



MAI THAI CUISINE

---

WHERE PASSION MEETS TRADITION

MENU

# MAI THAI CUISINE

WHERE PASSION MEETS TRADITION

## ... culinaire liefde ...

Mai Thai legt de lat heel hoog met een dagverse keuken, wekelijkse suggesties en bovendien een heel mooie wijnkaart. Aangezien liefde door de maag gaat durven we te stellen dat, met dank aan de zuivere en gezonde Thaise keuken, we u héél graag zien!

## ... traditionele smaken ...

De Thaise keuken is een traditionele keuken waar gerechten vaak durven variëren per familie en zo worden overgedragen van generatie op generatie. Mai heeft de traditionele gerechten van haar familie naar haar hand gezet maar volgt ook de Europese, moderne, visie op het leiden van een restaurant met een streven naar een continue kwaliteit en smaak.

## ... ecologische inspiratie ...

Mai Thai nam bij de verbouwing van dit historisch pand de uitdaging aan om heel erg energiebewust te werk te gaan. Alle verlichting in ons restaurant maakt dan ook gebruik van de nieuwste generatie LED's, dat vinden wij persoonlijk geen fait divers! Ook de klimatisatie is een van de meest energiezuinige op de markt.

# MAI THAI CUISINE

WHERE PASSION MEETS TRADITION

## ... culinary love ...

Mai Thai is aiming very high: we offer fresh products, weekly suggestions and a very attractive wine list. Since the way to a man's heart is through his stomach, we dare say that we love you profoundly, thanks to the pure and healthy Thai cuisine.

## ... traditional flavours ...

The Thai cuisine is a traditional one. Dishes often vary amongst families, and their recipes are passed on from one generation to another. Mai has given the traditional dishes of her family a personal twist, without losing sight of the European, modern vision upon leading a restaurant. This includes the strive for a continuous quality and taste.

## ... ecological inspiration ...

While renovating this historical premises, Mai Thai accepted the challenge to work utmost energy-consciously. Therefore, all the lighting in our restaurant makes use of the newest generation of LEDs. According to us, that is no triviality!

The air-conditioning is also one of the most energy efficient ones available.

DRANKEN	6	7	DRINKS
MENU MAI THAI	8	9	MENU MAI THAI
VOORGERECHTEN	10	11	STARTERS
SOEPEN	10	11	SOUPS
SALADES	12	13	SALADS
KIP	12	13	CHICKEN
EEND	14	15	DUCK
RUNDSVLEES	16	17	BEEF
VARKENSVLEES	16	17	PORK
VIS	18	19	FISH
ZEEVRUCHTEN	18	19	SEAFOOD
GEBAKKEN NOEDELS	20	21	FRIED NOODLES
GEBAKKEN RIJST	20	21	FRIED RICE
VEGETARISCH	22	23	VEGETARIAN

**GROEPEN VANAF 6 PERSONEN WORDEN VRIENDELIJK VERZOCHT SLECHTS 5  
VERSCHILLENDE VOORGERECHTEN EN 5 VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN  
TE KIEZEN, ZODAT WE ALLES SAMEN KUNNEN OPDIENEN.**

**GROUPS OF MORE THAN 6 PERSONS ARE KINDLY REQUESTED NOT TO  
CHOOSE OVER 5 DIFFERENT STARTERS AND 5 DIFFERENT MAIN COURSES TO  
MAKE SURE WE CAN SERVE ALL OF THEM TOGETHER.**

## WATER

Chaudfontaine plat 25cl § 2,5 euro  
Chaudfontaine plat 50cl § 5 euro

Chaudfontaine bruis 25cl § 2,5 euro  
Chaudfontaine bruis 50cl § 5 euro

Chaudfontaine light sparkling 50cl § 5 euro

## WIJN § WINE

glas wit, rood of rosé § 4,5 euro  
1/2 liter wit, rood of rosé § 14 euro  
fles wit, rood of rosé § 20 euro

## CHAMPAGNE

Laurent Perrier § 69 euro  
Veuve Clicquot § 85 euro

## FRISDRANK § SOFT DRINK

Coca Cola § 2,5 euro  
Cola Light § 2,5 euro  
Cola Zero § 2,5 euro  
Sprite § 2,5 euro  
Fanta § 2,5 euro  
Nordic Mist Tonic § 2,5 euro  
Nestea § 2,5 euro  
Minute Maid orange § 2,5 euro

## BIER § BEER

Singha 33cl (Thais Bier) § 4 euro

## CAVA

Fles § 29 euro  
Glas § 6,5 euro

## APERITIEF § APERITIF

Cava § 6,5 euro  
Mai Thai Cocktail § 6,5 euro  
Gordon's Gin § 6,5 euro  
Passoa § 6 euro  
Witte porto § 4,5 euro  
Rode porto § 4,5 euro  
Lychee wijn § 4,5 euro  
Martini (Bianco/Rosso) § 4,5 euro  
Kirr § 4,5 euro  
Kirr Cava § 4,9 euro  
Sherry § 4,5 euro  
Campari § 4,9 euro  
Ricard § 4,9 euro

## KOFFIE § COFFEE

Koffie § Coffee § 2,5 euro  
Espresso § 2,5 euro  
Dubbele Espresso § 3,5 euro  
Décafiné § 2,5 euro

Cappuccino § 3,0 euro  
Latte machiatto § 3,7 euro

Irish coffee § 8 euro  
Italian coffee § 8 euro  
French coffee (Grand Marnier of Cognac) § 8 euro  
Mai Thai Coffee § 8 euro

## DIGESTIEF § DIGESTIF

J.B. § 6,5 euro  
Jack Daniels § 7 euro  
Chivas Regal § 7 euro  
Thai Whisky Mekhong § 6,5 euro  
Wodka § 6,5 euro  
Calvados § 6,5 euro  
Cointreau § 6,5 euro  
Cognac § 6,5 euro  
Grand Marnier § 6,5 euro  
Amaretto § 6 euro  
Bacardi § 6,5 euro  
Gordon's Gin § 6 euro  
Bailey's § 6 euro  
Sambucca § 6,5 euro  
Limoncello § 6 euro

## THEE § TEA

Thee § Tea § 3 euro  
Jasmijnthee § Jasmine tea § 3,5 euro  
Verse muntthee § Fresh mint tea § 3,9 euro  
Thaise Thee § Thai tea § 3,9 euro  
Green Tea § 3,5 euro

*Taeymans*  
Coffee

## MENU MAI THAI § 38,5 EURO

### aperitief Mai Thai

---

#### voorgerecht naar keuze

**Thod Man Plaa (licht pikant)**  
Vispasteitjes met komkommersaus

**Ghai Hoo Bai Tuey**  
Gefrituurde gemarineerde kip gerold in bananenblad met sojasaus

**Kradook Mooh Thod**  
Varkensribbetjes gemarineerd op thaise wijze

---

#### hoofdgerecht naar keuze

**Gaeng Kai**  
Kip in gele, rode of groene curry

**Plaa Phad King**  
Gewokte vis met gember en exotische groentjes

**Naam Tok Nua**  
Rundsvlees met limoen en een subtiele mix van exotische kruiden

---

### thais dessert

---

### koffie of thee

## MENU MAI THAI § 38,5 EURO

### aperitif Mai Thai

---

#### starter of choice

**Thod Man Plaa (slightly spicy)**  
Pastry of fish with cucumber sauce

**Ghai Hoo Bai Tuey**  
Deep fried marinated chicken wrapped in banana leaves with soy sauce

**Kradook Mooh Thod**  
Spareribs, thai style

---

#### main course of choice

**Gaeng Kai**  
Chicken with yellow, red or green curry

**Plaa Phad King**  
Stir fried fish with ginger and exotic vegetables

**Naam Tok Nua**  
Beef with lime and a subtle mixture of exotic herbs

---

### thai dessert

---

### coffee or tea

## VOORGERECHTEN

### 1. Poo Pear \$ 9 euro

Krokante rolletjes met groentjes

### 2. Satay \$ 9 euro

Gemarineerde kippensatés met heerlijke pindasaus

### 4. Thod Man Plaa \$ 10 euro

Vis pasteitjes met komkommersaus

### 5. Ghai Hoo Bai Tuey \$ 10 euro

Gefrituurde gemarineerde kip gerold in bananenblad met sojasaus

### 6. Kradook Mooh Thod \$ 10 euro

Varkensribbetjes gemarineerd op thaise wijze

### 7. Mix Mai Thai \$ 13,5 euro

Assortiment van verschillende thaise hapjes

### 11. Goong Hom Phaa \$ 22,5 euro

Krokante rolletjes gevuld met scampi's (voor 2 personen)

### 80. Wan Tan Thod \$ 10 euro

Gebakken scampi in deeg, overgoten met een heerlijk zoetzuur sausje, komkommer, koriander en nootjes

## SOEPEN

### 8. Tom Yam Goong \$ 10 euro

Scampisoep met citroengras en chilipepers

### 9. Tom Kha Kai \$ 10 euro

Kippensoep met kokosmelk en citroengras

### 12. Tom Yam Mixed Seafood \$ 18,5 euro

Zeevruchtensoep met groenten, citroengras en chilipepers

## STARTERS

### 1. Poo Pear \$ 9 euro

Thai spring rolls with vegetables

### 2. Satay \$ 9 euro

Marinated chicken filet with lovely peanut sauce

### 4. Thod Man Plaa \$ 10 euro

Pastry of fish with cucumber sauce

### 5. Ghai Hoo Bai Tuey \$ 10 euro

Deep fried marinated chicken wrapped in banana leaves with soy sauce

### 6. Kradook Mooh Thod \$ 10 euro

Spareribs, thai style

### 7. Mix Mai Thai \$ 13,5 euro

A mix of thai starters

### 11. Goong Hom Phaa \$ 22,5 euro

Spring rolls with scampi (for 2 persons)

### 80. Wan Tan Thod \$ 0 euro

Fried scampi in pastry, poured with a lovely sweet and sour sauce, cucumber, coriander and nuts

## SOUPS

### 8. Tom Yam Goong \$ 10 euro

Scampi soup with lemon grass and chili peppers




### 9. Tom Kha Kai \$ 10 euro

Chicken soup with coconut milk and lemon grass

### 12. Tom Yam Mixed Seafood \$ 18,5 euro

Mixed seafood soup with vegetables, lemon grass and chili peppers

## SALADES

- 13. Yam Teang § 10 euro**   
Komkommersalade met Thaise vinaigrettesaus, limoen, koriander en nootjes
- 14. Som Tam Thai § 11 euro**   
Papajasalade met wortelen, chili en nootjes
- 15. Yam Woen Sen § 11 euro**   
Vermicelli salade met scampi's en kip gekruid met koriander, limoen en chili

## KIP

- 17. Laap Kai § 15 euro**   
Fijn gesnipperde kip met limoen en exotische kruiden
- 18. Kai Phad Krapraw § 15 euro**   
Gewokte kip met verse chilipeper, basilicum en groenten
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 15 euro**  
Gebakken kip met knoflook en peper
- 21. Panaeng Kai § 16 euro**   
Kip in rode curry en kokosmelk
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 16 euro**   
Kip in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten
- 24. Gaeng Kari Kai § 16 euro**  
Kip in gele curry met kokosmelk, aardappeltjes en ajuintjes

## SALADS

- 13. Yam Teang § 10 euro**   
Cucumber salad with vinegar sauce, lemon, coriander and nuts
- 14. Som Tam Thai § 11 euro**   
Papaja salad with carrots, chili and nuts
- 15. Yam Woen Sen § 11 euro**   
Noodle salad with scampi and chicken Thai style

## CHICKEN

- 17. Laap Kai § 15 euro**   
Chopped chicken with lemon and exotic herbs
- 18. Kai Phad Krapraw § 15 euro**   
Stir fried chicken with fresh chili pepper, basil and vegetables
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 15 euro**  
Fried chicken with garlic and pepper
- 21. Panaeng Kai § 16 euro**   
Chicken in red curry and coconut milk
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 16 euro**   
Chicken in green curry with coconut milk and vegetables
- 24. Gaeng Kari Kai § 16 euro**  
Chicken in yellow curry with coconut milk, cooked potatoes and onions

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)  
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)  
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

**25. Kai Phad Med Mamuang § 15 euro**

Gewokte kip met ananas en cashewnoten

**26. Kai Phad King § 15 euro**

Gewokte kip met gember en exotische groentjes

**90. Phad Phed Kai § 16 euro** ”

Kip in rode curry met kokosmelk en verschillende groentjes

**25. Kai Phad Med Mamuang § 15 euro**

Stir fried chicken with pineapple and cashew nuts

**26. Kai Phad King § 15 euro**

Stir fried chicken with ginger and exotic vegetables

” **90. Phad Phed Kai § 16 euro**

Chicken in red curry with coconut milk and vegetables

**EEND**

**27. Laap ped § 17 euro** ”

Fijn gesnipperde eend met limoen en exotische kruiden

**28. Panaeng Ped § 17 euro** ”

Eend in rode curry en kokosmelk

**29. Gaeng Phed Ped Yaang § 17,5 euro** ”

Filet van eend in rode curry met kokosmelk, ananas, lychee en druiven

**30. Ped Phad Naam Man Hoy § 16 euro**

Eendenfilet in oestersaus met verse groenten

**31. Ped Thod Krob § 17 euro** ”

Gebakken eend overgoten met stukjes groentjes en een romige saus

**32. Naam Tok Ped § 17 euro** ”

Eend met limoen en exotische kruiden

**33. Ped Saamrood § 17 euro** ”

Gebakken eend overgoten met een licht pikante, zoete saus

**DUCK**

” **27. Laap ped § 17 euro**

Chopped duck with lemon and exotic herbs

” **28. Panaeng Ped § 17 euro**

Duck in red curry and coconut milk

” **29. Gaeng Phed Ped Yaang § 17,5 euro**

Duck filet in red curry, coconut milk with pineapple, lychee and grapes

**30. Ped Phad Naam Man Hoy § 16 euro**

Duck in oyster sauce with fresh vegetables

” **31. Ped Thod Krob § 17 euro**

Duck poured with vegetables and thai sauce

” **32. Naam Tok Ped § 17 euro**

Duck with lime and exotic herbs

” **33. Ped Saamrood § 17 euro**

Duck poured with a slightly spicy, sweet sauce




## RUNDSVLEES

**34. Yam Nua § 16 euro**   
Salade van rundsvlees met limoen, komkommer, tomaatjes en exotische kruiden

**35. Nua Phad Krapraw § 16 euro**   
Gewokt rundsvlees met verse chilipeper, basilicum en groenten

**36. Panaeng Nua § 16 euro**   
Rundsvlees in rode curry en kokosmelk


**38. Naam Tok Nua § 16 euro**   
Rundsvlees met limoen en een subtiele mix van exotische kruiden

**39. Nua Massaman § 16 euro**   
Rundsvlees met gekookte aardappelen en cashewnotjes in een heldere rode curry

## VARKENSVLEES

**43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 16 euro**  
Varkensvlees met knoflook en peper

**45. Phad Ped Mooh Sap § 17 euro**   
Fijngehakt varkensvlees met rode curry en kokosmelk, boontjes, thaise aubergines en basilicum


**91. Mooh Phad Kheang Keing § 17 euro**   
Varkensvlees met pikante rode curry, citroengras en boontjes


## BEEF

**34. Yam Nua § 16 euro**   
Beef salad with lime, cucumber, tomatoes and exotic herbs

**35. Nua Phad Krapraw § 16 euro**   
Stir fried beef with fresh chili pepper, basil and vegetables

**36. Panaeng Nua § 16 euro**   
Beef with red curry and coconut milk


**38. Naam Tok Nua § 16 euro**   
Beef with lime and a subtle mixture of exotic herbs

**39. Nua Massaman § 16 euro**   
Beef with cooked potatoes and cashewnuts in clear red curry

## PORK


**43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 16 euro**  
Pork with garlic and pepper

**45. Phad Ped Mooh Sap § 17 euro**   
Chopped pork with red curry and coconut milk, beans, thai aubergines and basil

**91. Mooh Phad Kheang Keing § 17 euro**   
Pork with spicy red curry, lemon grass and beans

## VIS

**46. Plaa Saam Rod § 17 euro**   
Gebakken vis overgoten met een licht pikante, zoetzure saus

**47. Plaa Shuu Shi § 17 euro**   
Gebakken vis overgoten met rode curry, kokosmelk en citroengras

**86. Plaa Phad King § 17 euro**  
Gewokte vis met gember en exotische groentjes

**87. Naam Tok Tilapia § 18 euro**  
Vis met limoen en een frisse subtiele mix van exotische kruiden

## ZEEVRUCHTEN

**50. Phad Ped Thalay § 18 euro**   
Zeevruchten met rode curry en kokosmelk

**52. Goong Phad Pong Kari § 18 euro**  
Gewokte scampi's in gele curry en een vleugje kokosmelk met groenten

**53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 17 euro**  
Gebakken scampi's met knoflook en peper

**55. Gaeng Goong Saparod § 18 euro**   
Scampi's met rode curry, ananas en kokosmelk

**56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 18 euro**   
Scampi's in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten


**57. Goong Phao Mai Thai § 26 euro**   
Gegrilde gamba's met noedels en groentjes, overgoten met roomsaus

**58. Phad Phed Goong (suggestie van de chef) § 18 euro**   
Scampi's in gegrilde rode curry met stukjes paprika en basilicum

**85. Goong Phad King § 17 euro**  
Gewokte scampi's met gember en exotische groentjes

## FISH

**46. Plaa Saam Rod § 17 euro**   
Fried fish poured with a slightly spicy, sweet and sour sauce

**47. Plaa Shuu Shi § 17 euro**   
Fried fish with red curry, coconut milk and lemon grass

**86. Plaa Phad King § 17 euro**  
Stir fried fish with ginger and exotic vegetables

**87. Naam Tok Tilapia § 18 euro**  
Fish with lime and a subtle mix of exotic herbs

## SEAFOOD


**50. Phad Ped Thalay § 18 euro**   
Seafood with red curry and coconut milk

**52. Goong Phad Pong Kari § 18 euro**  
Stir fried scampi in yellow curry and a top of coconut milk with vegetables

**53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 17 euro**  
Fried scampi with garlic and pepper

**55. Gaeng Goong Saparod § 18 euro**   
Scampi with red curry, pineapple and coconut milk

**56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 18 euro**   
Scampi in green curry with coconut milk and vegetables

**57. Goong Phao Mai Thai § 26 euro**   
Grilled king prawns with noodles and vegetables poured with cream sauce

**58. Phad Phed Goong (chef's recommendation) § 18 euro**   
Scampi in grilled red curry with pepper and basil

**85. Goong Phad King § 17 euro**  
Stir fried scampi with ginger and exotic vegetables

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)  
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)  
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

## **GEBAKKEN NOEDEL**

**59. Phad Thai Goong § 15 euro**  
Gebakken noedels met scampi's

**60. Phad Thai Kai / Mooh § 14 euro**  
Gebakken noedels met kip of varkensvlees

**61. Phad Thai Phak § 13 euro**  
Gebakken noedels met groentjes

## **GEBAKKEN RIJST**

**64. Khaw Phad Goong § 15 euro**  
Gebakken rijst met scampi's en verse groenten

**65. Khaw Phad Kai / Mooh § 14 euro**  
Gebakken rijst met kip of varkensvlees en verse groenten

**66. Khaw Phad § 13 euro**  
Gebakken rijst met verse groenten

## **FRIED NOODLES**

**59. Phad Thai Goong § 15 euro**  
Fried noodles with scampi

**60. Phad Thai Kai / Mooh § 14 euro**  
Fried noodles with chicken or pork

**61. Phad Thai Phak § 13 euro**  
Fried noodles with vegetables

## **FRIED RICE**

**64. Khaw Phad Goong § 15 euro**  
Fried rice with scampi and fresh vegetables

**65. Khaw Phad Kai / Mooh § 14 euro**  
Fried rice with chicken or pork and fresh vegetables

**66. Khaw Phad § 13 euro**  
Fried rice with fresh vegetables

## VEGETARISCH

61. Phad Thai Phak § 13 euro  
Gebakken noedels met groentjes

66. Khaw Phad § 13 euro  
Gebakken rijst met verse groenten

67. Phad Phak Ruam § 15 euro  
Groenten met oestersaus in de wok

68. Tahoe Ob Moo Dihh § 15 euro  
Gestoomde tofoe met groenten, gember en glasnoedels

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 16 euro    
Tofu met groene curry

70. Gaeng Deing Tahoe § 16 euro   
Tofu met rode curry

72. Gaeng Kari Tahoe § 16 euro  
Tofu met gele curry

## SUPPLEMENTEN

zoetzure saus § 1 euro

pindasaus § 1 euro

soyasaus met chili § 1 euro

## VEGETARIAN

61. Phad Thai Phak § 13 euro  
Fried noodles with vegetables

66. Khaw Phad § 13 euro  
Fried rice with fresh vegetables

67. Phad Phak Ruam § 15 euro  
Stir fried vegetables with oyster sauce

68. Tahoe Ob Moo Dihh § 15 euro  
Steamed tofoe with vegetables, ginger and glass noodles

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 16 euro   
Tofu in green curry

70. Gaeng Deing Tahoe § 16 euro   
Tofu in red curry

72. Gaeng Kari zTahoe § 16 euro  
Tofu in yellow curry

## SUPPLEMENTS

sweet and sour sauce § 1 euro

peanut sauce § 1 euro

soy sauce with chili pepper § 1 euro

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)  
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)  
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

Mai Thai Cuisine  
Suikerrui 26  
2000 Antwerpen

03 / 225 16 87  
info@mai-thai.be  
www.mai-thai.be

open 12:00 -14:30 & 17:00 - 22:30  
dinsdag gesloten / closed on tuesdays