Welcome to **BKK Thai Restaurant & Bar**

The ultimate conceptual experience
of shared dining & ambiance combined.
You are about to enjoy delicious
authentic Thai food, some asian fusion
with a twist. Signature cocktails, the best
drinks in town and great music.
Only for those who dare to be different !

EAT DRINK ENJOY REPEAT

OH LOOK!
IT'S BKK
O'CLOCK

@bkkthairestaurant

BITES อาหารกินเล่น

1. SATE KAI มันเทศ 8,00
3 st. Gegrilde kipsate met huisgemaakte pindasaus (pikant)

3. TOD MAN PLA ทอดมันปลา 8,50
3 st. Thaise viskoekjes zelfgemaakt van visfilet, stukje citroenblad en kousenband, met zoete pikante chilisaus en gemalen pinda's (mild)

4. KOENG TOD กุ้ งทอดเทมปุระ 8,50
3 st. In tempura beslag bereide garnalen

5. PLAMUEK TOD ปลาหมึก 7,50
5 st. Krokant gebakken inktvisringen met huisgemaakte knoflooksaus

6. MANTHES สะเตะไก 7,50
Vers bereide frieten van zoete aardappel met pikante mayonaise

7. PHAK TOD มันเทศ 9,50
Verse groenten in tempura beslag met truffel mayonaise

148. KHAO THOD KLUK มันเทศ 7,50
4 st. Bitterballen met rode curry rijst

149. KAI THOD มันเทศ 7,50
5 st. Kip tenders met aioli en citroen

APETIZERS อาหารกินเล่น

20. LAAP KAI ยะทะเล 10,50
Thaise kipsalade met munt, kousenband, koriander en rode ui

21. YAM NEUA ลาบไก 10,50
Pikante ossenhaassalade met komkommer, wortel, koriander en ui

23. YAM MAMUANG ตมยะไก 10,50
Thaise mangosalade met wortel, chilipepers en rode ui

24. YAM KOENG ตมขาไก 10,50
Gambasalade met knoflook, spinazie, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

31. THOM YAM KAI ตมขาไก 9,50
Pikante kippensoep met champignons, bosui, wortel en koriander

33. THOM KHA KAI ตมขาไก 9,50
Pikante kippensoep met kokosmelk, champignons, bosui, wortel en koriander

34. THOM KHA KOENG ตมขาไก 10,00
Pikante garnalensoep met kokosmelk, champignons, bosui, wortel en koriander

Voor vragen over allergieën kunt u bij onze medewerker terecht.

MAINDISHES อาหารจานหลัก

VEGATARIAN เมนูก๋วยเตียว

49. KAENG SAP PA ROD TAHOE แกงสับปะรดเตาห 20,00
Tofu in rode kokoscurry met ananas, tomaat, limoenblad en chilipepers (mild)

50. KAENG MASSAMAN TAHOE แกงสับปะรดเตาห 20,00
Tofu in massaman-curry met aardappel, ui en pinda's (mild)

51. KAENG KARRIE TAHOE มันเทศ 20,00
Tofu in gele curry met ui en aardappels (mild)

52. TAHOE PHAD MEMUANG เตาหูผัดเม็ดมะมวง 20,00
Gebakken tofu met cashewnoten en groenten (mild)

56. TAHOE PHAD PHED ตาหูผัดเผ็ด 20,00
Tofu in rode curry met bamboe, ui, kousenband, paprika, wortel, citroenblad en basilicum (pikant) 🌶🌶

58. KAENG KIOWAAN TAHOE แกงเขียวหวานเตาห 20,00
Gebakken tofu in groene zoet-pikante curry met bamboe, ui, kousenband, paprika, wortel, citroenblad en basilicum (pikant) 🌶🌶🌶

CHICKEN เมนูไก่

60. KAI PHAD PRIEUWAAN มันเทศ 22,00
Gebakken kipfilet in zoetzure saus met ananas, komkommer, tomaten, wortel, ui, paprika en bosui (mild)

61. KAI PHAD MEMUANG ไกผัดเม็ดมะมวง 22,00
Gebakken kipfilet met cashewnoten en groenten (mild)

65. PANENG KAI มันเทศ 22,00
Gebakken kipfilet in rode kokoscurry met citroenblad, basilicum en pepers (mild) 🌶

110. KAENG MASSAMAN KAI แกงมัสหมันไก 22,00
Gebakken kipfilet in massaman-curry met aardappel, ui, wortel en pinda's (mild)

116. KAENG PHED KAI มันเทศ 22,00
Gebakken kipfilet in rode kokoscurry met Thaise groenten en basilicum (pikant) 🌶🌶

119. KAENG KIOWAAN KAI ไกผัดกระเทียมพริกไทย 22,00
Gebakken kipfilet in groene curry met bamboe, ui, wortel en Thaise basilicum (pikant) 🌶🌶

DUCK เมนูเป็ท

82. PED PHAD KRAPAUW มันเทศ 24,00
Gebakken eendenfilet met basilicum, knoflook, ui, kousenband, bamboe, paprika, broccoli en wortel (pikant) 🌶🌶🌶

83. KAENG KIOWAAN PED มันเทศ 24,00
Gebakken eendenfilet in groene zoet-pikante curry met bamboe, ui, wortel, paprika en Thaise basilicum (pikant) 🌶🌶🌶

84. KAENG SAP PA ROD PED แกงเผ็ดเป็ดใส่สัปรด 24,00
Gebakken eendenfilet in rode kokoscurry met ananas, tomaat, limoenblad en chilipepers (mild) 🌶

SEA FOOD อาหารทะเล

92. KOENG KRATIAM PRIK THAI กุกงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken gamba's met knoflook, zwarte peper,
bosui en koriander (mild)

93. KOENG PHAD PHED กุงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken gamba's in pittige rode curry met bamboe, ui,
kousenband, paprika, wortel, citroenblad en Thaise basilicum

94. KOENG PHAD KRAPAUW กุงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken gamba's met Thaise basilicum, knoflook, pepers,
ui, kousenband, bamboe, paprika, broccoli
en wortel (pikant)

95. KOENG PHAD KING มันเทศ 25,00
Gebakken gamba's met verse gember, ui, bosui, wortel
en champignons (mild)ÀÀÀ

FISH อาหารทะเล

96. PLA SAWAAY PHAD PHED กุกงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken witvis in pittige rode curry met bamboe, ui,
kousenband, paprika, wortel, citroenblad en basilicum (pikant)

97. PLA SAWAAY KRATIAM PRIK THAI กุงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken witvis met knoflook, zwarte peper, bosui en
koriander (mild)

98. PLA SAWAAY MEMUANG กุงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken witvis met cashewnoten en groenten (mild)

99. KAENG SAP PA ROD PLA SAWAAY กุงผัดเผ็ด 25,00
Gebakken witvis in rode kokoscurry met ananas, tomaat,
limoenblad en chilipepers (mild)

STEAK เมนูเนื้อ

72. NEUA PHAD KRATIAM PRIK THAI แพนงเนื้อ 25,00
Gebakken ossenhaas met knoflook, zwarte peper, bosui
en koriander (mild)

73. PANENG NEUA แพนงเนื้อ 25,00
Gebakken ossenhaas in rode kokoscurry met citroenblad,
basilicum en pepers (mild)

75. NEUA PHAD KRAPAUW เนื้อผัดกระเพรา 25,00
Gebakken ossenhaas met Thaise basilicum, knoflook, pepers,
ui, kousenband, bamboe, paprika, broccoli en wortel (pikant)

114. KAENG KARRIE NEUA แกงกระหรี่เนื้อ 25,00
Gebakken ossenhaas in gele curry met ui en aardappels (mild)

117. KAENG PHED NEUA มันเทศ 25,00
Gebakken ossenhaas in rode kokoscurry met Thaise
groenten en basilicum (pikant)

120. KAENG KIOWAAN NEUA แกงเผ็ดเนื้อ 25,00
Gebakken ossenhaas in groene curry met bamboe, ui, wortel
en Thaise basilicum (pikant)

SIDE DISH อเครืองเคียง

41. PHAD THAI KAI มันเทศ — 8,00
Gebakken rijstnoedels met kip, ei, wortel, bosui, pinda's
en taugé (mild)

44. PHAD KHI MAO ผัดขีเมา — 10,00
Gebakken rijstnoedels met kip, garnalen, broccoli en chili (pikant)

121. PHAD MIE มันเทศ — 8,00
Gebakken mihoen met ei, wortel, bosui en koriander

122. KAUW PHAD GHAI ขาวผัดไขา — 8,00
Gebakken jasmijnrijst met ei, wortel, ui, koriander, taugé en bosui

127. PHAD PHAK ROAM ผัดผักรวม — 8,00
Gebakken gemengde groenten

128. KROEPOEK ขาวเกียบกุง — 3,00
Zelf gebakken kroepoek met huisgemaakte satésaus

150. KAUW มันเทศ — 3,00
Gestoomde witte jasmijn rijst

DESSERT อเครืองเคียง

130. HAPPY END มันเทศ — 8,00
Gebakken banaan met honing en een bolletje vanille ijs

131. CHOCOLADE BOMBE ผัดผักรวม — 10,00
Pure mousse met een kern van licht gezouten caramel

132. CITROEN MERINGUE TAARTJE ขาวเกียบกง — 10,00
Klassieke en frisse citroen meringue taartje met een krokante bodem

133. MANGO BOMBE มันเทศ — 10,00
Gevuld met een mousse van passievrucht en mango

134. THAI MANGO STICKY RICE ผัดผักรวม — 9,00
Warme kleefrijst met kokosmelk en verse mango

135. AFFOGATO MARTINI ผัดขีเมา — 10,50
Espresso-martini met een bolletje vanille ijs

136. PORNSTAR MARTINI เนือผัดกระเพรา — 10,50
Pornstar martini met een bolletje vanille ijs

137. DAME BLANCHE ขาวผัดไขา — 9,00
Vanille ijs met chocolade saus en slagroom

138. AARDBEI BOMBE ขาวผัดไขา — 10,00
Gevuld met een mousse van aardbei

139. RED VELVET BOMBE ขาวผัดไขา — 10,00
Gevuld met een mousse van witte chocolade en
een red velvet bodem

THERE IS ALWAYS ROOM FOR DESSERT