

Dranken

KOFFIE / THEE

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Espresso macchiato	3.25
Americano	3.25
Cappucino	3.75
Koffie cream	4.00
Latte macchiato	4.25
Cafe latte/Flat white	4.25
Dubbele espresso	4.25
Decafé mogelijk	

Thee	3.00
Verse mint / gemberthee	4.25
Thai Koffie	9.50
Irish Koffie (Irish)	9.50
Italian Koffie (Amaretto)	9.50
French Koffie (Grand Marnier)	9.50
Spanish Koffie (Tia Maria)	9.50

FRISDRANKEN

Cola Regular	3.25
Cola Zero	3.25
Sprite Zero	3.25
Fanta orange	3.25
Fanta Cassis	3.50
Royal Bliss Bitter Lemon	3.50
Royal Bliss Tonic	3.50
Royal Bliss Gingerale	3.50
Royal Bliss Ginger Beer	3.50
Minute Maid appel	3.75
Fuze Tea Green Tea	3.75
Fuze Tea Lemon Sparkling	3.75
Chocomel	3.75
Fristi	3.75
Red Bull	4.75
Verse jus d'orange	4.75
Chaudfontaine Still 0.25 L	3.25
Chaudfontaine Spark 0.25L	3.25
Chaudfontaine Still 0.75 L	7.25
Chaudfontaine Spark 0.75 L	7.25

BIER

Singha	5.00
Chang	5.00
Affligem Belgisch Wit	4.50
Heineken fluitje	3.00
Heineken vaasje	3.50
Affligem blond (fles)	4.50
Texels Skuumkoppe (fles)	4.50

ALCOHOL VRIJ

Heineken 0.0%	3.75
Amstel Radler 0.0%	4.50
Affligem Belgisch Wit 0.0%	4.50

SHERRY

Dry sherry	4.50
Medium sherry	4.50

PORT

Ruby port	4.00
Witte port	4.00

Jenever-Vieux

Jonge	4.00
Oude	4.00
Vieux	4.00

WHISKY-GIN

Chivas Regal	7.50
Famous Grouse	7.50
Hendrick Gin	7.50
Red label	7.50
Black label	7.50
Southern Comfort	7.50
Jack Daniels	7.50
Jim Beam	7.50
Glenfidich 12 jaar	7.50
Ballantines	7.50
Meh Kong / Sang Som	7.50

COGNAC

Courvoisier vsop	9.00
Remy Martin vsop	9.00
Calvados	9.00
Armagnac	9.00

RUM-VODKA

Bacardi Black / Oakheart	7.00
Bacardi wit / limoen	7.00
Bacardi Reserva	7.00
Captain Morgan	7.00
Eristoff wit	7.00
Grey Goose	9.50

LIKEUREN

Amaretto Di Saronno	7.00
Armagnac	7.00
Bailey	7.00
Cointreau	7.00
D.O.M Benedictine	7.00
Drambuie	7.00
Grand Marnier	7.00
Kahlua	7.00
Malibu	7.00
Tia Maria	7.00
Licor 43	7.00
Franjelico	7.00

Allergenenkaart Thai Signature

Voorgerechten

	SATE TAHOE						
	PHAK TEMPYRA						
	PHO PIA JEE						
	SATE NUA						
	SATE KAI						
	THOEN THOONG 🥘						
	KOENG HOM PHAA 🥘						
	THOD MAN PLA 🐟🐟🐟						
	MOE HOM PHAA 🥘						
	KANOMPANG						
	PANGSIT 🥘						
	PHOPIA						

Tom kha kai

	TOM YAM KAL 🍲			
	TOM KHA KAI 🍲			
	TOM JEUD WOEN SEN			
	TOM YAM KOENG 🍲			
	TOM KHA KOENG 🍲			

Salades

	YAM TA LEE 🍲				
	YAM NUA YANG 🍲				
	YAM KAI YANG 🍲				
	SOM TAM THAI 🍲				

Hoofdgerecht

	NAM MAN HOI	GLUTEN	SOJA	WEEKDEREN				
	PRIEUWAAN	GLUTEN	LUPINE	SELDERIJ	VIS	WEEKDEREN		
	PHAD PONG KA RIE	EI	GLUTEN	LUPINE	MELK	SELDERIJ	VIS	WEEKDEREN
	KENG KA RIE	VIS						
	MASSAMAN	NOTEN	VIS					

Hoofdgerecht met 1 pp

	KRA TIEM 🍷		GLUTEN		SOJA		WEEKCHEREN		
	MA KAAM 🍷		GLUTEN		NOTEN		VIS		WEEKCHEREN
	PA NENG 🍷		PINDA'S		VIS				

Hoofdgerecht met 2 pp

	MED MA MUANG👣					
	CHOE CHIE👣					
	NAM PRIK PAUW👣					

Hoofdgerecht met 3 pp

	KIEUWAAN				
	PHAD PHED				
	PHAD SA TOH				
	KRA PAUW				
	PHAD CHA				
	PHAD PRIK SAM ROD				

Wok met rijst

	KAUW PHAD KIP	EI	LUPINE	SOJA
	KAUW PHAD MOE	EI	LUPINE	SOJA
	KAUW PAD NUA	EI	LUPINE	SOJA
	KAUW PHAD SAM SA HAAI 🐟🐢	EI	LUPINE	SOJA
	KAUW PHAD PLA MUK 🍷🍷🍷	EI	LUPINE	SOJA WIECKENREIN
	KAUW PHAD KOENG 🐼	EI	LUPINE	SOJA SCHAALDEREN

Wok met bami

	RAAD NAA PA NENG 🍌	EI	GLUTEN	LUPINE	PINDA'S	VIS
	RAAD MAA CHOE CHIE 🍌🍌	EI	GLUTEN	LUPINE	VIS	
	RAAD NAA PRIK PAUW 2 PP 🍌🍌	EI	GLUTEN	LUPINE	SCHAALDEREN	VIS WEEKDEREN
	RAAD NAA KRA PAUW 3 PP 🍌🍌 🍌	EI	GLUTEN	LUPINE	VIS WEEKDEREN	
	RAAD NAA KIEUWAAN 3 PP 🍌🍌 🍌	EI	GLUTEN	LUPINE	VIS	
	RAAD NAA NAM MAN HOI	EI	GLUTEN	LUPINE	SOJA	WEEKDEREN

Wok met rijstnoedels

	PHADTHAI KAI					
	PHADTHAI KOENG					

Vervolg allergenenkaart Thai Signature

Nagerechten

	KAUW NIEUW MA MUANG	 GLUTEN	 SESAMZAAD				
	I TIM THOD	 EI	 GLUTEN	 LUPINE	 MELK	 NOTEN	 ZWAVELDIOXIDE
	STRAWBERRY CHEESCAKE IJS	 EI	 GLUTEN	 LUPINE	 MELK	 ZWAVELDIOXIDE	
	I TIM DEK DEK	 EI	 GLUTEN	 LUPINE	 MELK	 ZWAVELDIOXIDE	
	PON LA MAI RAUM						
	GRAND DESERT	 EI	 GLUTEN	 LUPINE	 MELK	 SESAMZAAD	 ZWAVELDIOXIDE

Voorgerechten

1 PHO PIA	8.00
Thaise loempia met kip en groenten 4 stuks <i>Spring roll with chicken and vegetables 4 pieces</i>	
2 KIEW THOD	8.00
Thaise pangsit met gehakt, kip en garnalen 4 stuks <i>Egg pasta with chicken and shrimps 4 pieces</i>	
3 KA NOM PANG THOD	8.50
Thaise broodje met kip en met zoetzure komkommer 4 stuks <i>Thai bread with chicken and sweet and sour sauce 4 pieces</i>	
4 MOE HOM PHAA	9.00
Krokante bladerdeeg gevuld met gehakt varkenshaas 4 stuks <i>Deep-fried minced pork wrapped in egg pasta 4 pieces</i>	
5 THOD MAN PLA	9.50
Viskoekjes gemaakt van Tilapia en Pangafilet en Thaise kruiden 4 stuks <i>Fish cake 4 pieces</i>	
6 KOENG HOM PHAA	12.00
In een krokant nestje gehulde garnaal 4 stuks <i>Deep-fried prawns wrapped in egg pasta 4 pieces</i>	
7 THOENG THONG	12.00
Thaise loempia met kip en garnalen 4 stuks <i>Spring roll with glass noodle, chicken and shrimp 4 pieces</i>	
8 SATÉ KAI NUA	10.00 13.50
Gemarineerde kip of ossenhaas 4 stuks met huisgemaakte satésaus en met zoetzure komkommer <i>Chicken or beef with homemade sate sauce and sweet and sour cucumber 4 pieces</i>	
9 SATÉ MIX	13.50
Gemarineerde kip (2 st.) en ossenhaas (2 st.) met huisgemaakte satésaus en met zoetzure komkommer <i>Chicken (2 pcs) and beef (2 pcs) with homemade sate sauce and sweet and sour cucumber</i>	

SATÉ SAUS	5.00
KOMKOMMER ZOET/ZUUR	5.00

KROEPOEK MET PINDASAUS	5.00
PRIKNAMPLA	2.00
Thaise sambal met verse peper in vissaus	

					
EI	GLUTEN	LUPINE	MELK	MOSTERD	NOTEN
					
PINDA'S	SCHAALDIEREN	SELDERIJ	SESAMZAAD	SOJA	VIS
					
WEEKDIEREN	ZWAVELDIOXIDE				

Voorgerechten VEGETARISCH

10 | PHO PIA JEE 8.00

Thaise loempia met ei, tofu en groenten
Vegetarian deep-fried spring roll

11 | SATÉ TOFU 10.00

Met huisgemaakte satésaus en met zoetzure komkommer
With homemade sate sauce and sweet and sour cucumber

12 | PHAK TEMPURA 11.00

Groenten in krokant jasje | *Crispy fried vegetables*

Soepen

13 | TOM YAM KAI OF KOENG ** 8.50 | 10.00

Traditionele Thaise pittige soep met kip of garnalen
Authentic Thai spicy soup with chicken or shrimps

14 | TOM KHA KAI OF KOENG * 9.00 | 11.00

Traditionele Thaise pittige kokosmelk soep met kip of garnalen
Authentic Thai spicy cream soup with chicken or shrimps

15 | TOM JEUD WOEN SEN 12.00

Thaise soep met gehakte kip, glasnoedel en groenten
Glass noodle soup with minced chicken and vegetables

Salades

16 | SOM TAM THAI ** 16.00

Pittige Thaise groene papaya salade
Spicy green papaya salad

17 | YAM KAI YANG ** 16.00

Pittige gegrilde kipfilet salade
Spicy grilled chicken salad

18 | YAM NUA YANG ** 20.00

Pittige gegrilde ossenhaas salade
Spicy grilled beef salad

19 | YAM TA LEE ** 24.00

Pittige gestoomde zeevruchten salade
Spicy seafood salad

Wok specialiteiten

20 | KAUW PHAD VLEES NAAR KEUZE 20.50

Gebakken rijst met diverse groenten en spiegel-ei

KAI Kip / *Chicken* 20.50

MOE Varkenshaas / *Pork* 21.50

NUA Ossenhaas / *Beef* 25.50

SAAM SA HAAI Kip, varkenshaas en ossenhaas 25.50

Chicken, pork and beef

PLA MUK inktvis / *Squid* 21.50

KOENG garnalen / *Prawns* 26.50

TAUHOE en groenten / *Tofu and vegetables* 20.50

21 | RAAD NAA VLEES NAAR KEUZE:

KIP/ *Chicken* 20.50 | VARKENSHAAS/ *Pork* 21.50 |

OSSENHAAS/ *Beef* 25.50 | GARNALEN/ *Prawns* 26.50

Thaise specialiteiten soort spaghetti op Thaise wijze bereid,
smaak naar keuze

CHOE CHIE **

PANENG *

PRIK PAUW **

KRA PAUW ***

KIEUW WAAN ***

NAM MAN HOI

*Voor beschrijving bovenstaande sauzen
zie de Sauzenpagina na de Hoofdgerechten*

22 | PHAD THAI KAI OF KOENG 20.50 | 26.50

| **PHAD THAI PHAK** 20.50

Traditionele Thaise rijstnoodels met kip of garnalen/
of alleen groenten, tauge, ei, pinda en limoen

*Traditional Thai rice noodles with chicken or prawns /or only vegetables,
bean sprouts, egg, peanuts and lemon*

Hoofdgerechten

U HEEFT KEUZE UIT:

23		KAI	Kipfilet <i>Chicken</i>	20.50
24		MOE	Varkenshaas <i>Pork</i>	21.50
25		SIE KROONG MOE	Spareribs <i>Spareribs</i>	21.50
26		NUA	Ossenhaas <i>Beef</i>	25.50
27		SAAM SA HAAI	Mix van: kip, varkenshaas en ossenhaas <i>Mix of: chicken, pork and beef</i>	25.50
28		PED	Eendenborstfilet <i>Duck</i>	27.00
29		PLA	Zeebaars (gefileerd) <i>White snapper fish</i> (gefrituurd of gestoomd)	25.00
30		KOENG	Garnalen <i>Prawns</i>	26.00
31		PLAMUK	Inktvis <i>Squid</i>	20.00
32		TAUHOE	Tahoe <i>Tofu</i>	19.00
33		PHAK RAUM	Groenten <i>Vegetables</i>	18.00
34		GAJ JIEW	Omelet <i>Omelette</i>	19.00

U kunt uw hoofdgerecht compleet maken met een combinatie-keuze van de sauzen op de pagina hiernaast.

You can complete your main course with a combination choice of the sauces on the opposite page.

Deze gerechten worden geserveerd met witte rijst.

*In plaats van witte rijst;
Gebakken rijst of bami + € 4,00*

*Extra van;
Witte rijst + € 3,00
Gebakken rijst of bami + € 5,50*

*Extra groenten + € 5,00
Extra cashewnoten + € 3,00*

These dishes are served with white rice.

*Instead of white rice;
Fried rice or noodles + € 4.00*

*Additional from;
White rice + € 3.00
Fried rice or noodles + € 5.50*

*Extra vegetables + € 5.00
Extra cashew nuts + € 3.00*

Als u een hoofdgerecht wilt delen is dit mogelijk, maar dan moeten wij wel helaas € 5,00 extra in rekening brengen.

Sauzen

Geen peper

NAM MAN HOI

Oestersaus, brocoli, paprika uien en bosui
Oyster sauce and vegetables

PRIEW WAAN

Zoet zure saus met komkommer, ananas, ui, tomaten, paprika en bosui
Sweet and sour sauce and vegetables

PHAD PONG KA RIE

Gele curry met Thaise kruiden, paprika, uien, bosui en selderij
Yellow curry with Thai herb and vegetables

KAENG KA RIE

Gele curry met kokosmelk, aardappel en uien
Yellow curry with coconut milk, potato and onions

MAS SA MAN

Massaman curry met kokosmelk, aardappel, cashewnoten en uien
Massaman curry with coconut milk, potato, cashew nuts and onions

1 Peper *

KRATIEM

Verse knoflook en 4 seizoenen pepersaus met uien en bosui
Garlic and pepper sauce

MA KAAM

Licht pittig huisgemaakte tamarinde saus, cashewnoten, Spaanse peper, uien en bosui
With a little spicy homemade tamarind sauce, cashew nuts and vegetables

PA NENG

Een zachte rode curry met kokosmelk, basilicum, haricot vert en gemalen pinda
Thai red curry with coconut milk, sweet basil, haricot vert and grinded peanuts

*U kunt zelf u smaak bepalen
Taste of your choice*

2 Pepers **

MED MA MUANG

Overheerlijke geroosterde pittige Thaise bruine curry met cashewnoten en groenten
Spicy Thai chili paste with cashew nuts and vegetables

CHOE CHIE

Thaise rode curry met kokosmelk, basilicum, paprika, Spaanse peper en uien
Thais red curry with coconut milk, vegetables and sweet basil

NAM PRIK PAUW

Met pittige Thaise bruine curry, kokosmelk (of zonder kokosmelk) en groenten
With spicy Thai chili paste, coconut milk (or without coconut milk) and vegetables

3 Pepers ***

KIEW WAAN

Een pittige groene curry met groenten, kokosmelk en basilicum
Spicy green curry with vegetables, coconut milk and sweet basil

PHAD PHED

Thaise rode curry met groenten, kokosmelk en basilicum
Red curry with vegetables, coconut milk and sweet basil

PHAD SA TOH

Authentiek gerecht uit zuid Thailand met peteh bonen en kokosmelk (of zonder kokosmelk)
Authentic dish from south of Thailand with parkia speciosa (stink bean) and coconut milk

KRA PAUW

Een pittige huisgemaakte basil saus en groenten
Spicy homemade holy basil sauce and vegetables

PHAD CHAA

Een pittige huisgemaakte Thaise kruiden-saus met groenten en basil
Spicy homemade Thai herb sauce with vegetables and holy basil

PHAD PRIK SAAM ROD

Een pittige Thaise verse chilisaus en groenten
Spicy red pepper sauce and vegetables

RIJSTTAFEL MENU 1 | 35.00

MINIMAAL 2 PERSONEN

Voorgerechten

PHO PIA per stuk

KIEW THOD per stuk

KANOMPANGTHOD per stuk

KAI SATE per stuk

Hoofdgerechten

KAI MED MA MUNG **

Kip met overheerlijke geroosterde pittige Thaise bruine curry met cashewnoten en groenten

NUA KRATIEM *

Ossenhaas met verse knoflook en 4seizoenen pepersaus

PHAK RAUM

Roerbak groenten

Nagerecht

DAME BLANCHE

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom

RIJSTTAFEL MENU 2 | 39.00

MINIMAAL 2 PERSONEN

Voorgerechten

PHO PIA per stuk

MOE HOM PHAA per stuk

THOENG THONG per stuk

SATÉ NUA per stuk

Hoofdgerechten

KAI MASSAMAN

Kip met massaman curry in kokosmelk, aardappel en cashewnoten

NUA KRAPAUW ***

Ossenhaas met een pittige huisgemaakte basilicumsaus en groenten

SOMTAM THAI **

Pittige Thaise groene papaya salade

Nagerecht

STRAWBERRY CHEESECAKE IJS

Aardbeien cheesecake ijs met slagroom

RIJSTTAFEL MENU 3 | 43.50

MINIMAAL 2 PERSONEN

Voorgerechten

PHO PIA per stuk

KIEW THOD per stuk

KOENG HOM PHAA per stuk

THODMANPLA per stuk

Hoofdgerechten

PLA KRA TIEM *

Zeebaars (hele of gefileerde) (gefrituurde of gestoomde) met verse knoflook en 4seizoenen pepersaus

KOENG CHOE CHIE **

Garnalen met rode curry, kokosmelk en basilicum

PHAK RAUM OF SOMTAM THAI **

Roerbak groenten of pittige Thaise groene papaya salade

Nagerecht

I TIM THOD

Gefrituurd vanille-roomijs met een krokant jasje en slagroom

Deze gerechten worden geserveerd met witte rijst.

*In plaats van witte rijst;
Gebakken rijst of bami + € 4,00*

*Extra van;
Witte rijst + € 3,00
Gebakken rijst of bami + € 5,50*

These dishes are served with white rice.

*Instead of white rice;
Fried rice or noodles + € 4.00*

*Additional from;
White rice + € 3.00
Fried rice or noodles + € 5.50*

*Bij menu verandering worden wel extra kosten in rekening gebracht.
Additional costs will be charged for menu changes.*

Nagerechten

35 | KHAO NIEUW MA MUANG (SEIZOENS GEBONDEN) 12.50

Kleefrijst met mango en kokosmelk

Sticky rice with mango and coconut milk

36 | I TIM THOD 12.50

Gefrituurd vanille-roomijs met een krokant jasje en slagroom

Crispy deep fried vanilla ice cream with whipped cream

37 | STRAWBERRY CHEESECAKE IJS 12.50

Aardbeien cheesecake ijs met slagroom

Strawberry cheesecake with whipped cream

38 | DAME BLANCHE 6.50

Een bolletje vanilleijs met chocolade, slagroom en Oreo crunch

A scoop of vanilla ice cream with chocolate, whipped cream and Oreo crunch

39 | PHON LA MAI RAUM 12.50

Mix van seizoensfruit

Mix season fruits



PRINSESTRAAT 106 -110 | DEN HAAG | 070 - 514 79 38
HOOFSTRAAT 95 | ALPHEN A/D RIJN | 0172 - 57 86 85
DORPSSTRAAT 78A | ZOETERMEER | 079 785 7857

WWW.THAISIGNATURE.NL