



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
MENU MAI THAI	8
VOORGERECHTEN	10
SOEPEN	10
SALADES	12
KIP	12
EEND	14
RUNDSVLEES	16
VARKENSVLEES	16
VIS	18
ZEEVRUCHTEN	18
GEBAKKEN NOEELS	20
GEBAKKEN RIJST	20
VEGETARISCH	22
RIJSTAFEL	22

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

7	DRINKS
9	MENU MAI THAI
11	STARTERS
11	SOUPS
13	SALADS
13	CHICKEN
15	DUCK
17	BEEF
17	PORK
19	FISH
19	SEAFOOD
21	FRIED NOODLES
21	FRIED RICE
23	VEGETARIAN
23	RICE TABLE

**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 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

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)
Vis pasteitjes 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 soyausaus

6. Kradook Mooh Thod § 10 euro
Varkensribbetjes gemarineerd op thaise wijze

7. Mix Mai Thai § 22,5 euro
Assortiment van verschillende thaise hapjes (voor 2 personen)

11. Goong Hom Phaa § 11 euro
Krokante rolletjes gevuld met scampi's

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 (voor 2 personen)

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 § 22,5 euro
A mix of thai starters (for 2 persons)

11. Goong Hom Phaa § 11 euro
Spring rolls with scampi

80. Wan Tan Thod § 10 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 § 18,50 euro 
Mixed seafood soup with vegetables, lemon grass and chili peppers (for 2 persons)

SALADES

- 13. Yam Teang § 10 euro** 
Kornkommersalade 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 frisse exotische kruiden en limoen
- 18. Kai Phad Krapraw § 15 euro** 
Gewokte kip met verse pikante chilipeper, basilicum en groenten
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 15 euro**
Gebakken kip met knoflook en peper
- 21. Panaeng Kai § 16 euro** 
Thais potje van kip in rode curry en kokosmelk
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 16 euro** 
Thais potje van kip in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten
- 24. Gaeng Kari Kai § 16 euro**
Thais potje van 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 lime and exotic herbs
- 18. Kai Phad Krapraw § 15 euro** 
Stir fried chicken with fresh spicy 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 in a ceramic pot
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 16 euro** 
Chicken in green curry with coconut milk and vegetables in a ceramic pot
- 24. Gaeng Kari Kai § 16 euro**
Chicken in yellow curry with coconut milk, cooked potatoes and onions in a ceramic pot

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

EEND

27. Laap ped § 17 euro 🌶️

Fijn gesnipperde eend met frisse exotische kruiden en limoen

28. Panaeng Ped § 17 euro 🌶️

Thais potje van eend in rode curry en kokosmelk

29. Gaeng Phed Ped Yaang § 17,5 euro 🌶️

Thais potje 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 🌶️

Filetreepjes van eend met frisse exotische kruiden en limoen

33. Ped Saamrood § 17 euro 🌶️

Gebakken eend overgoten met een licht pikante, zoete saus

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

DUCK

27. Laap ped § 17 euro 🌶️

Chopped duck with lime and exotic herbs

28. Panaeng Ped § 17 euro 🌶️

Duck in red curry and coconut milk in a ceramic pot

29. Gaeng Phed Ped Yaang § 17,5 euro 🌶️

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

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 filet with lime and exotic herbs

33. Ped Saamrood § 17 euro 🌶️

Duck poured with a slightly spicy, sweet sauce

RUNDSVLEES

34. Yam Nua § 16 euro 
Frisse salade van rundvlees met limoen, komkommer, tomaatjes en exotische kruiden

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

36. Panaeng Nua § 16 euro 
Thais potje van rundvlees in rode curry en kokosmelk

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

39. Nua Massaman § 16 euro 
Thais potje van rundvlees met gekookte aardappelen en cashewnootjes 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 in a ceramic pot

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 in a ceramic pot

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 een frisse subtiele mix van exotische kruiden en limoen

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 
Thais potje van scampi's met rode curry, ananas en kokosmelk

56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 18 euro 
Thais potje van 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 § 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 mixture 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 in a ceramic pot

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

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

58. Phad Phed Goong § 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

GEBAKKEN NOEDELS

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 verse groenten

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 Phak § 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 fresh 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 Phak § 13 euro
Fried rice with fresh vegetables

VEGETARISCH

61. Phad Thai Phak § 13 euro
Gebakken noedels met verse groenten

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

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

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

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 16 euro 
Thais potje met tofu in groene curry met verse groenten

70. Gaeng Deing Tahoe § 16 euro 
Thais potje met tofu in rode curry met verse groenten

72. Gaeng Kari Tahoe § 16 euro
Thais potje met tofu in gele curry met verse groenten

A HAAN MIX (RIJSTTAFEL)

71. A Haan Mix (minimum 2 personen) § 22,5 euro pp

Plaa Shuu Shi (Vis in rode curry)
Kari Kai (Kip in gele curry)
Naam Tok Nua (Gegrild rundsvlees met limoen)

SUPPLEMENTEN

zoetzure saus: 1 euro
pindasaus: 1 euro
soyasaus met chili: 1 euro

VEGETARIAN

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

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

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

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

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 16 euro 
Tofu in green curry with vegetables in a ceramic pot

70. Gaeng Deing Tahoe § 16 euro 
Tofu in red curry with vegetables in a ceramic pot

72. Gaeng Kari Tahoe § 16 euro
Tofu in yellow curry with vegetables in a ceramic pot

A HAAN MIX (RICE TABLE)

71. A Haan Mix (minimum 2 persons) § 22,5 euro pp

Plaa Shuu Shi (Fish with red curry)
Kari Kai (Chicken with yellow curry)
Naam Tok Nua (Grilled beef with lemon)

SUPPLEMENTS

sweet and sour sauce: 1 euro
peanut sauce: 1 euro
soy sauce with chili pepper: 1 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