



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 NOEELS	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 § 5,5 euro
1/2 liter wit, rood of rosé § 16 euro
fles wit, rood of rosé § 23 euro

CHAMPAGNE

Laurent Perrier § 69 euro
Veuve Clicquot § 85 euro

FRISDRANK § SOFT DRINK

Coca Cola § 3 euro
Cola Light § 3 euro
Cola Zero § 3 euro
Sprite § 3 euro
Fanta § 3 euro
Nordic Mist Tonic § 3 euro
Fuze Tea § 3 euro
Minute Maid orange § 3 euro

BIER § BEER

Singha 33cl (Thais Bier) § 4,5 euro

CAVA

Fles § 29 euro
Glas § 7 euro

APERITIEF § APERITIF

Cava § 7 euro
Mai Thai Cocktail § 7 euro
Gordon's Gin § 7 euro
Passoa § 6 euro
Witte porto § 5 euro
Rode porto § 5 euro
Lychee wijn § 5 euro
Martini (Bianco/Rosso) § 5 euro
Kirr § 5 euro
Kirr Cava § 7 euro
Sherry § 5 euro
Campari § 6 euro
Bacardi § 7 euro
Ricard § 5,5 euro

KOFFIE § COFFEE

Koffie § Coffee § 3 euro
Espresso § 3 euro
Dubbele Espresso § 4,5 euro
Décafiné § 3 euro

Cappuccino § 4 euro
Latte machiatto § 4,5 euro

Irish coffee § 9 euro
Italian coffee § 9 euro
French coffee (Grand Marnier of Cognac) § 9 euro
Mai Thai Coffee § 9 euro

DIGESTIEF § DIGESTIF

Jameson § 7 euro
Jack Daniels § 7 euro
Chivas Regal § 7 euro
Thai Whisky Mekhong § 7 euro
Wodka § 7 euro
Calvados § 7 euro
Cointreau § 7 euro
Cognac § 7 euro
Grand Marnier § 7 euro
Amaretto § 6,5 euro
Sambucca § 6,5 euro
Bailey's § 6,5 euro
Limoncello § 6,5 euro

THEE § TEA

Thee § Tea § 3 euro
Jasmijnthee § Jasmine tea § 4 euro
Verse muntthee § Fresh mint tea § 4 euro
Thaise Thee § Thai tea § 4 euro
Green Tea § 4 euro

Taeymans
Coffee

MENU MAI THAI § 39,5 EURO

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 § 39,5 EURO

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
Spare ribs, 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 § 13 euro

Krokante rolletjes met groentjes

2. Satay § 13 euro

Gemarineerde kippensatés met heerlijke pindasaus

4. Thod Man Plaa § 13 euro

Vis pasteitjes met komkommersaus

5. Ghai Hoo Bai Tuey § 13 euro

Gefrituurde gemarineerde kip gerold in bananenblad met sojasaus

6. Kradook Mooh Thod § 14 euro

Varkensribbetjes gemarineerd op thaise wijze

7. Mix Mai Thai § 26 euro (voor 2 personen)

Assortiment van verschillende thaise hapjes

11. Goong Hom Phaa § 15 euro

Krokante rolletjes gevuld met scampi's

80. Wan Tan Thod § 14 euro

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

SOEPEN

8. Tom Yam Goong § 13 euro

Scampisoep met citroengras en chilipepers

9. Tom Kha Kai § 12 euro

Kippensoep met kokosmelk en citroengras

12. Tom Yam Mixed Seafood § 23 euro

Zeevruchtensoep met groenten, citroengras en chilipepers

STARTERS

1. Poo Pear § 13 euro

Thai spring rolls with vegetables

2. Satay § 13 euro

Marinated chicken filet with lovely peanut sauce

4. Thod Man Plaa § 13 euro

Pastry of fish with cucumber sauce

5. Ghai Hoo Bai Tuey § 13 euro

Deep fried marinated chicken wrapped in banana leaves with soy sauce

6. Kradook Mooh Thod § 14 euro

Spareribs, thai style

7. Mix Mai Thai § 26 euro (for 2 persons)

A mix of thai starters

11. Goong Hom Phaa § 15 euro

Spring rolls with scampi

80. Wan Tan Thod § 14 euro

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

SOUPS

8. Tom Yam Goong § 13 euro

Scampi soup with lemon grass and chili peppers

9. Tom Kha Kai § 12 euro

Chicken soup with coconut milk and lemon grass

12. Tom Yam Mixed Seafood § 23 euro

Mixed seafood soup with vegetables, lemon grass and chili peppers

SALADES

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

KIP

- 17. Laap Kai § 19 euro** 🌶️
Fijn gesnipperde kip met limoen en exotische kruiden
- 18. Kai Phad Krapraw § 20 euro** 🌶️🌶️🌶️
Gewokte kip met verse chilipeper, basilicum en groenten
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 19 euro**
Gebakken kip met knoflook en peper
- 21. Panaeng Kai § 21 euro** 🌶️
Kip in rode curry en kokosmelk
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 21 euro** 🌶️🌶️🌶️
Kip in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten
- 24. Gaeng Kari Kai § 21 euro**
Kip in gele curry met kokosmelk, aardappeltjes en ajuintjes

SALADS

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

CHICKEN

- 17. Laap Kai § 19 euro** 🌶️
Chopped chicken with lemon and exotic herbs
- 18. Kai Phad Krapraw § 20 euro** 🌶️🌶️🌶️
Stir fried chicken with fresh chili pepper, basil and vegetables
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 19 euro**
Fried chicken with garlic and pepper
- 21. Panaeng Kai § 21 euro** 🌶️
Chicken in red curry and coconut milk
- 23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 21 euro** 🌶️🌶️🌶️
Chicken in green curry with coconut milk and vegetables
- 24. Gaeng Kari Kai § 21 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 § 3 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 7 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 3 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 7 euro

25. Kai Phad Med Mamuang § 21 euro

Gewokte kip met ananas en cashewnoten

26. Kai Phad King § 19 euro

Gewokte kip met gember en exotische groentjes

90. Phad Phed Kai § 20 euro 

Kip in rode curry met kokosmelk en verschillende groentjes

25. Kai Phad Med Mamuang § 21 euro

Stir fried chicken with pineapple and cashew nuts

26. Kai Phad King § 19 euro

Stir fried chicken with ginger and exotic vegetables

90. Phad Phed Kai § 20 euro 

Chicken in red curry with coconut milk and vegetables

EEND

27. Laap ped § 22 euro 

Fijn gesnipperde eend met limoen en exotische kruiden

28. Panaeng Ped § 23 euro 

Eend in rode curry en kokosmelk

29. Gaeng Phed Ped Yaang § 24 euro 

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

30. Ped Phad Naam Man Hoy § 23 euro

Eendenfilet in oestersaus met verse groenten

31. Ped Thod Krob § 23 euro 

Gebakken eend overgoten met stukjes groentjes en een romige saus

32. Naam Tok Ped § 23 euro 

Eend met limoen en exotische kruiden

33. Ped Saamrood § 23 euro 

Gebakken eend overgoten met een licht pikante, zoete saus

DUCK

27. Laap ped § 22 euro 

Chopped duck with lemon and exotic herbs

28. Panaeng Ped § 23 euro 

Duck in red curry and coconut milk

29. Gaeng Phed Ped Yaang § 24 euro 

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

30. Ped Phad Naam Man Hoy § 23 euro

Duck in oyster sauce with fresh vegetables

31. Ped Thod Krob § 23 euro 

Duck poured with vegetables and thai sauce

32. Naam Tok Ped § 23 euro 

Duck with lime and exotic herbs

33. Ped Saamrood § 23 euro 

Duck poured with a slightly spicy, sweet sauce

RUNDSVLEES

- 34. Yam Nua § 21 euro** 
Salade van rundsvlees met limoen, komkommer, tomaatjes en exotische kruiden
- 35. Nua Phad Krapraw § 21 euro** 
Gewokt rundsvlees met verse chilipeper, basilicum en groenten
- 36. Panaeng Nua § 21 euro** 
Rundsvlees in rode curry en kokosmelk
- 38. Naam Tok Nua § 21 euro** 
Rundsvlees met limoen en een subtiele mix van exotische kruiden
- 39. Nua Massaman § 21 euro** 
Rundsvlees met gekookte aardappelen en cashewnootjes in een heldere rode curry

VARKENSVLEES

- 43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 20 euro**
Varkensvlees met knoflook en peper
- 45. Phad Ped Mooh Sap § 20 euro** 
Fijngehakt varkensvlees met rode curry en kokosmelk, boontjes, thaise aubergines en basilicum
- 91. Mooh Phad Kheang Keing § 21 euro** 
Varkensvlees met pikante rode curry, citroengras en boontjes

BEEF

- 34. Yam Nua § 21 euro** 
Beef salad with lime, cucumber, tomatoes and exotic herbs
- 35. Nua Phad Krapraw § 21 euro** 
Stir fried beef with fresh chili pepper, basil and vegetables
- 36. Panaeng Nua § 21 euro** 
Beef with red curry and coconut milk
- 38. Naam Tok Nua § 21 euro** 
Beef with lime and a subtle mixture of exotic herbs
- 39. Nua Massaman § 21 euro** 
Beef with cooked potatoes and cashewnuts in clear red curry

PORK

- 43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 20 euro**
Pork with garlic and pepper
- 45. Phad Ped Mooh Sap § 20 euro** 
Chopped pork with red curry and coconut milk, beans, thai aubergines and basil
- 91. Mooh Phad Kheang Keing § 21 euro** 
Pork with spicy red curry, lemon grass and beans

VIS

46. Plaa Saam Rod § 22 euro 
Gebakken vis overgoten met een licht pikante, zoetzure saus

47. Plaa Shuu Shi § 22 euro 
Gebakken vis overgoten met rode curry, kokosmelk en citroengras

86. Plaa Phad King § 22 euro
Gewokte vis met gember en exotische groentjes

87. Naam Tok Tilapia § 22 euro
Vis met limoen en een frisse subtiele mix van exotische kruiden

ZEEVRUCHTEN

50. Phad Ped Thalay § 23 euro 
Zeevruchten met rode curry en kokosmelk

52. Goong Phad Pong Kari § 23 euro
Gewokte scampi's in gele curry en een vleugje kokosmelk met groenten

53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 23 euro
Gebakken scampi's met knoflook en peper

55. Gaeng Goong Saparod § 23 euro 
Scampi's met rode curry, ananas en kokosmelk

56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 23 euro 
Scampi's in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten

57. Goong Phao Mai Thai § 32 euro 
Gegrilde gamba's met noedels en groentjes, overgoten met roomsaus

58. Phad Phed Goong (suggestie van de chef) § 23 euro 
Scampi's in gegrilde rode curry met stukjes paprika en basilicum

85. Goong Phad King § 23 euro
Gewokte scampi's met gember en exotische groentjes

FISH

46. Plaa Saam Rod § 22 euro 
Fried fish poured with a slightly spicy, sweet and sour sauce

47. Plaa Shuu Shi § 22 euro 
Fried fish with red curry, coconut milk and lemon grass

86. Plaa Phad King § 22 euro
Stir fried fish with ginger and exotic vegetables

87. Naam Tok Tilapia § 22 euro
Fish with lime and a subtle mix of exotic herbs

SEAFOOD

50. Phad Ped Thalay § 23 euro 
Seafood with red curry and coconut milk

52. Goong Phad Pong Kari § 23 euro
Stir fried scampi in yellow curry and a top of coconut milk with vegetables

53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 23 euro
Fried scampi with garlic and pepper

55. Gaeng Goong Saparod § 23 euro 
Scampi with red curry, pineapple and coconut milk

56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 23 euro 
Scampi in green curry with coconut milk and vegetables

57. Goong Phao Mai Thai § 32 euro 
Grilled king prawns with noodles and vegetables poured with cream sauce

58. Phad Phed Goong (chef's recommendation) § 23 euro 
Scampi in grilled red curry with pepper and basil

85. Goong Phad King § 23 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 § 3 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 7 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 3 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 7 euro

GEBAKKEN NOEDEL

59. Phad Thai Goong § 20 euro
Gebakken noedels met scampi's

60. Phad Thai Kai / Mooh § 19 euro
Gebakken noedels met kip of varkensvlees

61. Phad Thai Phak § 18 euro
Gebakken noedels met groentjes

GEBAKKEN RIJST

64. Khaw Phad Goong § 20 euro
Gebakken rijst met scampi's en verse groenten

65. Khaw Phad Kai / Mooh § 19 euro
Gebakken rijst met kip of varkensvlees en verse groenten

66. Khaw Phad § 18 euro
Gebakken rijst met verse groenten

FRIED NOODLES

59. Phad Thai Goong § 20 euro
Fried noodles with scampi

60. Phad Thai Kai / Mooh § 19 euro
Fried noodles with chicken or pork

61. Phad Thai Phak § 18 euro
Fried noodles with vegetables

FRIED RICE

64. Khaw Phad Goong § 20 euro
Fried rice with scampi and fresh vegetables

65. Khaw Phad Kai / Mooh § 19 euro
Fried rice with chicken or pork and fresh vegetables

66. Khaw Phad § 18 euro
Fried rice with fresh vegetables

VEGETARISCH

61. Phad Thai Phak § 18 euro
Gebakken noedels met groentjes

66. Khaw Phad § 18 euro
Gebakken rijst met verse groenten

67. Phad Phak Ruam § 19 euro
Groenten met oestersaus in de wok

68. Tahoe Ob Moo Dihn § 19 euro
Gestoomde tofoe met groenten, gember en glasnoedels

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 20 euro 
Tofu met groene curry

70. Gaeng Deing Tahoe § 20 euro 
Tofu met rode curry

72. Gaeng Kari Tahoe § 20 euro
Tofu met gele curry

SUPPLEMENTEN

zoetzure saus § 1 euro

pindasaus § 1 euro

soyasaus met chili § 1 euro

VEGETARIAN

61. Phad Thai Phak § 18 euro
Fried noodles with vegetables

66. Khaw Phad § 18 euro
Fried rice with fresh vegetables

67. Phad Phak Ruam § 19 euro
Stir fried vegetables with oyster sauce

68. Tahoe Ob Moo Dihn § 19 euro
Steamed tofoe with vegetables, ginger and glass noodles

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 20 euro 
Tofu in green curry

70. Gaeng Deing Tahoe § 20 euro 
Tofu in red curry

72. Gaeng Kari Tahoe § 20 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 § 3 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 7 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 3 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 7 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