

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

VOORGERECHTEN

Tip: begin uw maaltijd met de **huisgemaakte** hapjes van Lune Siamoise.

PHO PIA KAI 14.00

(4 stuks)

Kipnems met zoetzure saus.

KHUNG HOM SABAI 15.00

(4 stuks)

Nems met scampi's, radijsjes, uien, pinda's, zoetzure saus.

KAI SATAY 14.00

(4 stuks)

Een gerecht uit het zuiden, van Maleisische oorsprong: kipspiesjes gemarineerd in milde curry, met een duo van sauzen, pinda's en milde komkommersaus.

TOD MON PLA 14.00

(4 stuks)

Visbeignets, duo van zoetzure sauzen en zoete azijn met komkommers.

TOD MON KHUNG 16.00

(4 stuks)

Scampi-beignets met een duo van zoetzure saus en pruimensaus.

BORDJE LUNE SIAMOISE 19.00 / 28.00

(6 / 12 stuks)

Assortiment voorgerechten: nems met groenten, kip, scampi, kipspiesjes en vis- en scampibeignets.

KANUM JEEP KHUNG 17.00

(6 stuks)

Gestoomde hapjes (Dim Sum) met scampi's, duo van sojasaus en siracha.

KAI HAW BAI TOEY 15.00

(3 stuks)

Gemarineerde stukjes kip, gekookt in pandanbladeren en geserveerd met een saus van soja en sesam.

LAAP & YAM

SALADES

Laap en **Yam**, de "yummy" Thaise salades met kruiden en specerijen... U kunt zelf kiezen of u ze licht, gemiddeld of zeer pittig wilt...

S / L

YAM WOONSEN 16.00 / 21.00

Salade van vermicelli, scampi's en gesneden varkensvlees, verse kruiden en limoensap. Absoluut pittig.

LAAP MOO 16.00 / 21.00

Gehakt varkensvlees met munt en limoen, geroosterde rijst en

LAAP KAI 16.00 / 22.00

Gehakt kip met munt en limoen, geroosterde rijst en verse

PHLA PLA 26.00

Verfrissende, pittige vissalade met Thaise kruiden, geserveerd met een huisgemaakte crumble- en pindasaus

YAM NUEA 27.00

Gegrilde reepjes rundvlees, tomaten, selder, komkommer, ui, overgoten met een pittige vinaigrette met limoensap en verse kruiden.

En niet te vergeten het onmisbare, iconische ...

S / L

SOMTAM 16.00 / 19.00

Het nationale gerecht bij uitstek in Thailand is de groene papajasalade, vergezeld van tomaten, lange bonen (!) en bestrooid met geroosterde pinda's. Somtam komt oorspronkelijk uit Issan, in het noordoosten van Thailand, en wordt bereid met een vijzel en stamper. Het combineert op evenwichtige wijze zoete en zure smaken.

Kies uw Somtam "Tha Style" of "Issan Style" (bereid met gefermenteerde vissaus)

Laatste (maar belangrijke) opmerking: beslis of u uw Somtam licht, gemiddeld of zeer pittig wilt.

SOMTAM KHUNG 22.00

Deze Somtam is een variant op het traditionele recept en is bestrooid met scampi's en maïs.

TOM SOEPEN

Tom Yam wordt vaak geprezen als een van de lekkerste gerechten ter wereld vanwege zijn smaak en aroma's. Het is een traditionele, lichtzure soep met citroengras, laos en kaffirbladeren. Tom Yam is licht pittig.

S / L

TOM YAM KAI

13.00 / 22.50

Tom yam met kip.

TOM YAM KHUNG

15,90 / 23,50

Tom yam met scampi's.

TOM KHA KAI

15.00 / 22.50

Deze kippensoep met citroengras, laos en limoensap onderscheidt zich van eerdere soepen doordat hij met kokosmelk wordt bereid. Bovendien is **Tom Kha Kai** niet pittig, wat ook mensen met een gevoelige maag zal bevallen!

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Dit is een gerecht dat naar streetfood ruikt! De **Tuk-Tuk Driver Delight** is al snel een populair gerecht geworden bij Lune Siamoise. Het is de typische maaltijd van taxichauffeurs in Bangkok tussen twee ritten door: een papajasalade (Som Tam), kleeфриjst en geroosterde kip (met een pittige tamarindesaus). Een perfecte balans tussen de smaken. Kleeфриjst wordt normaal gesproken met de vingers gegeten, maar dat hoeft niet.

28.50

EEND

Eend is een specialiteit van Lune Siamoise! Proef deze smaakvolle delicatess, die de zure smaak van tamarinde combineert met de zoetheid van palmsuiker en de knapperigheid van gebakken uien.

(Gerecht geserveerd met witte rijst)

PED YANG MAKAM

26,00

Geroosterde eend met tamarindesaus, geserveerd op een bedje van knapperige noedels, bestrooid met granaatappelpitjes en gegarneerd met een sesamsalade. Niet pittig!

PAD

GEBAKKEN GERECHTEN

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

Pad Kapao, een zeer populair gerecht met de smaak van heilige basilicum (herkenbaar aan zijn anijssmaak). Traditioneel geserveerd met een gebakken ei. U kunt zelf kiezen of u uw Kapao licht, gemiddeld of zeer pittig wilt...

MOO PAD KAPAO 21.00

Gehakt met heilige basilicum.

KAI PAD KAPAO 22.00

Gehakt kip met heilige basilicum.

NUEA PAD KAPAO 23.00

Gesneden rundvlees gebakken met heilige basilicum

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 26,00

Zeevruchten (scampi's en inktvis) gebakken met heilige

Maar Kapao is niet het enige roerbakgerecht. Lune Siamoise biedt ook niet-pittige roerbakkippen met cashewnoten aan:.

KAI PAD MET MAMUANG 22.00

Gebakken kip met cashewnoten.

PAD THAI

Vreemd genoeg is een van de bekendste gerechten uit de Thaise keuken, namelijk de beroemde **Pad Thai**, **geen** traditioneel gerecht. Het is zelfs een recent gerecht. Het werd minder dan een eeuw geleden uitgevonden door de toenmalige premier van Siam (met een naam die natuurlijk onuitspreekbaar is) die de eenheid van het land wilde bezegelen met een nieuw nationaal gerecht en dit tot een van de pijlers van de toekomstige Thaise

PAD THAI KAI

22.50

Gebakken rijstnoedels met kip, taugé, pinda's, ei en tamarindesaus, verpakt in een omelet.

PAD THAI KHNUNG

24.50

Gebakken rijstpasta met scampi's, sojascheuten, pinda's, tamarindesaus, omhuld met een omelet.

KHUNG OB WOONSEN

26.00

Een geurig Thais gerecht waarin scampi's worden gekookt met transparante vermicelli (glasnoedels), sojasaus, oestersaus, sesamolie, selder en aroma's zoals knoflook, gember, korianderwortel en witte peper. **Signature gerecht van Lune Siamoise.**

KRAB

Proef de onvergeliijkbare smaak van het knapperige vlees van de zachte krab, een ongeëvenaard en onbekend genot! Het is een ware delicatessen waar zelfs de "Knapperige Krab" van **SpongeBob** jaloers op zou zijn! Wij bieden u twee verschillende bereidingen van krab met zachte schaal:

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

POO NIM PAD PRIK THAI

29.00

Knapperige krab met zwarte pepersaus.

POO NIM TAMARIN

29.00

Knapperige krab met tamarindesaus, geserveerd op een bedje van knapperige noedels, bestrooid met granaatappelpitjes en gearneerd met een sesamsalade.

CURRYS

Is een Thaise maaltijd zonder curry denkbaar? Dat kan, maar dat zou jammer zijn, want curry's zitten boordevol smaken! Lune Siamoise laat u alle kleuren van de regenboog zien...

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

De ietwat pittige **PANANG-CURRY** is een gerecht dat zijn oorsprong vindt in de vlakten van Centraal-Thailand. De Panang-curry dankt zijn unieke smaak aan de marinade met kaffirbladeren. Een ware delicatessen!

PANANG KAI 22.00

Kip curry panang, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffirbladeren.

PANANG NUEA 25.00

Runder-curry panang, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffirbladeren.

Pittig, maar toch minder dan groene curry, is **RODE CURRY** het populairst.

KANG DANG KAI 22.00

Rode kerrie met kip, bamboescheuten, kleine Thaise aubergines en basilicum.

KANG PHED PED YANG 27.00

Rode eendencurry, kerstomaatjes, Thaise aubergines, ananas en lychee. **Signature gerecht van Lune Siamoise.**

Op naar het noordwesten van Thailand! Daar vindt u de beroemde **KHAO SOI**, de trendy curry van Chang Mai. Het bijzondere aan deze curry is dat het een noedelcurry is en geen rijstcurry zoals andere Thaise curries.

KHAO SOI 26.00

Dikke curry met kip en tarwenoedels, gegarneerd met knapperige gebakken noedels en geserveerd met kruiden. Vergeet niet om de citroen uit te persen en erbij te gieten om de smaken te versterken! **Signature gerecht van Lune Siamoise.**

CURRYS

We gaan nu naar het zuiden van Thailand om de **MASAMAN-CURRY** te ontdekken , een moslimtraditie van Perzische oorsprong. Deze curry wordt geserveerd met geroosterd brood. **Signature gerecht van Lune Siamoise**, een zeer geurige curry die niet pittig is!

MASSAMAN KAI 23.00

Masaman-curry met kip, tamarinde, cashewnoten, aardappelen, geserveerd met geroosterd brood.

MASSAMAN NUEA 25,00

Masaman-curry met rundvlees, tamarinde, cashewnoten, aardappelen, geserveerd met geroosterd brood.

Laten we onze rondleiding door de Thaise curry's afsluiten met zijn majesteit, de **GROENE CURRY** ! Dit is ook de pittigste (niet geschikt voor gevoelige tongen). Een echte groene curry

KENG KIOWAN KAI 22.00

Groene kipcurry met kleine Thaise aubergines, bamboescheuten, op smaak gebracht met kaffirbladeren.

KENG KIOWAN NUEA 25,00

Groene curry met rundvlees , kleine Thaise aubergines, bamboescheuten en kaffirbladeren.

KENG KIOWAN KHUNG 26,00

Groene scampi-curry met kleine Thaise aubergines, bamboescheuten, op smaak gebracht met kaffirbladeren.

KENG KIOWAN PED YANG 27,00

Groene curry met eend, kerstomaatjes en Thaise aubergines.
Signature gerecht van Lune Siamoise.

MOSSELEN

Vergeet mosselen op marinière! Hier zijn mosselen bereid volgens het beroemde Thaise recept Tom Yam:

(Gerecht geserveerd met witte rijst)

MOSSELEN TOM YAM	26,00
------------------	-------

Mosselschotel bereid in een aromatische bouillon met citroengras, galanga, koriander en kaffirbladeren. Licht gekruid.

GEBAKKEN RIJST

Kao Pad, rustiek, eenvoudig, maar zo lekker!

KAO PAD SAPPAROT	24.00 / 26.00
------------------	---------------

Koninklijke gebakken rijst: naar keuze kip of scampi's geserveerd in een ananas.

BIJGERECHTEN

WITTE RIJST	4,00
-------------	------

Extra portie

ROTI	4,50
------	------

Extra portie

KLEEFRIJST	5,00
------------	------

PAK PAD NAMAN HOY	13.00
-------------------	-------

Gebakken groenten met oestersaus.

KAO PAD PAK	13.00
-------------	-------

Gebakken witte rijst met groenten.

— VEGETARISCH —

Nems

PHO PIA PAK

13,50

(4 stuks)

Vegetarische loempia's, taugé, taro, wortelen, kool, vermicelli met een zoetzure saus.

Soepen

S / L

TOM YAM PAK

14.00 / 21.00

Traditionele, lichtzure soep met citroengras en verse kruiden. Licht gekruid.

TOM KHA PAK

14.00 / 21.00

Soep met kokosmelk, groenten met citroengras, galanga en limoensap. Licht gekruid.

Gebakken gerechten geserveerd met witte rijst

PAK PAD KAPAO

21:00

Gebakken groenten met heilige basilicum, tofu, licht, gemiddeld of zeer pittig.

PAK PAD NAMAN HOY

21.00

Gebakken groenten met oestersaus.

Curry's geserveerd met witte rijst

PANANG PAK

21:00

Vegetarische curry panang, tofu, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffirbladeren. Matig pittig.

KENG KIOWAN PAK

21:00

Vegetarische groene curry, tofu, bamboescheuten en Thaise aubergines.

Gebakken rijstnoedels

PAD THAI PAK

21:00

Gebakken rijstnoedels met groenten, tofu en eieren, omhuld met een omelet.

Gebakken rijst

KAO PAD PAK

21.00

Gebakken rijst met groenten, maïs, wortelen, tomaten en eieren.

DESSERTS

MANGO STICKY RICE

15.50

Het Thaise dessert bij uitstek! Gesneden mango, witte en zwarte kleeftijst en gekruide kokosmelk zorgen voor een heerlijk eenvoudig dessert . Nog lekkerder met een bolletje vanille-ijs.

ROTI GLUAY

13.00

Thaise pannenkoeken met banaan, vanille-ijs en honing met een scheutje Nutella.

LAVA CAKE

11.00

Halfgebakken chocolade met een bolletje vanille-ijs...

MANGO EN ZIJN SORBET

12.00

Beker mangosorbet gemengd met stukjes mango.

DUO VAN IJSBAALJES

7,50

Keuze uit: vanille, mango (sorbet), chocolade, kokos (sorbet) en basilicum-limoen (sorbet)...

*Ons ijs en onze sorbets worden bereid
door de beroemdste ijsmaker van Brussel*



Chef-kok Jiw van Lune Siamoise biedt u authentieke Thaise gerechten, die dicht bij de traditionele recepten staan... en huisgemaakt zijn!

De kern van de traditionele Thaise keuken is de subtiele alchemie van zoute, zoete, zure, bittere en pittige smaken, aangevuld met kruidige aroma's.

De oorsprong van de Thaise keuken ligt in China. Ze gaat meer dan tweeduizend jaar terug, toen stammen uit Yunnan zich in Siam vestigden en hun culinaire tradities (op basis van rijst, noedels en soja) meebrachten. De Indiase invloed was aanzienlijk in de ontwikkeling van de Thaise keuken door de toevoeging van kruiden en curry's. Vreemd genoeg hebben ook de Portugezen, grote handelaren en zeevaarders, een niet te verwaarlozen rol gespeeld door chilipepers uit Zuid-Amerika te importeren. Ten slotte zijn enkele gerechten uit het zuiden (masaman curry en saté) beïnvloed door Maleisische en islamitische invloeden.

Vreemd genoeg is het bekendste Thaise gerecht vrij recent: Pad Thai werd minder dan honderd jaar geleden bedacht door de premier van Siam, die de eenheid van het land wilde versterken met een nieuwe naam (het Land van de Thai) en ook met een nieuw nationaal gerecht. Ironisch genoeg is Pad Thai veel populairder bij de 'farangs' (buitenlanders) dan bij de Thai zelf.

Want het favoriete gerecht van de Thai is zonder twijfel SomTam, de salade van groene papaja, die op elk moment van de dag en nacht de muren van Thaise huizen doet trillen door het geluid van de vijzel en de stamper, en die een explosie van smaken in de mond teweegbrengt!