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
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	4.50
Texels Skuumkoppe	4.50

ALCOHOL VRIJ

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

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
Meh Kong / Sang Som	7.50

Vraag naar beschikbaarheid

Grey Goose	9.50

LIKEUREN

Amaretto Di Saronno	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	PINDA'S, SOJA
PHAK TEMPYRA	GLUTEN, LUPINE
PHO PIA JEE	EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, ZWAVELDIOXIDE
SATE NUA	LUPINE, PINDA'S
SATE KAI	LUPINE, PINDA'S
THOEN THOONG	EI, GLUTEN, LUPINE, SCHAALDIEREN, WEEKDIEREN
KOENG HOM PHAA	EI, GLUTEN, LUPINE, SCHAALDIEREN, SOJA, ZWAVELDIOXIDE
THOD MAN PLA	EI, VIS
MOE HOM PHAA	EI, GLUTEN, LUPINE, SESAMZAAD, WEEKDIEREN, ZWAVELDIOXIDE
KANOMPANG	EI, GLUTEN, LUPINE, MELK, WEEKDIEREN
PANGSIT	EI, GLUTEN, SCHAALDIEREN, ZWAVELDIOXIDE
PHOPIA	EI, GLUTEN, MELK, WEEKDIEREN, ZWAVELDIOXIDE

Tom kha kai

TOM YAM KAI	LUPINE, VIS
TOM JEUD WOEN SEN	LUPINE, SELDERIJ
TOM YAM KOENG	LUPINE, SCHAALDIEREN, VIS
TOM KHA KOENG	LUPINE, SCHAALDIEREN, VIS

Salades

YAM TA LEE	SCHAALDIEREN, SELDERIJ, VIS, WEEKDIEREN
YAM NUA YANG	VIS
YAM KAI YANG	VIS
SOM TAM THAI	PINDA'S, VIS

Hoofdgerecht

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

Hoofdgerecht met 1 pp

KRA TIEM	GLUTEN, SOJA, WEEKDIEREN
MA KAAM	GLUTEN, NOTEN, VIS, WEEKDIEREN
PA NENG	PINDA'S, VIS

Hoofdgerecht met 2 pp

MED MA MUANG	GLUTEN, NOTEN, SCHAALDIEREN, VIS, WEEKDIEREN
CHOE CHIE	VIS
NAM PRIK PAUW	GLUTEN, SCHAALDIEREN, VIS, WEEKDIEREN

Hoofdgerecht met 3 pp

KIEUWAAN	VIS
PHAD PHED	VIS
PHAD SA TOH	VIS
KRA PAUW	GLUTEN, VIS, WEEKDIEREN
PHAD CHA	GLUTEN, VIS, WEEKDIEREN
PHAD PRIK SAM ROD	GLUTEN, VIS, WEEKDIEREN, ZWAVELDIOXIDE

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, WEEKDIEREN
KAUW PHAD KOENG	EI, LUPINE, SCHAALDIEREN, SOJA

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, SCHAALDIEREN, VIS, WEEKDIEREN
RAAD NAA KRA PAUW 3 PP	EI, GLUTEN, LUPINE, VIS, WEEKDIEREN
RAAD NAA KIEUWAAN 3 PP	EI, GLUTEN, LUPINE, VIS
RAAD NAA NAM MAN HOI	EI, GLUTEN, LUPINE, SOJA, WEEKDIEREN

Wok met rijstnoedels

PHADTHAI KAI	EI, LUPINE, PINDA'S, VIS
PHADTHAI KOENG	EI, LUPINE, PINDA'S, SCHAALDIEREN, VIS

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	

SATÉ SAUS 5.00
Huisgemaakte satésaus
Thai peanut dipping sauce

AJARDSAUS 5.00
Komkommer zoet/zuur
Cucumber relish

KROEPOEK MET PINDASAUS 5.00
Prawn crackers with peanut sauce

PRIKNAMPLA 2.00
Thaise sambal met verse peper in vissaus
Thai chili fish sauce

SPIEGEL-EI 2.00
Fried egg

VERSE RAWIT 1.50
Fresh chili

KROEPOEK 3.50
Prawn crackers

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

Voorgerechten

1 | PHO PIA 12.00
Thaise loempia met kip en groenten | 4 stuks
Deep-fried mini spring rolls with chicken and vegetables | 4 pieces

2 | KIEW THOD 12.00
Thaise pangsit met gehakt, kip en garnalen | 4 stuks
Deep-fried minced shrimp and chicken dumplings | 4 pieces

3 | KA NOM PANG THOD 12.50
Thais broodje met kip en met zoetzure komkommer | 4 stuks
Thai-style minced chicken on toast with Thai cucumber relish | 4 pieces

4 | MOE HOM PHAA 12.00
Krokante bladerdeeg gevuld met gehakt varkenshaas | 4 stuks
Deep-fried pork and mushroom dumplings | 4 pieces

5 | THOD MAN PLA 14.00
Viskoekjes gemaakt van Tilapia en Pangafilet
en Thaise kruiden | 4 stuks
Curried fish cakes | 4 pieces

6 | KOENG HOM PHAA 17.00
In een krokant nestje gehulde garnaal | 4 stuks
Crispy fried shrimps | 4 pieces

7 | THOENG THONG 17.00
Thaise loempia met kip en garnalen | 4 stuks
Deep-fried minced chicken and shrimp spring rolls | 4 pieces

8 | PHAK TEMPURA 14.50
Groenten in krokant jasje | *Crispy fried vegetables*

9 | PHO PIA JEE 12.00
Thaise loempia met ei, tofu en groenten
Deep-fried vegetarian spring rolls

10 | PHO PIA SOD PROTEÏNE NAAR KEUZE:
Verse Thaise loempia met cashew-notensaus
Fresh Thai spring rolld with cashew nut sauce
KIP/ *Chicken* 15.50 | GARNALEN/ *Prawns* 17.00 | TAHOE/ *Tofu* 15.50

11 | SATÉ PROTEÏNE NAAR KEUZE:
Gemarineerde kip of ossenhaas | 4 stuks
met huisgemaakte satésaus en met zoetzure komkommer
Chicken or beef with homemade sate sauce
and sweet and sour cucumber | 4 pieces
KIP/ *Chicken* 15.50 | OSSENHAAS/ *Beef* 17.00 |
VLEES-MIX/ *Meat mix* 17.50 | TAHOE/ *Tofu* 15.50

12 | MIX VOORGERECHT | MENU - 1 13.50
13 | MIX VOORGERECHT | MENU - 2 15.50
14 | MIX VOORGERECHT | MENU - 3 18.50

Voor beschrijving bovenstaande mix voorgerechten zie de Rijsttafelpagina

For a description of the above mix starters see the Rice Table page

Soepen PROTEÏNE NAAR KEUZE:

15 | TOM YAM / TOM KHA / TOM JEUD
Thaise soep keuze uit
Thai soup, you can choose from
KIP/ *Chicken* 12.00 | GARNALEN/ *Prawns* 15.50 | TAHOE/ *Tofu* 12.00

Salades

16 | SOM TAM KOENG SOD ** 22.00
Pittige Thaise groene papaya salade met garnalen
Spicy green papaya salad with prawns

17 | SOM TAM THAI ** 18.00
Pittige Thaise groene papaya salade
Spicy green papaya salad

18 | YAM KAI YANG ** 18.00
Pittige gegrilde kipfilet salade
Spicy grilled chicken salad

19 | YAM NUA YANG ** 22.00
Pittige gegrilde ossenhaas salade
Spicy grilled beef salad

Wok specialiteiten

20 | KAUW PAD PROTEÏNE NAAR KEUZE:
Gebakken rijst met diverse groenten en spiegel-ei
KIP/ *Chicken* 24.00 | VARKENSHAAS/ *Pork* 25.50 |
OSSENHAAS/ *Beef* 27.50 | GARNALEN/ *Prawns* 28.50 |
INKTVIS/ *Squid* 24.00 | MIX-VLEES/ *Meat mix* 28.00 |
TAHOE/ *Tofu* 22.50

21 | RAAD NAA PROTEÏNE NAAR KEUZE:
KIP/ *Chicken* 24.00 | VARKENSHAAS/ *Pork* 25.50 |
OSSENHAAS/ *Beef* 27.50 | GARNALEN/ *Prawns* 28.50 |
INKTVIS/ *Squid* 24.00 | MIX-VLEES/ *Meat mix* 28.00 |
TAHOE/ *Tofu* 22.50

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

For description of the sauces above, see the Sauces page after the Main Courses

22 | PHAD THAI
Traditionele Thaise rijstnoedels 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

KIP/ *Chicken* 24.00 |
GARNALEN/ *Prawns* 28.50 |
TAHOE/ *Tofu* 22.50

Hoofdgerechten U HEEFT KEUZE UIT:

23	**KAI** Kipfilet | *Chicken*	24.00
24	**MOE** Varkenshaas | *Pork*	25.50
25	**SIE KROONG MOE** Spareribs | *Spareribs*	24.00
26	**NUA** Ossenhaas | *Beef*	27.50
27	**SAAM SA HAAI** Mix van: kip, varkenshaas en ossenhaas *Mix of: chicken, pork and beef*	27.50
28	**PED** Eendenborstfilet | *Duck*	29.00
29	**PLA** Zeebaars (gefileerd) *White snapper fish* (gefrituurd of gestoomd)	27.00
30	**KOENG** Garnalen | *Prawns*	28.00
31	**PLAMUK** Inktvis | *Squid*	22.00
32	**TAUHOE** Tahoe | *Tofu*	21.00
33	**PHAK RAUM** Groenten | *Vegetables*	20.00
34	**GAI JIEW** Omelet | *Omelette*	21.00

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

U kunt zelf u smaak bepalen
Taste of your choice

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

PHAD PONG KA RIE
Gele curry met Thaise kruiden, paprika, uien, bosui en selderij
Yellow curry with Thai herb

KAENG KA RIE
Gele curry met kokosmelk, aardappel en uien
Yellow curry with coconut milk, potatoes and onions

MAS SA MAN
Massaman curry met kokosmelk, aardappel, cashewnoten en uien
Massaman curry with coconut milk, potatoes, 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
Mild spiced homemade tamarind sauce and cashew nuts

PA NENG
Een zachte rode curry met kokosmelk, basilicum, haricot vert en gemalen pinda
Spiceless red curry with coconut milk and basilicum

2 Pepers **

MED MA MUANG
Overheerlijke geroosterde pittige Thaise bruine curry met cashewnoten en groenten
Spicy Thai chili paste with cashew nuts

CHOE CHIE
Thaise rode curry met kokosmelk, basilicum, paprilka, Spaanse peper en uien
Thais red curry with coconut milk 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)

3 Pepers ***

KIEW WAAN
Een pittige groene curry met groenten, kokosmelk en basilicum
Spicy green curry with Thai herbs, coconut milk and sweet basil

PHAD PHED
Thaise rode curry met groenten, kokosmelk en basilicum
Red curry 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 stink bean and coconut milk

KRA PAUW
Een pittige huisgemaakte basil saus en groenten
Spicy homemade holy basil sauce

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

PHAD PRIK SAAM ROD
Een pittige Thaise verse chilisaus en groenten
Spicy red pepper sauce

RIJSTTAFEL MENU 1 | 38.50

MINIMAAL 2 PERSONEN | PRIJS P.P.

Voorgerechten

PHO PIA / KIEW THOD / KANOMPANGTHOD / KAI SATÉ

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

YAM GAI **

Pittige Thaise salade met gebakken ei, verse groenten en truffelsaus

Nagerecht

DAME BLANCHE

Vanille ijs met chocoladesaus en slagroom

RIJSTTAFEL MENU 2 | 42.50

MINIMAAL 2 PERSONEN | PRIJS P.P.

Voorgerechten

PHO PIA / MOE HOM PHAA / THOENG THONG / SATÉ NUA

Hoofdgerechten

KAI MASSAMAN

Kip met massaman curry in kokosmelk, aardappel en cashewnoten

NUA KRAPAUW ***

Ossenhaas met een pittige huisgemaakte basilicumsaus en groenten

YAM GAI **

Pittige Thaise salade met gebakken ei en verse groenten

Nagerecht

STRAWBERRY CHEESECAKE IJS

Aardbeien cheesecake ijs met slagroom

RIJSTTAFEL MENU 3 | 47.50

MINIMAAL 2 PERSONEN | PRIJS P.P.

Voorgerechten

THOENG THONG / KIEW THOD / KOENG HOM PHAA / THODMANPLA

Hoofdgerechten

PLA KRA TIEM *

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

KOENG CHOE CHIE **

Garnalen met rode curry, kokosmelk en basilicum

YAM GAI **

Pittige Thaise salade met gebakken ei en verse groenten

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) **13.50**
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 **8.50**
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

THAI Signature

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