Thai Phadee

original Thai food restaurant

Menukaart

Openingstijden:

Donderdag t/m zondag

16:00 – 22:00

Telefoon: 0492-775636

Mobiel: 06-40963429

Mierloseweg 239

5707 AH Helmond

Thai Phadee

www.thaiphadee.nl

Drankenkaart

Frisdranken: ***€ 2,75***

Coca-Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Sprite
Tonic
Bitter lemon
Appelsap
Sinaasappelsap
Green tea
Sparkling black tea
Chaudfontaine rood/blauw

Chaudfontaine fles 0,75 ltr ***€ 5,50***

Bieren: ***€ 2,75***
Bavaria
Bavaria alcoholvrij
Radler lemon alcoholvrij

Thaise bieren: ***€ 3,00***
Singha/ Chang

Wijnen*:** ***€ 3,90
Rode wijn
Zoete witte wijn
Witte wijn:
Sauvignon
Chardonnay

Wijn per fles: ***€ 17,50***

Cappuccino	***€ 3,20***
Koffie / Thee	***€ 2,80***
Sterke drank	***€ 6,50***

Voorgerechten € 5,75

1) Saté Kai

Kipsaté

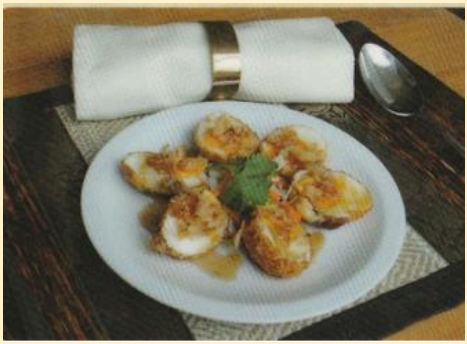
2) Loempia's

2.1 kip en groenten, 4 st.
2.2 groenten (vega) 4 st.

3) Tom Ka Kai soep

Kip, Thaise kruiden, tamarinde en kokosmelk

4) Kai Loek Keuy



2 gebakken gekookte eitjes met tamarinde saus

Voorgerechten € 5,75

5) Koen Tord

Gebakken garnalen in een krokant korstje

6) Kyo Tord

Gebakken stukjes kip in een jasje van wonton deeg

7) Voorgerecht Mix € 9,50

2x Saté, 2x Loempia, 2x Koeng Tord en 2x Kyo Tord

Prijslijst:

Hoofdgerechten:

(Bij elk gerecht wordt witte rijst geserveerd, behalve bij Pad Thai)

1) hoofdgerecht met kip	€ 18,50
2) hoofdgerecht met varkensvlees	€ 18,50
3) hoofdgerecht met rundvlees	€ 19,00
4) hoofdgerecht met garnalen, seafood of vis	€ 21,00
5) hoofdgerecht met tofoe	€ 17,00

Verrassingsmenu: € 28,50
(onbeperkt hapjes en gerechten eten en afsluiten met Ijs)

- Kinderen tot 5 jaar gratis
- 5 - 11 jaar € 12,00

Nagerechten:

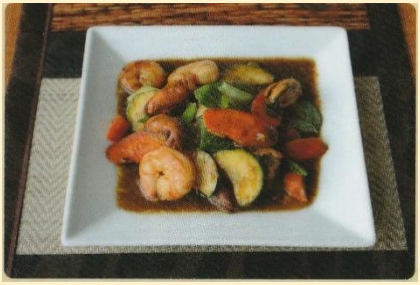
Alle nagerechten € 5,75

Hoe pittig is uw keuze:

)	beetje pittig
))	pittig
)))	erg pittig

Hoofdgerechten

9) Pad Kiow Waan))



(groenten gewokt in groene curry)

9.1 Kipfilet
9.2 Varkenshaas
9.3 Biefstuk
9.4 Seafood/ Garnalen
9.5 Tofoe

10) Kaeng Kiow Waan))

(groenten in groene curry met kokosmelk)

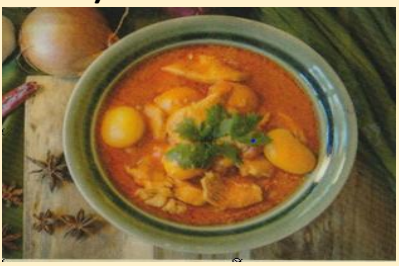
10.1 Kipfilet
10.2 Varkenshaas
10.3 Biefstuk
10.4 Seafood/Garnalen
10.5 Tofoe

11) Pa Naeng

(pa naeng curry met kokosmelk)

11.1 Kipfilet
11.2 Varkenshaas
11.3 Biefstuk
11.4 Seafood/ Garnalen
11.5 Tofoe

12) Massaman



(aardappel en uien in massa-man curry met kokosmelk)

12.1 Kipfilet
12.2 Varkenshaas
12.3 Biefstuk
12.4 Seafood/Garnalen
12.5 Tofoe

Hoofdgerechten

13) Tom Kha))

(Thaise kruiden en tamarinde
In kokosmelk)
13.1 Kipfilet
13.4 Seafood/ Garnalen
13.5 Tofoe

14) Pad Kra Prouw))

(sperziebonen gewokt met Thaise
basilicum)
14.1 Kipfilet
14.2 Varkenshaas
14.3 Biefstuk
14.4 Seafood/Garnalen
14.5 Tofoe

15) Pad Priew Waan

(groenten en ananas gewokt in
zoetzure saus)
15.1 Kipfilet
15.4 Garnalen
15.5 Tofoe

16) Pad Nam Man Hoy

(groenten gewokt in oestersaus)
16.1 Kipfilet
16.2 Varkenshaas
16.3 Biefstuk
16.4 Garnalen
16.5 Tofoe

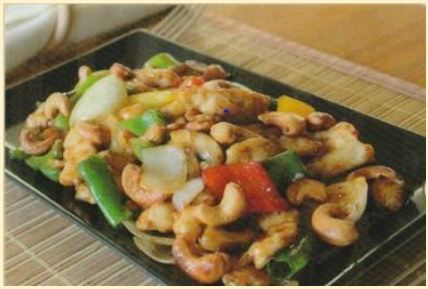
Hoofdgerechten

17) Pad Thai

(rijst noodles, taugé en pinda's in Pad thai saus)

17.1 Kipfilet
17.4 Garnalen
17.5 Tofoe

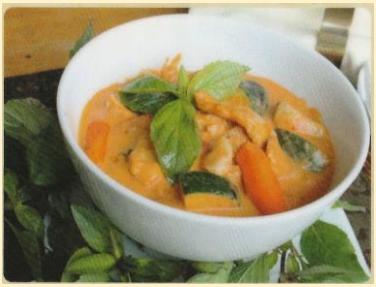
18) Med Mamuang)



(groenten en cashewnoten gewokt in sesam saus)

18.1 Kipfilet
18.2 Varkenshaas
18.3 Biefstuk
18.4 Garnalen
18.5 Tofoe

19) Kaeng Daeng)



(groenten in rode curry met kokosmelk)

19.1 Kipfilet
19.2 Varkenshaas
19.3 Biefstuk
19.4 Seafood/ Garnalen
19.5 Tofoe

20) Kratiam

(knoflook gebakken in pepersaus)

20.1 Kipfilet
20.2 Varkenshaas
20.3 Biefstuk
20.4 Garnalen
20.5 Tofoe

Hoofdgerechten

21) Pad Prik Kaeng)

(sperziebonen gewokt in rode curry)

21.1 Kipfilet
21.2 Varkenshaas
21.3 Biefstuk
21.4 Seafood/ Garnalen
21.5 Tofoe

22) Tom Yam))

(champignons in tom yam saus)

22.1 Kipfilet
22.4 Seafood/Garnalen
22.5 Tofoe

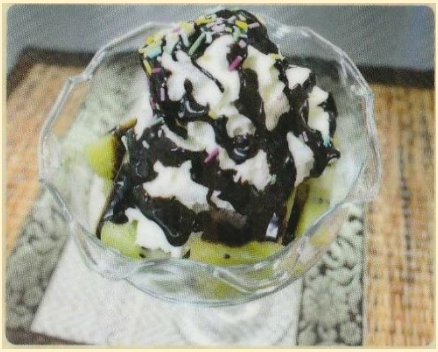
23) Sam Rod

(paprika, tomaten en uien in zoetzure saus)

23.4 Zalm
23.5 Tofoe

Nagerechten

23) ijs

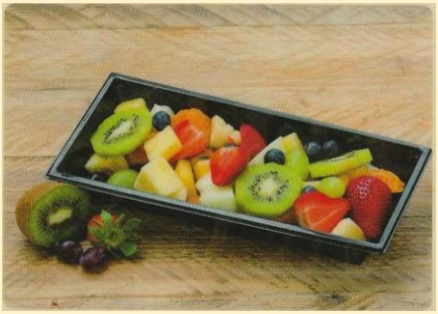


Vanille of chocolade ijs met fruit, slagroom en chocoladesaus

24) Thai Phadee ijs

Gebakken ijs met slagroom en chocoladesaus

25) Gemengd fruit



Diverse soorten fruit, afhankelijk van het seizoen en voorraad