdag - Zondag en feestdagen:	12u - 14u00 17u - 22u30

*Maandag gesloten  
(behalve op feestdagen)*

[www.yummyyummy.be](http://www.yummyyummy.be)