



Andaman

Thais Eetcafé

Dinsdag Gesloten

Verder Dagelijks Geopend

15:00 - 22:00 uur

www.andamanthaiseetcafe.com

E-mail : info@andamanthaiseetcafe.com

Een keer gegeten, nooit meer vergeten !



“Thaan Hai Aroy Kha (Khrap)”
“Eet smakelijk”

Al uw catering wensen zijn bespreekbaar
van een intiem diner tot bruiloften, recepties en partijen.

voor bestelling, reservering en catering

Tel : 0115 - 531 373

06 - 46 60 26 94



Hapjes

- Po Pia Phak (4)** € 3,00
Vegetarische loempiaatjes
- Po Pia Kai (4)** € 3,50
Kip loempiaatjes
- Kiaw Tod (4)** € 3,50
Pangsit vel gevuld met gekruide varkensgehakt
- Cheese Tod (4)** € 3,00
Pangsit vel gevuld met kaas
- Kra Doek Moe Tod (5)** € 3,00
Gebakken gemarineerde sparerib
- Tod Man Kai (4)** € 3,50
Kipkoekjes
- Tod Man Plaa (4)** € 4,00
Pikant gekruide viskoekjes
- Tod Man Koeng (4)** € 4,25
Garnalenballetjes
- Koeng Hom Phaa (4)** € 3,75
Garnalen loempiaatjes
- Andaman Ster (4)** € 4,75
Garnalenkoekjes met cashewnoten
- Andaman verrassing (9)** € 6,95
Combinatie van hapjes

Saté

- Saté Tahoe (4)** € 3,50
Tahoesaté met pindasaus
- Saté Kai (4)** € 3,75
Kipsaté met pindasaus
- Saté Moe (4)** € 3,95
Varkensvleessaté met pindasaus
- Saté Neu (4)** € 4,00
Rundvleessaté met zoete sojasaus
- Saté Ruam Mid (4)** € 4,95

Salade

- Yam Phak** € 3,50
Groente salade
- Yam Khai Douw** € 4,00
Gebakken ei salade
- Yam Kai** € 4,25
Kip salade
- Yam Neu (4)** € 4,75
Rundvlees salade
- Yam Koeng (4)** € 4,95
Garnalen salade
- Yam Plaa Muk (4)** € 4,95
Inktvis salade
- Yam Ruam Mid (4)** € 5,95
Gemengde (kip, rundvlees, garnalen en inktvis) salade

Soepen

- Tom Chuud Phak** € 3,50
Heldere groentesoep
- Tom Chuud Kai** € 3,75
Heldere kippensoep met champignons
- Tom Yam Kai (4)** € 3,95
Heldere pittige kippensoep
- Tom Khaa Kai** € 3,95
Kippensoep met kokosmelk
- Tom Yam Koeng (4)** € 4,25
Heldere pittige garnalensoep
- Tom Khaa Koeng** € 4,25
Garnalensoep met kokosmelk
- Tom Yam Plaa (4)** € 4,25
Heldere pittige vissoep
- Tom Yam Ruam Mid (4)** € 4,95
Heldere pittige gemengde (kip, garnalen en vis) soep
- Andaman soep (4)** € 5,25
Heldere pittige Thaise noedelssoep met garnalen en kipfilet

Vegetarische gerechten

- 1. Yam Yai** € 10,50
Groente salade met een dressing, ananas en cashewnoten
- 2. Phad Phak Ruam Mid** € 10,50
Gebakken groenten in oestersaus met cashewnoten
- 3. Tahoe Phad Prik Pouw** € 10,50
Gebakken tahoe in zoete chilipasta met uien, bosuien en zoete paprika
- 4. Tahoe Phad Priaw Waan** € 10,50
Gebakken tahoe in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en zoete paprika
- 5. Tahoe Phad Krapau** € 10,50
Gebakken tahoe met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum
- 6. Keng Phed Tahoe** € 10,50
Tahoe in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 7. Keng Khiaw Waan Tahoe** € 10,50
Tahoe in groene curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 8. Massaman Tahoe** € 10,50
Tahoe in massaman curry met aardappelen en pinda's
- 9. Paneng Tahoe** € 10,50
Tahoe in paneng curry met kokosmelk, limoenblad en zoete basilicum

- 🌶️ - licht pikant
- 🌶️🌶️ - medium pikant
- 🌶️🌶️🌶️ - zeer pikant

Wij kunnen elke gerechten meer pikant maken.

Kipfilet gerechten

- 1. Kai Phad Kra Tiam** € 11,50
Gebakken kipfilet in verse knoflooksaus
- 2. Kai Phad Nam Man Hooi** € 11,50
Gebakken kipfilet in oestersaus met groenten
- 3. Kai Phad Prik Pouw** € 11,50
Gebakken kipfilet in zoete chilipasta met uien, bosuien en zoete paprika
- 4. Kai Phad Priaw Waan** € 11,50
Gebakken kipfilet in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en zoete paprika
- 5. Kai Phad Krapau** € 11,50
Gebakken kipfilet met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum
- 6. Kai Phad Med Ma Muang** € 11,50
Gebakken kipfilet in oestersaus met uien, paprika, champignons en cashewnoten
- 7. Kai Phad Phed** € 11,50
Drooggebakken kipfilet in rode curry met uien, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 8. Keng Phed Kai** € 11,50
Kipfilet in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 9. Keng Khiaw Waan Kai** € 11,50
Kipfilet in groene curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 10. Massaman Kai** € 11,50
Kipfilet in massaman curry met kokosmelk, aardappelen en pinda's
- 11. Paneng Kai** € 11,50
Kipfilet in paneng curry met kokosmelk, limoenblad en zoete basilicum

Witte rijst € 1,00 Gebakken rijst en Gebakken mihoen € 2,00

Varkensvlees gerechten

- 1. Moe Phad Kra Tiam** € 12,50
Gebakken varkensvlees in verse knoflooksaus
- 2. Moe Phad Nam Man Hooi** € 12,50
Gebakken varkensvlees in oestersaus met groenten
- 3. Moe Phad Prik Pouw** € 12,50
Gebakken varkensvlees in zoete chilipasta met uien, bosuien en zoete paprika
- 4. Moe Phad Priaw Waan** € 12,50
Gebakken varkensvlees in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en paprika
- 5. Moe Phad Krapau** € 12,50
Gebakken varkensvlees met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum
- 6. Moe Phad Med Ma Muang** € 12,50
Gebakken varkensvlees in oestersaus met uien, paprika, champignons en cashewnoten
- 7. Moe Phad Phed** € 12,50
Drooggebakken varkensvlees in rode curry met uien, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 8. Keng Phed Moe** € 12,50
Varkensvlees in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 9. Keng Khiaw Waan Moe** € 12,50
Varkensvlees in groene curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 10. Massaman Moe** € 12,50
Varkensvlees in massaman curry met kokosmelk, aardappelen en pinda's
- 11. Paneng Moe** € 12,50
Varkensvlees in paneng curry met kokosmelk, limoenblad en zoete basilicum

Rundvlees gerechten

- 1. Neu Phad Kra Tiam** € 13,50
Gebakken rundvlees in verse knoflooksaus
- 2. Neu Phad Nam Man Hooi** € 13,50
Gebakken rundvlees in oestersaus met groenten
- 3. Neu Phad Prik Pouw** € 13,50
Gebakken rundvlees in zoete chilipasta met uien, bosuien en zoete paprika
- 4. Neu Phad Priaw Waan** € 13,50
Gebakken rundvlees in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en paprika
- 5. Neu Phad Krapau** € 13,50
Gebakken rundvlees met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum
- 6. Neu Phad Med Ma Muang** € 13,50
Gebakken rundvlees in oestersaus met uien, paprika, champignons en cashewnoten
- 7. Neu Phad Phed** € 13,50
Drooggebakken rundvlees in rode curry met uien, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 8. Keng Phed Neu** € 13,50
Rundvlees in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 9. Keng Khiaw Waan Neu** € 13,50
Rundvlees in groene curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum
- 10. Massaman Neu** € 13,50
Rundvlees in massaman curry met kokosmelk, aardappelen en pinda's
- 11. Paneng Neu** € 13,50
Rundvlees in paneng curry met kokosmelk, limoenblad en zoete basilicum

Witte rijst € 1,00 Gebakken rijst en Gebakken mihoen € 2,00

Zeevrucht gerechten

1. Plaa Muk Phad Phed € 12,50
Drooggebakken inktvis in rode curry met uien, bamboe, haricots verts en zoete basilicum

2. Plaa Muk Phad Prik Pouw € 12,50
Gebakken inktvis in zoete chilipasta met uien, bosuien en zoete paprika

3. Plaa Muk Phad Krapau € 12,50
Gebakken inktvis met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum

Wij gebruiken Victoriabaarsfilet.

4. Plaa Phad Kra Tiam € 13,50
Gebakken visfilet in verse knoflooksaus

5. Plaa Phad Priaw Waan € 13,50
Gebakken visfilet in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en zoete paprika

6. Plaa Raad Prik Keng € 13,50
Gebakken visfilet in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, jonge pepers en scherpe kruiden

7. Plaa Raad Prik € 13,50
Gebakken visfilet in verse chilisaus met uien en zoete basilicum

8. Plaa Choe Chi € 13,50
Drooggebakken visfilet in rode curry met limoenblad en zoete basilicum

9. Plaa Nung Ma Nouw € 13,50
Gestoomde visfilet in een pittige dressing, met stukjes citroen, bosuien en koriander

10. Koeng Phad Kra Tiam € 13,50
Gebakken garnalen in verse knoflooksaus

11. Koeng Phad Prik Sod € 13,50
Gebakken garnalen in oestersaus met verse chili, uien, haricots vert, champignons

12. Koeng Phad Priaw Waan € 13,50
Gebakken garnalen in zoetzure saus met ananas, uien, komkommer en zoete paprika

13. Koeng Phad Krapau € 13,50
Gebakken garnalen met verse knoflook, chili, uien, haricots verts en basilicum

14. Koeng Phad Med Ma Muang € 13,50
Gebakken garnalen in oestersaus met uien, paprika, champignons en cashewnoten

15. Koeng Phad Phed € 13,50
Drooggebakken garnalen in rode curry met uien, bamboe, haricots verts en zoete basilicum

16. Keng Phed Koeng € 13,50
Garnalen in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum

17. Keng Khiaw Waan Koeng € 13,50
Garnalen in groene curry met kokosmelk, Thaise aubergine, bamboe, haricots verts en zoete basilicum

18. Koeng Nung Ma Nouw € 13,50
Gestoomde garnalen in een pittige dressing, met stukjes citroen, bosuien en koriander

Noordoost gerechten

1. Yam Kai Yaang € 11,50
Warme gegrilde kipfilet salade

2. Laab Kai € 11,50
Warme gekruide kipgehakt salade

3. Laab Moe € 12,50
Warme gekruide varkensgehakt salade

4. Laab Neu € 13,50
Warme gekruide rundvleesgehakt salade

5. Neu Yaang € 13,50
Gegrilde gemarineerde rundvlees

6. Neu Naam Tok € 13,50
Warme gekruide rundvlees salade

Witte rijst € 1,00 Gebakken rijst en Gebakken mihoen € 2,00

Schotels

Andaman klein € 5,50

2 kipsaté met vegetarische gebakken rijst, vegetarische gebakken mihoen of vegetarische gebakken Thaise noedels

Andaman midden € 9,50

één kipsaté met één klein gerecht en één bijgerecht

kiezen van : Keng Khiaw Waan Moe 🍴 (varkensvlees in groene curry)

Keng Phed Kai 🍴 (kipfilet in rode curry)

Neu Phad Nam Man Hooi (gebakken rundvlees in oestersaus)

Phad Phak Ruam Mid (gebakken groenten in oestersaus)

Kai Phad Priaw Waan (gebakken kipfilet in zoetzure saus)

kiezen van : witte rijst of gebakken rijst of gebakken mihoen

Andaman groot

Eerst kiezen een hoofdingrediënt , daarna wordt een hoofdingrediënt roerbakken met gebakken rijst (Khouw Phad), gebakken mihoen (Phad Mi) of gebakken Thaise noedels (Phad Thai).

Hoofdingrediënt :

<i>tahoe (vegetarisch)</i>	€ 10,50
<i>kipfilet</i>	€ 11,50
<i>varkensvlees</i>	€ 12,50
<i>rundvlees</i>	€ 13,50
<i>garnalen</i>	€ 13,50
<i>combinatie</i>	€ 14,50

Specialiteiten

1. *Keng Phed Ped Yaang* 🍴 € 15,50

Gebakken eendenborstfilet in rode curry met kokosmelk, cherytomaat, ananas en zoete basilicum

3. *Ped Ron* € 15,50

Gebakken gekruide eendenborstfilet met zoete sojasaus

4. *Ped Phad Krapau* 🍴 € 15,50

Gebakken eendenborstfilet met verse knoflook, verse chili, uien, haricots verts en basilicum

5. *Ruam Mid Nam Man Hooi* € 14,50

Gebakken combinatievlees en garnalen in oestersaus met groenten

6. *Phad Prik Keng Ruam Mid* 🍴 € 14,50

Drooggebakken combinatievlees en garnalen in rode curry met kokosmelk, uien, haricots verts, Thaise aubergine en zoete basilicum

7. *Paneng Ruam Mid* 🍴 € 14,50

Combinatievlees en garnalen in paneng curry met kokosmelk, limoenblad en zoete basilicum

8. *Kob Phad Kfi Mouw* 🍴 € 15,50

Gebakken kikkerbiljetjes met scherpe kruiden, uien, jonge pepers en basilicum

9. *Kob Phad Kra Tiam* € 15,50

Gebakken kikkerbiljetjes in verse knoflooksaus

10. *Kea Phad Kra Tiam* € 18,50

Gebakken lamskroon in verse knoflooksaus

11. *Kea Raad Prik Keng* 🍴 € 18,50

Gebakken lamskroon in rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine, jonge pepers en scherpe kruiden

12. *Ho Mok Talee* 🍴 € 18,50

Gestoomde visfilet, inktvis en garnalen in romige rode curry met kokosmelk

13. *Andaman Zee* € 18,50

Garnalen gevuld met garnalengehakt in verschillende sauzen (verse knoflooksaus, zoetzure saus, rode curry 🍴 en groene curry 🍴)

Witte rijst € 1,00 Gebakken rijst en Gebakken mihoen € 2,00