

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

VOORGERECHTEN

Suggestie: begin je maaltijd met de **huisgemaakte** voorgerechten van Lune Siamoise.

PHO PIA KAI 14.00

(4 stuks)

Kipnoedels met zoetzure saus.

KHUNG HOM SABAI 15.00

(4 stuks)

Scampi's, radijs, ui en pinda noedels in een zoetzure saus.

KAI SATAY 14.00

(4 stuks)

Een gerecht uit het zuiden, oorspronkelijk uit Maleisië: kipspiesjes gemarineerd in milde kerrie, met een duo van sauzen, pinda's en milde komkommerazijn.

TOD MIJN PLA 14.00

(4 stuks)

Visbeignets met een duo van zoetzure sauzen en zoete komkommerazijn.

TOD MON KHUNG 16.00

(4 stuks)

Scampi beignets met een duo van zoetzure en pruimensaus.

PLAAT SIAMESE MAAN 19.00 / 28.00

(6 / 12 stuks)

Een selectie voorgerechten: loempia's met groenten, kip en scampi's, kebab met kip en beignets met vis en scampi's.

KANUM JEEP KHUNG 17.00

(6 stuks)

Dim sum met scampi's en een duo van soja- en sirachausjes.

LAAP & YAM

SALADES

Laap en **Yam**, de "lekkere" Thaise salades met smaken en kruiden... Aan jou de keuze of je de voorkeur geeft aan licht, matig of zeer pittig...

Voorgerecht / Hoofdgerecht

YAM WOONSEN 15.90 / 21.00

Vermicellisalade met scampi's en varkensgehakt, verse kruiden en limoensap. Moet pittig zijn.

LAAP MOO 15.90 / 21.00

Varkensvlees met munt en limoen, geroosterde rijst en verse

LAAP KAI 16.00 / 22.00

Kip met munt en limoen, geroosterde rijst en verse kruiden.

YAM NUEA 27.00

Gegrilde reepjes rundvlees, tomaten, selderij, komkommer en ui, gearneerd in een pittige vinaigrette met limoensap en verse kruiden.

En niet te vergeten de emblematische ...

Voorgerecht / Hoofdgerecht

SOMTAM 16.00 / 19.00

Thailand's nationale gerecht bij uitstek, groene papajasalade, geserveerd met tomaten, kidneybonen (!) en bestrooid met geroosterde pinda's. Somtam komt oorspronkelijk uit Issan, in het noordoosten van Thailand. Het wordt gemaakt met een stamper en vijzel en combineert zoete en zure smaken op een evenwichtige manier.

Kies je Somtam "Thaï Style" of "Issan Style" (bereid met gefermenteerde vissaus)

Laatste (maar belangrijke) ding: beslis of je je Somtam licht, matig of zeer pittig wilt.

THAI CARPACCIO 18.00

Aïe Aïe, we schamen ons een beetje: carpaccio is duidelijk geen traditioneel Thais gerecht zoals de andere gerechten op de kaart ... Maar de chef kon het niet laten om je een rundercarpaccio op Siamese wijze voor te schotelen:

Dungesneden rauw rundvlees, Thaise kruiden en limoenvinaigrette 'Lune Siamoise' stijl.

TOM SOEPEN

Tom Yam wordt vaak geroemd als een van de beste gerechten ter wereld vanwege de smaak en het aroma. Het is een traditionele pittige soep met citroengras, galanga en kafferbladeren. Tom Yam is licht pittig.

Voorgerecht / Hoofdgerecht

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, galanga en limoensap verschilt van de andere omdat hij in kokosmelk wordt gekookt. Bovendien prikt **Tom Kha Kai** niet, dus zelfs de meest gevoelige magen zullen er blij mee zijn!

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Tuk-Tuk Driver Delight is al snel een 'Lune Siamoise' signature dish geworden. Het is de typische Bangkokse taxichauffeursmaaltijd tussen de boodschappen door: papajasalade (Som Tam), kleeftijst en honinggeroosterde kip (met een pittige tamarindesaus): een perfecte balans van smaken. Glutinous rijst wordt normaal gesproken met de vingers gegeten, maar dat hoeft niet.

28.00

PAD

ROERGEBAKKEN

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

Pad Kapao, een zeer populair gerecht met Thaise basilicumsmak (herkenbaar aan de anijssmak). Traditioneel geserveerd met een gebakken ei. Aan jou de keuze of je je Kapao mild, matig of heet gekruid wilt...

MOO PAD KAPAO 21.00

Varkensgehakt gesauteerd met Thaise basilicum.

KAI PAD KAPAO 22.00

Gehakte kip gebakken met Thaise basilicum.

NUEA PAD KAPAO 23.00

Gehakt gesauteerd met Thaise basilicum.

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 26.00

Zeevruchten (scampi's en inktvis) gesauteerd met Thaise

Maar Kapao is niet het enige roerbakgerecht - verre van dat. Lune Siamoise biedt ook een reeks roerbakgerechten met cashewnoten, zoetzure saus of met knoflook die niet pittig is.

KAI PAD MED MAMUANG 22.00

Gesauteerde kip met cashewnoten.

PAD PIOW WAN KAI 22.00

Gesauteerde kip in een zoetzure tomatensaus met ananas, paprika en tomaten.

PAD PIOW WAN KHUNG 24.00

Gesauteerde garnalen in een zoetzure tomatensaus met ananas, paprika en tomaten.

KHUNG PLAMUK PAD KATIEM 26.00

Zeevruchten (scampi's en inktvis) gebakken in knoflook.

PAD THAI

vreemd genoeg is een van de bekendste gerechten uit de Thaise keuken, de beroemde **Pad Thai** , geen traditioneel gerecht. In feite is het een recent gerecht. Het werd minder dan een eeuw geleden uitgevonden door de toenmalige Siamese premier (wiens naam uiteraard onuitspreekbaar was), die de eenheid van het land wilde bezegelen met een nieuw nationaal gerecht en het tot een van de pijlers van de toekomstige nationale identiteit van Thailand wilde maken.

PAD THAI KAI

22.00

Gebakken rijstpasta met kip, taugé, pinda's, ei en tamarindesaus gewikkeld in een omelet.

PAD THAI KHUNG

24.00

Gebakken rijstpasta met scampi's, taugé, pinda's en tamarindesaus, verpakt in een omelet.

PAD SEE YOU

22.00

Rijstpasta met rundvlees, ei, broccoli, wortels en sojasaus.

CURRY'S

Kun je je een Thaise maaltijd zonder curry voorstellen? Het is mogelijk, maar het zou zonde zijn, want curry's zitten zo vol smaak! Lune Siamoise laat je zien hoe...

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

PANANG CURRY is een licht pittig gerecht uit Centraal-Thailand. Panang curry krijgt zijn unieke smaak van de marinade met kaffir limoenblaadjes. Het is een puur genot!

PANANG KAI 22.00

Panang curry met kip en kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

PANANG NUEA 25.00

Panang curry met rundvlees en kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

RODE CURRY is het meest populair, maar minder scherp dan groene curry.

KANG DANG KAI 22.00

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

KANG PHED PED YANG 27.00

Curry van rode eend, kerstomaatjes, Thaise aubergines, ananas en lychee. **Het signatuurgerecht van Lune Siamoise.**

GELE CURRY, een curry die niet prikt!

KANG KARI 22.00

Gele kip en aardappelcurry, geserveerd met geroosterd brood.

MASAMAN CURRY is een traditioneel Perzisch islamitisch gerecht geserveerd met roti brood. **Lune Siamoise's signature dish**, een zeer geurige curry die niet prikt!

MASSAMAN KAI 23.00

Masaman curry met kip, tamarinde, cashewnoten en aardappelen, geserveerd met rotibrood.

MASSAMAN NUEA 25.00

Masaman curry met rundvlees, tamarinde, cashewnoten en aardappelen, geserveerd met rotibrood.

GROENE CURRY is de koning onder de curry's, maar ook... de pittigste (gevoelige zielen a.u.b.). Een echte groene curry voor durvers!

KENG KIOWAN KAI 22.00

Groene kip kerrie met kleine Thaise aubergines, bamboescheuten, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

KENG KIOWAN NUEA 25.00

Curry van groen rundvlees met kleine Thaise aubergines, bamboescheuten, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

KENG KIOWAN KHUNG 26.00

Groene scampi curry met kleine Thaise aubergines, bamboescheuten, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

KENG KIOWAN PED YANG 27.00

Groene eendencurry, kerstomaatjes en Thaise aubergines.
Lune Siamoise's signature dish.

EEND

Een wonder van smaken, waarbij de pittige smaak van tamarinde wordt gecombineerd met de zoetheid van palmsuiker en de knapperigheid van gebakken uitjes.

(Geserveerd met witte rijst)

PED YANG MAKAM 26.00

Geroosterde eend in tamarindesaus geserveerd op een bedje van krokante noedels, bestrooid met granaatappelbessen en gegarneerd met een sesamsalade.

KRABE

Het proeven van de onvergelykbare smaak van knapperig krabvlees met zachte schalen is een onvergelykbaar en weinig bekend genot! Het is een echte traktatie waar **Sponge Bob's "Crunchy Crab"** jaloers op zou zijn! We bieden twee verschillende bereidingen van zachte krab aan:

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

POO NIM PAD PRIK THAI 29.00

Krokante krab met zwarte pepersaus.

POO NIM PAD TAMARIN 29.00

Krokante krab met tamarindesaus geserveerd op een bedje van krokante noedels, bestrooid met granaatappelbessen en gegarneerd met een sesamsalade.

VIS

Afhankelijk van beschikbaarheid en voorbereiding voor de dag..

28.00

(Geserveerd met witte rijst)

RIJSTGERECHTEN

De **Kao Pad**, rustiek, basic, maar zo goed!

KAO PAD KAI

22.00

Gebakken rijst met kip, tomaten, uien en wortelen.

KAO PAD KHUNG

24.00

Gebakken rijst met scampi's, tomaten, uien en wortelen.

KAO PAD SAPPAROT

24.00 / 26.00

Koninklijk gesauteerde rijst: een keuze uit kip of scampi geserveerd in een ananaswieg. **Lune Siamoise's signature dish.**

BIJGERECHTEN

WITTE RIJST

4.00

Extra portie

ROTI

4.50

Extra portie

GLUANT RIJST

5.00

PAK PAD NAMAN HOY

13.00

Gesauteerde groenten met oestersaus.

KAO PAD PAK

13.00

Witte rijst gesauteerd met groenten.

VEGETARISCH

Nems

PHO PIA PAK

13.50

(4 stuks)

Vegetarische noedels met taugé, taro, wortels, kool en vermicelli geserveerd met zoetzure saus.

Soepen

Voorgerecht / Hoofdgerecht

TOM YAM PAK

14.00 / 21.00

Traditionele pittige soep met citroengras en verse kruiden. Licht pittig.

TOM KHA PAK

14.00 / 21.00

Kokosmelk soep met citroengras groenten, galanga en limoensap. Licht pittig.

Carpaccio

THAI CARPACCIO

16.00

Dun gesneden rauwe biet, Thaise kruiden en limoenvinaigrette 'Lune Siamoise' stijl.

Roergebakken geserveerd met witte rijst

PAK PAD KAPAO

21.00

Groenten gesauteerd met Thaise basilicum, tofu, licht, medium of zeer pikant.

PAK PAD NAMAN HOY

21.00

Gesauteerde groenten met oestersaus.

Curry's geserveerd met witte rijst

PANANG PAK

21.00

Vegetarische panang curry, tofu, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes. Medium pikant.

KENG KIOWAN PAK

21.00

Vegetarische groene curry met tofu, bamboescheuten en Thaise aubergines.

Gebakken rijst pasta

PAD THAI PAK

21.00

Gebakken rijstpasta met groenten, tofu en eieren, verpakt in een omelet.

Gebakken rijst

KAO PAD PAK

21.00

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

DESSERTS

KHAO NIAO MAMUANG

15.00

Dit bijzonder smakelijke dessert wordt gemaakt met een rijstsoort die blijft plakken als hij wordt gekookt (vandaar de naam kleeftijst). Voeg kokosmelk en een schijfje mango toe en je hebt een heerlijk dessert. Het is nog lekkerder met een bolletje vanille-ijs.

MANGO EN IJS

12.00

ROTI GLUAY

12.00

Thaise bananenpannenkoekjes, vanille- en honingijs met een drupje nutella.

DUO BOLLETJES IJS

7.00

Keuze uit: Vanille, Mango, Chocolate.

Chef Jiw van Lune Siamoise biedt u authentieke Thaise gerechten op basis van traditionele recepten... en helemaal zelfgemaakt!

Het hart van de traditionele Thaise keuken is de subtiële alchemie van zoute, zoete, zure, bittere en kruidige smaken, versterkt door de geur van specerijen.

De Thaise keuken vindt zijn oorsprong in China. Ze dateren van meer dan tweeduizend jaar geleden, toen stammen uit Yunnan zich in Siam kwamen vestigen en hun culinaire tradities (gebaseerd op rijst, noedels en soja) meebrachten. De Indiase invloed was aanzienlijk in de evolutie van de Thaise keuken, met de toevoeging van kruiden en curries. vreemd genoeg speelden de Portugezen, grote handelaren en navigators, ook een belangrijke rol door pepers uit Zuid-Amerika te importeren. Tot slot zijn sommige zuidelijke gerechten (masaman curry en saté kebab) van Maleise en islamitische invloed.

vreemd genoeg is het bekendste gerecht van Thailand van relatief recente datum: pad Thai werd minder dan honderd jaar geleden gecreëerd door de premier van Siam, die de eenheid van het land wilde bezegelen met een nieuwe naam (het Land van de Thais) en ook met een nieuw nationaal gerecht. Ironisch genoeg is Pad Thai veel populairder bij 'farangs' (buitenlanders) dan bij de Thais zelf.

Het favoriete gerecht van Thailand is ongetwijfeld SomTam, de groene papajasalade die op alle uren van de dag en nacht de muren van Thaise huizen doet schudden met vijzel en stamper, het gerecht dat je gehemelte doet exploderen van smaak!

Kin na kaaa! Eet smakelijk!