

Authen'Thai Cuisine

LUNE
SIAMOISE

พระจันทร์สยาม

— VOORGERECHT —

- PHO PIA KAI** 13.00
(4 st.)
Loempia's met kip, duo van zoetzure en pruimensaus.
- KHUNG HOM SABAI** 14.00
(4 st.)
Loempia's met scampi's, zoetzure saus.
- KAI SATAY** 13.00
(4 st.)
Een gerecht uit het zuiden, van Maleisische oorsprong: kipbrochettes gemarineerd in milde kerrie, met een duo van sauzen, pinda's en zoete komkommerazijn.s.
- TOD MON PLA** 14.00
(4 st.)
Visbeignets met een duo van zoetzure sauzen en zoete komkommerazijn.
- TOD MON KHUNG** 15.00
(4 st.)
Scampi beignets met een duo van zoetzure en pruimensauzen..
- ASSIETTE LUNE SIAMOISE** 17.00 / 24.00
(6 / 12 st.)
Assortiment voorgerechten.
- KAI TOD** 14.00
(4 st.)
Gebakken kippenvleugeltjes met zoetzure saus.
- KANUM JEEP KHUNG** 15.00
(6 st.)
Gestoomde hapjes (Dim Sum) met scampi's en sojasaus..

LAAP & YAM

SALADES

Laap en **Yam**, de "lekkere" Thaise salades met smaken en kruiden... Aan jou de keuze of je het mild, matig of zeer pittig wilt...

YAM WOONSEN 14.00

Vermicellisalade met garnalen, verse kruiden en limoensap. Moet pittig zijn.

LAAP MOO 18.00

Varkensvlees met munt en limoen, geroosterde rijst en verse kruiden.

LAAP KAI 18.00

Kip met munt en limoen, geroosterde rijst en verse kruiden..

LAAP SALMON 25.00

Rauwe zalm met munt en limoen, geroosterde rijst en verse kruiden..

YAM NUEA 25.00

Gegrilde Picanha runderreepjes, tomaten, selderij, komkommer, ui, limoensap en verse kruiden.

En niet te vergeten de emblematische ...

SOMTAM 14.00

Thailand's nationale gerecht bij uitstek, groene papajasalade, geserveerd met tomaten, kousenbanden (de plant, niet de lingerie !) en bestrooid met geroosterde pinda's. Somtam komt oorspronkelijk uit Issan, het noordoosten van Thailand, en wordt gemaakt met een stamper en vijzel. Het is een uitgebalanceerde combinatie van zoete en zure smaken. Het is aan jou of je de voorkeur geeft aan licht, matig of heet gekruid.

TOM SOEPEN

Tom Yam wordt vaak geroemd als een van de beste gerechten ter wereld vanwege de smaak en het aroma. Het is een traditionele pittige soep met citroengras, galanga en kafferbladeren. Tom Yam is licht pittig.

Voor- / Hoofdgerecht

TOM YAM KAI 13.00 / 20.50

Tom yam met kip..

TOM YAM KHUNG 15.00 / 22.50

Tom yam met scampi's.

TOM KHA KAI 13.00 / 20.50

Deze kippensoep met citroengras, galanga en limoensap verschilt van de andere omdat hij in kokosmelk wordt gekookt.

TUK-TUK DRIVER DELIGHT

Een typische taxichauffeurslunch: papajasalade (Som Tam), kleefrijst en met honing geroosterde kip. Rijst wordt normaal gesproken met de vingers gegeten, maar dat hoeft niet.

26.00

PAD

GEWOKTE RECEPTEN

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

Pad Kapao, een zeer populair gerecht met Thaise basilicumsmaak (herkenbaar aan de anijssmaak). Traditioneel geserveerd met een gebakken ei. Aan jou de keuze of je je Kapao licht, medium of heel pittig wilt...

KAI PAD KAPAO 19.50

Kipgehakt gesauteerd met Thaise basilicum.

MOO PAD KAPAO 19.50

Varkensgehakt gesauteerd met Thaise basilicum.

NUEA PAD KAPAO 20.50

Rundergehakt gesauteerd met Thaise basilicum.

KHUNG PLAMUK PAD KAPAO 25.00

Zeevruchten gesauteerd met Thaise basilicum.

Maar Kapao is niet het enige roerbakgerecht - verre van dat. Lune Siamoise biedt je ook een reeks roerbakgerechten met cashewnoten, zoetzure saus of met milde knoflook.

KAI PAD MED MAMUAUNG 20.50

Gewokte kip met cashewnoten.

PAD PIOW WAN KAI 19.00

Gewokte kip in zoetzure tomatensaus met ananas, paprika en tomaten.

PAD PIOW WAN KHUNG 22.00

Scampi's gesauteerd in een zoetzure tomatensaus met ananas, paprika en tomaten.

KHUNG PLAMUK PAD KATIEM 25.00

Gesauteerde zeevruchten met knoflook.

PAD THAI

Vreemd genoeg is een van de bekendste gerechten uit de Thaise keuken, de beroemde **Pad Thai**, geen traditioneel gerecht. In feite is het een recent gerecht. Het werd minder dan een eeuw geleden uitgevonden door de toenmalige Siamese premier (wiens naam uiteraard onuitspreekbaar was), die de eenheid van het land wilde bezegelen met een nieuw nationaal gerecht en het tot een van de pijlers van de toekomstige nationale identiteit van Thailand wilde maken.

PAD THAI KAI

19.00

Gebakken rijstpasta met kip, taugé, pinda's, ei en tamarindesaus verpakt in een omelet.

PAD THAI KHUNG

22.00

Gebakken rijstpasta met scampi's, taugé, pinda's, tamarindesaus, gewikkeld in een omelet.

PAD SEE YOU

20.00

Grote rijstnoedels met rundvlees, ei, broccoli, wortelen en sojasaus.

CURRYS

Kun je je een Thaise maaltijd zonder curry voorstellen? Dat kan, maar het zou zonde zijn, want curry's zitten zo vol smaak! Lune Siamoise heeft een kleurrijke selectie samengesteld...

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

Licht gekruid, subtiel zoet: **CURRY PANANG** is een gerecht dat oorspronkelijk uit Centraal-Thailand komt. Het is een puur genot!

PANANG KAI 19.50

Kip panang curry, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

PANANG NUEA 22.00

Rundvlees panang curry, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

Gekruid, maar minder pittig dan groene curry, is **RODE CURRY** het populairst.

KANG DANG KAI 19.50

Rode kip kerrie, Thaise aubergines en basilicum.

KANG PHED PED YANG 26.00

Rode eendencurry, kerstomaatjes, Thaise aubergines, ananas en lychee. **Signatuurgerecht van Lune Siamoise.**

De **GELE CURRY**, een curry die niet prikt!

KANG KARI 21.00

Gele kip en aardappelcurry geserveerd met rotibrood.

De **MASAMAN CURRY** is een traditionele moslimcurry van Perzische oorsprong, geserveerd met rotibrood. **Signatuurgerecht van Lune Siamoise**, een zeer geurige curry die niet prikt!

MASSAMAN KAI 21.00

Masaman curry met kip, tamarinde, cashewnoten en aardappelen, geserveerd met rotibrood.

MASSAMAN NUEA 22.00

Masaman curry met rundvlees, tamarinde, cashewnoten en aardappelen, geserveerd met rotibrood.

INDIANSE CURRY, die rijker en niet pittig is, neemt een heel bijzondere plaats in binnen het assortiment Thaise curry's. Het is de enige die zonder kokosmelk wordt gemaakt. Het is de enige die zonder kokosmelk wordt gemaakt.

KHUNG PLAMUK PAD PON CURRY 24.00

Indiase zeevruchtencurry.

GROENE CURRY is de koning onder de curry's, maar ook de pittigste (Niet voor bangeriken).

KENG KIOWAN KAI 19.50

Groene kip kerrie met Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

KENG KIOWAN NUEA 22.00

Groene rundercurry met Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

KENG KIOWAN KHUNG 24.50

Groene scampi curry met Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes.

EEND

Een wonder van smaken, waarbij de pittige smaak van tamarinde wordt gecombineerd met de zoetheid van palmsuiker en de knapperigheid van gebakken uitjes.

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

PED YANG MAKAM 25.00

Geroosterde eend met tamarindesaus.

POISSONS

(Gerechten geserveerd met witte rijst)

PLA SAM ROT 26.00

Gebakken vis van de dag overgoten met een zoetzure tamarindesaus.

PLA GRAPOG NUENG KHING 28.00

Gestoomde zeebaars met soja- en gembersaus.

RIJSTGERECHTEN

Kao Pad, rustiek, basic, maar zo lekker!

KAO PAD KAI 19.00

Gebakken rijst met kip, tomaten, uien en wortelen.

KAO PAD KHUNG 21.00

Gebakken rijst met scampi, tomaten, uien en wortelen

KAO PAD SAPPAROT 23.00

Koninklijk gebakken rijst met kip of scampi naar keuze geserveerd in een ananaswieg. **Signatuurgerecht van Lune Siamoise.**

VEGGIES

PHO PIA PAK 12.00

(4 pcs)

Vegetarische loempia's met een duo van zoetzure en pruimensaus.

TOM YAM PAK 12.00

Traditionele pittige scampisoep met citroengras en verse kruiden. Licht pikant.

TOM KHA PAK 12.00

Kokosmelk soep met citroengras groenten, galanga en limoensap. Licht pikant.

PANANG PAK 18.00

Vegetarische panang curry, kleine Thaise aubergines, op smaak gebracht met kaffir limoenblaadjes. Medium pikant.

KENG KIOWAN PAK 18.00

Vegetarische groene curry.

PAK PAD KAPAO 18.00

Groenten gesauteerd met Thaise basilicum, mild, matig of pittig gekruid.

PAD THAI PAK 18.00

Rijstpasta gesauteerd met groenten, tofu en eieren.

PAK PAD NAMAN HOY 18.00

Roergebakken groenten met oestersaus.

KAO PAD PAK 18.00

Gebakken rijst met groenten, maïs, wortelen, tomaten en eieren.

DESSERTS

KHAO NIAO MAMUANG

14.00

Dit bijzonder smakelijke dessert wordt gekookt met een rijstsoort die aan elkaar kleeft als hij gekookt wordt (vandaar de naam kleefrijst). Voeg kokosmelk en een schijfje mango toe en je hebt een heerlijk dessert. Het is nog lekkerder met een bolletje vanille-ijs.

MANGO MET IJS

12.00

ROTI GLUAY

12.00

Thaise bananenpannenkoekjes, vanille-ijs, honing en crème fraiche met een drupje nutella.

Chef Jiw de Lune Siamoise biedt authentieke Thaise gerechten op basis van traditionele recepten.

Het hart van de traditionele Thaise keuken is de subtiële alchemie van zoute, zoete, zure, bittere en kruidige smaken, versterkt door de geur van specerijen.

De Thaise keuken komt oorspronkelijk uit China. Ze dateren van meer dan tweeduizend jaar geleden, toen stammen uit Yunnan zich in Siam kwamen vestigen en hun culinaire tradities (gebaseerd op rijst, noedels en soja) meebrachten. De Indiase invloed was aanzienlijk in de evolutie van de Thaise keuken, met de toevoeging van kruiden en curries. Vreemd genoeg speelden de Portugezen, grote handelaren en navigators, ook een belangrijke rol door pepers uit Zuid-Amerika te importeren. Tot slot zijn sommige zuidelijke gerechten (masaman curry en saté kebab) van Maleise en islamitische invloed.

Vreemd genoeg is het bekendste Thaise gerecht vrij recent: Pad Thai werd minder dan honderd jaar geleden gecreëerd door de premier van Siam, die de eenheid van het land wilde bezegelen met een nieuwe naam (het Land van de Thais) en ook met een nieuw nationaal gerecht. Ironisch genoeg is Pad Thai veel populairder bij "farangs" (buitenlanders) dan bij de Thais zelf.

Het favoriete gerecht van Thailand is ongetwijfeld SomTam, de groene papajasalade die de muren van Thaise huizen doet schudden met vijzel en stamper, op elk moment van de dag of nacht, en je gehemelte doet exploderen van smaak!

Kin na kaaa! Smakelijk!