

Welkom bij A en B, Thai gastrobar.

Bij ons kunt u in een huiselijke setting genieten van de originele smaken uit de Thaise keuken. Wij maken alles zoveel mogelijk zelf in huis van de beste, verse ingrediënten en zonder smaakversterkers.

Wij zijn een klein bedrijf waar alles vers en op bestelling bereid wordt. **Daarom is het niet mogelijk om meer dan 5 verschillende gerechten per gang / per tafel te serveren .**

Bij drukte vragen wij enig geduld van onze gasten.

Heeft u een allergie of voedselintolerantie, meld het ons bij uw bestelling.

Wij hanteren als minimale bestelling 1 hoofdgerecht per persoon.

Keuze menu: 3 gangen 28,50 p.p.

Voorgerecht:

Popia Tod: handgevouwen loempia's met groenten, glasnoedels en ei, huisgemaakte zoete chilisaus

of

Tod Man Pla: huisgemaakte viskoekjes, geserveerd met onze speciale saus

of

Tom Kha Kai: vers gemaakte soep van kokosmelk met champignons en kip

Hoofdgerecht:

**** Kaeng Deng Neua**

Rundvlees in saus van rode curry met limoenblad, bamboe, boontjes en Thaise basilicum

of

*** Pla Pad Cha**

Krokant gebakken Baramundi-filet (wildvangst) met saus van verse Thaise kruiden en groenten

of

Massaman Kai

Stukjes kipfilet in milde Massaman curry met aardappel en pinda's, gebakken groenten

Dessert

Dame Blanche: Biologisch vanille-ijs met slagroom en chocolade-saus

of

Koffie of thee met een glaasje likeur (Cointreau, Tia Maria, Licor 43, Amaretto) of Cognac

Proeverij Menu alleen per gehele tafel te bestellen, min. 2 personen

voorgerecht, 3 hoofdgerechten, dessert 36,50 p.p.,

voorgerecht, soep, 3 hoofdgerechten, dessert 43,50 p.p.

Chef's Special: gemengd voorgerecht bestaande uit 4 kleine hapjes

***Tom Yum Kung (kruidige soep met gamba's en champignons)**

**** Kaeng Deng Neua: Rundvlees in saus van rode curry met kokosmelk,**

Kai Pad Med Mamuang: Kipfilet met cashewnoten, groenten en verse ananas,

Pla Priaw Wan : Baramundi in zoet-zure saus

Warme banaan in kokosmelk met het lekkerste biologisch vanille-ijs van Nederland

Voorgerechten

1 Chef's Special: gemengd voorgerecht bestaande uit 4 kleine hapjes 10,50

2 Popia Tod: ปอเปี๊ยะเจ Handgevouwen loempia's met groenten, glasnoedels en ei met huisgemaakte chilisaus (3)

6,25

3 Satay Moo สะเต๊ะหมู: saté van varkensvlees met onze huisgemaakte pindasaus en adjar (3) 6,25

4 Tod Man Pla ทอดมันปลา: huisgemaakte viskoekjes, geserveerd met onze speciale saus (3) 6,25

Soepen

11*Tom Yum Kung ต้มยำกุ้ง

Vers gemaakte kruidige soep met garnalen en champignons 9,00 T

12 Tom Kha Kai ต้มข่าไก่

Vers gemaakte soep van kokosmelk met champignons en kip 7,50T

13 Tom Kha Kung ต้มข่ากุ้ง

Vers gemaakte soep van kokosmelk met champignons en garnalen 9,50

Salades

21 * Som Tam Thai ส้มตำไทย : Populaire Thaise pikante salade van groene papaya met wortel, tomaat en pinda 11,75 (met tijgergarnalen +4,25)

22 * P'halar Kai พล่าไก่: Pikante kip salade met citroengras en mint 7,75

23 *Nam Tok Neua น้ำตกเนื้อ : Frisse en pikante salade van rundvlees 10,50

Hoofdgerechten

31 Ka Ped Priaw Wan ขาเป็ดเปรี้ยวหวาน: Geconfijte eendenbout met zoet-zure saus en groenten 19,50

32 *Neua Pad Prik Thai Dam เนื้อผัดพริกไทยดำ : Gewokt rundvlees met zwarte peper, oestersaus, en verse groenten 18,50 T

33 ** Kaeng Deng Neua แกงแดงเนื้อ : Rundvlees in saus van rode curry met limoenblad, bamboe, boontjes en Thaise basilicum 18,50 T

34 Massaman Neua มัสมันเนื้อตุ๋น : Zacht gestoofd rundvlees in milde Massaman curry met aardappel en pinda's, gebakken groenten 19,75

35 Kai Pad Med Mamuang ไก่ผัดเม็ดมะม่วง : Stukjes kipfilet met cashewnoten, groenten en verse ananas 16,75 T

36 *Kai Pad Samun Prai ไก่ผัดสมุนไพร: Stukjes kipfilet met verse Thaise kruiden, oestersaus en groenten 16,25

37 ***Kaeng Kiaw Wan Kai แกงเขียวหวานไก่: Kip in pikante groene curry met bamboe, boontjes en Thaise basilicum 17,25 T

38 **Kung Chu-chi กุ้งชุฉี่ : Gamba's in licht pikante rode Panaeng curry saus met limoenblad, boontjes en aubergine 19,75

39 Pad Thai Kung ผัดไทยกุ้ง : Gewokte Thaise rijstnoedels met tamarindesaus, tijgergarnalen en taugé 17,50 T

40 Pla Pad Cha ปลาผัดฉ่า: Krokant gebakken Baramundi-filet (wildvangst) met saus van verse Thaise kruiden en groenten 18,50

Hoofdgerechten (behalve Pad Thai) worden geserveerd met witte rijst, gebakken rijst ipv witte rijst 2,75, noedels i.p.v. rijst 4,25, losse portie rijst 2,00 losse portie gebakken rijst 4,75 extra gebakken groenten 6,25

T = gerecht ook verkrijgbaar met tofu i.p.v. vlees

Desserts

51 Gemarineerde ananas met witte chocolade-ijs en kokoslikeur 7,75

52 Dame Blanche: biologisch vanille-ijs met slagroom, chocolade-saus, hazelnoot-crunch 5,95

53 Banaan met kokosijs en caramelsaus 7,75

54 Sgroppino: citroen sorbetijs, opgeslagen met wodka en prosecco 7,75

* = deze gerechten worden à la minute gemaakt en kunnen zo pikant als u wenst gemaakt worden

** = pikant en kan extra pikant gemaakt worden *** = extra pikant