



**NARAI
THAI**

r e s t a u r a n t

Smedenstraat 43
8000 Brugge
tel. +32 (0)50 680 256
fax +32 (0)50 680 262
info@naraithai.be
www.naraithai.be

Verdographics, 050 62 43 85



**NARAI
THAI**

r e s t a u r a n t

Bijhorigheden -
Accompagnements

120. PAK BOENG FAI DAENG 丿	15,00
Gebakken spinazie met oestersaus, sojabonen en look <i>Epinards sautés à la sauce d’huîtres, fèves de soja et de l’ail</i>	
121. PHAD PAK RUANMIT	14,50
Gebakken groenten in sojasaus <i>Légumes sautés à la sauce de soja</i>	
122. PHAD THAI PAK	13,00
Gebakken rijstnoedels met tuingroenten <i>Nouilles de riz sautées aux légumes jardiniers</i>	
125. KHAW PHAD PAK	13,00
Gebakken rijst met eieren en groenten <i>Riz sauté aux œufs et légumes</i>	

Vegetarische
voorgerechten
Entrées végétariens

3. SOM-TAM MALAKOR 丿	12,50
Papaja salade met zachte chili en pindanoten <i>Salade de papaye au piments doux et noix de cachou</i>	
15. POO PEAR PAK	9.00
Lenterolletjes met gemengde groenten <i>Petits rouleaux de printemps aux légumes</i>	
36. TOMTJUT PAK	8,50
Een zachte bouillon met verse tuingroenten <i>Un bouillon aux légumes jardiniers</i>	
131. YAM WUNSEN PAK 丿	13,00
Sojavermicelli met groentjes, koriander en limoen <i>Vermicelle de soja au légumes, coriandre et limon</i>	
132. YAM WUNSEN TOFU 丿	13,50
Sojavermicelli met tofu, koriander en limoen <i>Vermicelle de soja au tofu, coriandre et limon</i>	



PRIK KI NOE - THAISE CHILI



TA KRAI
LIMOENGRAS

Vegetarische
hoofdgerechten
Plats végétariens

120. PAK BOENG FAI DAENG 丿	15,00
Gebakken spinazie met oestersaus, sojabonen en look <i>Epinards sautés à la sauce d’huîtres, fèves de soja et de l’ail</i>	
121. PHAD PAK RUANMIT	14,50
Gebakken groenten in sojasaus <i>Légumes sautés à la sauce de soja</i>	
126. PHAD PHET TOFU 丿	15,00
Gebakken groenten en tofu met chili en basislicum <i>Légumes et tofu sautés aux piments et basilic</i>	
128. PHAD THAI TOFU ㇏	15,00
Gebakken rijstnoedels met tofu <i>Nouills de riz sautées au tofu</i>	
129. PHAD NOMAY FARANG	14,50
Gebakken asperges in oestersaus en look <i>Asperges sautés à la sauce d’huîtres et de l’ail</i>	
130. KAENG PAK 丿	14,50
Rode kerrie en kokos met tuingroenten <i>Curry rouge et coco avec légumes jardinières</i>	
133. PHAD BROCCOLI 丿	14,50
Malse broccoli gestoomd met shitaki en sojasaus <i>Tendres brocolis cuits à la vapeur avec shitaki et sauce soja</i>	
134. PHAD PRIOWAN TOFU	15,00
Gebakken groenten en tofu zoetzuur <i>Légumes et tofu aigre-doux</i>	
135. KAENG DAENG NO MAI 丿	14,50
Gebakken bamboescheuten met kokos en rode kerrie <i>Souche de bambou au curry rouge et coco</i>	
136. PHAT TOFU BAI KRAPAO 丿	15,00
Gebakken tofu met tempelbasilicum <i>Tofu sautés avec basilicum de temple</i>	

丿 = mild pittig / piquant moyen
㇏ = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.



Thailand is het land van de rijst. Een maaltijd bestaat uit soep, een assortiment gerechten, enkele sausen en één of twee bijgerechten. Maar rijst is altijd het basis-onderdeel.

Op zijn Thais eten doe je meestal samen met meerdere personen. De verschillende gerechten worden met elkaar gedeeld. De voorgerechten, salades, soepen en hoofdgerechten worden allemaal tezelfdertijd op tafel geplaatst samen met de rijst. De desserts worden pas nadien besteld en opgediend.

In Thailand wordt niet gewacht tussen de verschillende gerechten zoals bij de westerse keuken. Hier, bij Narai Thai doen we dit wel. Indien je echter toch zonder tussenpauzes op zijn Thais wilt bediend worden, kunt u dit bij de bestelling gerust vragen. Wij staan graag tot uw dienst.

Narai Thai stelt u verschillende gerechten voor uit de vier hoofdregio's van Thailand: Noord, Noordoost, Centraal en het Zuiden. Hoewel de basis ingrediënten dezelfde blijven, verschilt de bereidingsstijl tussen deze streken.

Het noorden en het noordoosten gebruiken een andere rijst variëteit en worden beïnvloed door het naburige Laos en Birma. Centraal Thailand is een mengeling van de vier regio's. Zuid Thailand presenteert een groot assortiment aan gerechten met vis en zeevruchten, kokosbereidingen en curry's variërend van licht tot zeer pikant.

Een Thaise maaltijd sluit je perfect af met de desserts die niet alleen een streling voor de tong maar ook voor het oog vormen. De fruitsculpturen en kleine zoetigheden zijn een vast onderdeel van de Thaise gastronomie.

丿 = mild pittig
㇏ = mild pittig dipsausje

Al onze gerechten zijn mild pittig.
Op aanvraag kunnen ze “pittiger” of “heel pittig” bereid worden. Om je in je keuze te helpen zijn de pikante gerechten aangeduid met chili's. U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.



Vis en schaaldieren Poissons et crustaces

91.

KHUNG PHAD PHONG CURRY

Gebakken scampi met jonge selder en kerrie

Scampis sautés au celerie et curry

21,50
92.

KHUNG LAD PRIK 𑄎

Gebakken scampi met een zachte chilisaus en basilicum

Scampis sautés aux piments doux et basilic

21,50
94.

KHUNG PRIOW WAN

Scampi's zoetzuur

Scampis aigre-doux

21,50
95.

KHUNG PHAT BAY KRAPAO 𑄎

Gebakken scampi met tempelbasilicum

Scampis sautés au basilic de temple

21,50
96.

KHUNG PHAD ORIENTAL

Gebakken scampi's met cashewnoten en ananas

Scampis sautés à l'ananas et noix de cachou

21,50
97.

KHUNG PHAW SOM TAM

Gegrilde scampi spiesjes met een groene papaya salade

Brochettes de scampis grillées avec une salade de papaya verte

21,50
99.

PLAA SAAM CHOE CHI 𑄎

Gestoomde zalmfilet met rode kerrie en wilde gember

Filet de saumon au vapeur, curry rouge et gingembre thaïlandais

25,00
100.

PLAA THOD KRATIAM PRIK THAI

Diepgebakken zeebaars met oestersaus en peper (vis op zijn geheel)

Bar de mer sauté à la sauce d'huîtres et poivre (Poisson entier)

27,00
101.

PLAA CHOECHIE 𑄎

Diepgebakken zonnevisfilet met kerrie en kokos en wilde gember

Filet de St. Pierre sauté au curry rouge et coco et gingembre krachai

19,50
102.

PLAA LAD PRIK 𑄎

Diepgebakken zonnevisfilet met een zachte chilisaus en basilicum

Filet St. Pierre sauté aux piments doux et basilic

19,50



103.

PLAA NUNG MANAAW DONG

Gestoomde heilbotfilet met thaise gember, witte kool en gepickelde limoenen

Flétan à la vapeur parfumé aux gingembre, choux blanc et limon au vinaigre

27,00
104.

PLAA SAM ROTH 𑄎

Diepgebakken zeebaars met zoete chili, look en basilicum (vis op zijn geheel)

Bar de mer sauté aux piments, ail et basilic (poisson entier)

27,00
105.

PLAA MUK PHAD NAMMAN HOY

Gebakken inktvis met groenten en oestersaus

Calamar aux légumes sautés et à la sauce d'huîtres

18,00
106.

PLAA MUK LAD PRIK 𑄎

Gebakken inktvis met groenten in een zachte chilisaus en basilicum

Calamar aux légumes sautés, piments doux et basilic

18,00
107.

KHAW PHAT KUNG KHAI THOD 𑄎

Gebakken rijst met scampi en gefruit ei

Riz sauté au scampi et omelette (œuf sur le plat)

21,50
108.

PHAT THAI KHUNG 𑄎

Gebakken rijstnoedels met scampi en chilisaus

Nouilles de riz sauté au scampis et sauce chili

21,50

𑄎 = mild pittig / piquant moyen

𑄎 = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.

Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.

Vlees - Viandes

50. NUAYANG NAMTOK 丿 28,00
(lauw geserveerd - servi tiède)
Gegrilde entrecote (Rib eye) met limoen,
munt en koriander
*Entrecôte grillée à la menthe,
limon et coriandre*
52. PHAD PHET NUA 丿 19,00
Gebakken rundvlees met chilisaus en
basilicum
Viande de boeuf poêlée aux piments et basilic
62. NUA PHAT BAI KRPAO 丿 19.00
Gehakt rundsvlees met chili en tempelbasilicum
*Viande de boeuf haché au piments et basilic de
temple*
53. NUA PHAD NAMMAN HOY 19.00
Gebakken rundvlees met groenten en
oestersaus
Viande de boeuf aux légumes et sauce d'huîtres
54. KAENG NUA 丿 19.00
Rundvlees met rode kerrie en kokos
Viande de boeuf au curry rouge et coco

丿 = mild pittig / piquant moyen
ㄣ = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.



55. PENANG NUA 丿 19.00
Rundvlees met penang curry
Viande de boeuf au curry penang
56. MOO PHAD NAMMAN HOY 17.50
Gebakken varkensfilet met tuingroenten
in oestersaus
*Filet de porc aux légumes jardiniers,
sauce d'huître*
57. KAENG KIOWAN MOO 丿 17.50
Varkensfilet met groene kerrie en kokos
Filet de porc au curry vert et lait de coco
58. MOO PHAT BAI KRPAO 丿 17.50
Gehakt varkensvlees met chili
en tempelbasilicum
*Viande de porc haché au piments
et basilic de temple*
59. MOO KRATIAM PRIK THAI 17.50
Varkensvlees met look en peper
Viande de porc à l'ail et poivre
61. MASSAMAN KEI 28,00
Lamsschenkel in Massaman curry gegaardeerd
met aardappelblokjes
*Angneau au curry Massaman garni de cubes de
pommes de terre*
63. MOO YANG NAM TOK 丿 19,00
Gegrilde varkenscarré met munt,
limoen en koriander
*Carré de porc grillé à la menthe,
coriandre et limon*



La Thaïlande est le pays du riz. Le riz prend une place centrale dans le repas. Un repas Thaï se compose d'un potage, d'un assortiment d'entrées, quelques sauces et un ou deux mets d'accompagnement.

Manger Thaï se fait généralement en compagnie de plusieurs convives.
Les différentes entrées, salades, potages et plats consistants sont servies en même temps que le riz.
Par la suite, un choix de desserts vous est proposé.

En Thaïlande, aucune pause ne se pratique entre les différents mets.
Ici dans notre restaurant « Narai Thai » nous n'appliquons pas cette coutume. Mais si tel est votre désir cela est possible.

« Narai Thai » vous présente différents spécialités provenant de quatre contrées de la Thaïlande : Le nord, le nord-est, le centre et le sud. Toutefois, si la base des ingrédients est la même, la façon de préparation diffère d'une contrée à l'autre. Le nord et le nord-est utilisent une autre variété de riz et sont influencés par leurs voisins, le Laos et la Birmanie. Le centre du pays est un mélange de quatre régions. Le Sud présente un grand assortiment de fruits de mer, préparations au lait de coco et curies épicés à votre choix.

Pour conclure, un délicieux repas Thaïlandais, les desserts sont un vrai régal pour l'œil et le palais. Les sculptures de fruits et les mignardises Thaïs sont de tradition.

丿 = piquant moyen
ㄣ = sauce piquante moyen séparément

Tous nos mets sont modérément épicés, sauf sur demande, à votre choix, pour augmenter la piquant.

A titre d'information, les denrées piquantes sont indiquées avec des chilis.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.



SAPAROT
ANANAS



NGOH
RAMBUTAN

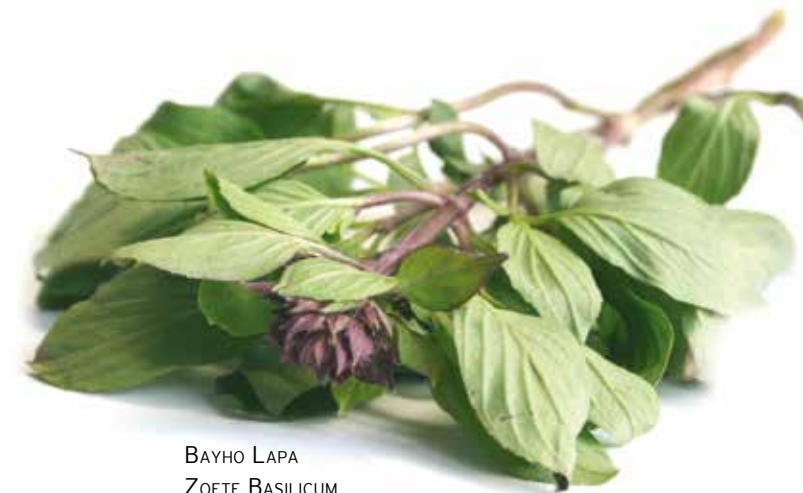


Soepen - Potages

31. TOMYAM KHUNG 丿 14,50
Pittig soepje met scampi
geparfumeerd met limoengras en koriander
*Un bouillon piquant aux scampis parfumé
à la citronnelle et coriandre*
32. TOMYAM KAI 丿 9,50
Pittig kippensoepje geparfumeerd
met limoengras en koriander
*Un bouillon piquant au poulet parfumé
à la citronnelle et coriandre*
34. TOM KHA KHUNG 丿 14,50
Pittig kokossoepje met scampi en
kha gember, limoen en koriander
*Un bouillon de coco piquant aux scampis et
gingembre kha, limon et coriandre*
35. TOM KHA KAI 丿 9,50
Pittig kokossoepje met kip, koriander,
kha gember en limoen
*Un bouillon de coco piquant aux poulet,
gingembre kha, limon et coriandre*
36. TOMTJUT PAK 8,50
Helder soepje met verse tuingroenten
Un bouillon aux légumes jardiniers
37. KIW NAAM 9,50
Helder soepje met rijstpasteitjes (Wan Ton)
van varkensvlees
*Bouillon de pâtes de Aiz (Wan Ton)
de viande de porc*

丿 = mild pittig / piquant moyen
丿 = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.



BAYHO LAPA
ZOETE BASILICUM

BAYMA KROET
KAFFIN / LIMOE BLAD



Gevogelte - Volailles

70. YAM WUNSEN LAAP KAI 丿 17,00
Lauw warme gehakte kipfilet met soja-
vermicelli, munt en koriander
*Filet de poulet tiède haché avec vermicelle de soja,
menthe et coriandre*
71. KAENG KAI 丿 17,00
Kippenfilet met rode kerrie en kokos
Filet de poulet aux curry rouge et coco
72. KAENG KIOW WAN KAI 丿 17,00
Kippenfilet met groene kerrie en kokos
Filet de poulet aux curry vert et coco
73. PHAD PHET KAI 丿 17,00
Gebakken kippenfilet met chilisaus en basilicum
Filet de poulet aux piments doux et basilic
74. KAI PRIOWAN 17,00
Gebakken kippenfilet zoetzuur
Filet de poulet sauté aigre-doux
75. KAI PAT BAY KRPAO 丿 17,00
Gehakte kippenfilet met chili en
tempel basilicum
*Filet de poulet haché au piments et
basilic de temple*
77. KAI YANG 18,00
Gecaramelliseerde kip met zijn dipsausjes
Poulet caramélisé et ses sauces
81. KAI PHAD ORIENTAL 17,00
Gebakken kippenfilet met verse ananas en
cashewnoten
*Filet de poulet sauté à l'ananas frais et noix de
cachou*
78. PED YANG NAM PHUNG 22.50
Geroosterde eendenborst met honingsaus
Magret de canard grillé au miel
79. KAENG PED YANG 丿 22.50
Geroosterde eendenborst met
rode kerrie en kokos
Magret de canard au curry rouge et coco
76. KHAW PHAT KAI KHA THOD 丿 17,00
Gebakken rijst met kip en gefruit ei
Riz sauté au poulet et œuf sur le plat
80. PHAT THAI KAI 丿 17,00
Gebakken noedels met kippenfilet
Nouilles sauté au filet de poulet

Koude voorgerechten

Entrées froides

2. SOM-TAM KHUNG 丿

Groene papaya salade met scampi en pindanoten

Salade de papaye aux scampis et cacahuètes

16,50
3. SOM-TAM MALAKOR 丿

Papaja salade met limoen, palmsuiker en pindanoten

Salade de papaye au limon, sucre de palme et cacahuètes

12,50
5. YAM WUNSEN KHUNG 丿

Lauw warme scampi salade met glasnoedels, koriander en limoen

Salade de scampis à la vermicelle, koreandre et limon

16,50
7. YAM PLAA SAAM 丿

Een thaise sashimi van zalm, gemarineerd met limoen en koriander

Un sashimi Thaïlandais de saumon mariné au limon et coriandre

16,00



PRIK THAI SOT
GROENE PEPER



LAMOED

丿 = mild pittig / piquant moyen
丿 = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.

Warme voorgerechten

Entrées chaudes

10. NARAI SPECIALE

Een assortiment thaise lekkernijen met zijn sausjes

Un assortiment de délicatesses thaïlandaises avec sauces

14,00
11. THOD MAN KUNG

Gebakken scampipasteitjes geparfumeerd met limoenblad

Petites pâtes de scampi sautées et parfumées à la feuille de kafir

12,00
12. HOI CHOO

Een gebakken krabpastei in krokant sojablad

Une pâte de crabe frite en feuille de soja croquante

12,50
14. POO PEAR KHUNG

Scampi in gefarceerde rijwstdeeg

Scampis en pâte de riz farci

12,00
15. POO PEAR PAK

Lenterolletjes met gemengde groenten

Petits rouleaux de printemps aux légumes

9,00
16. SATEE KAI

Gegrilde kippen spiesjes met zijn saus

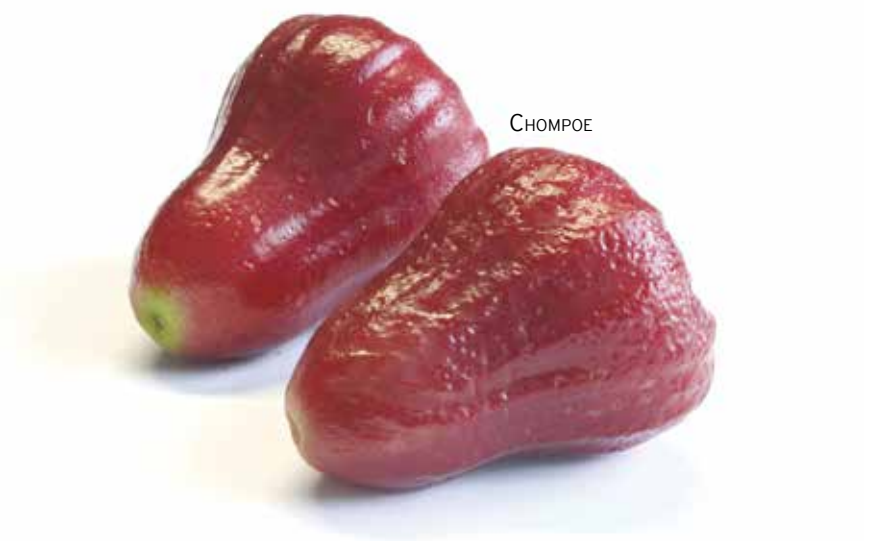
Petites brochettes de poulet grillées accompagnées de leurs sauces

10,00
- 16a.PEEK KAI TOD

Gebakken kippen vleugels

Ailes de poulet frites

10,00



CHOMPOE

17. SATEE MOO DAENG

Gegrilde varkensspiesjes met zijn saus

Petites brochettes de porc grillées et ses sauces

10,00
- 20.KHANOM JEEP

Gestoomde rijstpasteitjes met varkensvlees en een zoete sojasaus

Pâtes de riz farcies à la vapeur avec viande de porc et une sauce de soja sucrée

14,00
21. YUM NUA 丿 cold salad

(lauw geserveerd - servi tiède)

Gegrilde entrecôte (Rib eye) met limoen, koriander

Entrecôte grillée avec, limon et coriandre

19,00
- 22.KOP THOD KRATIAM

Gebakken kikkerbillen met oestersaus, krokante look en champignons

Cuisses de grenouilles meunières sauce d'huîtres, à l'ail croquant et champignon

14,00

Narai Thai ontdekkingsmenu Menu de découverte Narai Thai

Glaasje cava met een vleugje passoa
Verre de cava avec une zeste de passoa

~

Een wandeling door verschillende Thaise
lekkernijen met zijn sausjes
*Une promenade à travers de différentes délicatesses
thaïlandaises et leurs petites sauces*

~

Een pittig kokos soepje met scampi's,)
limoengras en koriander
*Bouillon de koko piquant aux scampis,
citronnelle et coriandre*

~

Gebakken rundslende met)
zachte chili en basilicum
Viande de bœuf aux piments doux et basilic

En / et

Gestoomde heilbotfilet met thaise gember,
witte kool en gepickelde limoenen
*Flétan à la vapeur parfumé aux
gingembre, choux blanc et limon au vinaigre*

En / et

Gebakken rijst met fijne groentjes en eieren
Riz sauté aux fins légumes et oeufs

~

Assortiment van dessertjes
Assortiment de petits desserts

~

Koffie of Jasmijnthee
Café ou Thé au Jasmin

Zonder wijn / *Sans vins:* 55 p.p.
Met wijnen / *Avec vins:* 75 p.p.
MINIMUM 2 PERS.

Met aangepaste wijn / *Avec du vin approprié*



PRIK THAI SOT - GROENE PEPER



PAK BOENG CHIN
MORGENGLORY SPINAZIE

Menu Ayuthaya

Assortiment van thaise lekkernijen
Assortiment de délicatesses thaïlandaises

~

Gebakken kippenfilet met verse ananas
en cashewnoten)
*Filet de poulet sauté à l'ananas frais et
noix de cachou*

En / et

Gebakken scampi met jonge selder en kerrie
Scampis sauté aux céleri et curry

En / et

Gebakken eendenborst met honingsaus
Magret de canard cuit à la sauce au miel

En / et

Gebakken rijst met groenten en eieren
Riz sauté au légumes et oeufs

~

Exotische fruitsalade met kokosroomijs
*Salade de fruit exotique
accompagné de crème glace à la noix de coco*

Zonder wijn / *Sans vins:* 50 p.p.
All In (apero, wijnen/*vins*, koffie/*café*): 70 p.p.
MINIMUM 2 PERS.

Met aangepaste wijn / *Avec du vin approprié*

) = mild pittig / piquant moyen
) = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

*U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.*

Menu Sukothai

Een pittig kokossoepje met scampi's,)
koriander en limoengras
*Un bouillon de coco piquant au scampis,
coriandre et citronnelle*

~

Gehakt varkensvlees met chili en templebasilicum
Porc haché avec chili et basilic du temple

En / et

Diepgebakken zeebaars met zachte chilisaus)
Bar de mer aux piments doux

En / et

Een stoofpotje van lamsvlees met massaman kerrie
Petit pot-au-feu d'agneau et curry massaman

En / et

Gebakken rijst met fijne groenten en eieren
Riz sauté aux petits légumes et oeufs

~

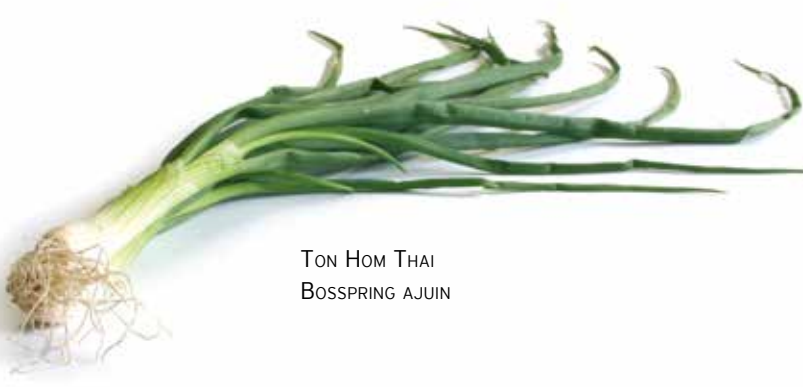
Exotische fruitsalade met kokosroomijs
*Salade de fruit exotique accompagné
de crème glacée à la noix de coco*

Zonder wijn / *Sans vins:* 50 p.p.
All In (apero, wijnen/*vins*, koffie/*café*): 70 p.p.
MINIMUM 2 PERS.

Met aangepaste wijn / *Avec du vin approprié*



TON HOM YAY
SPRING AJUIN



TON HOM THAI
BOSSPRING AJUIN

) = mild pittig / piquant moyen
) = mild pittig dipsausje / sauce piquante moyen séparément

*U kan ook steeds vragen naar een pikant dipsausje.
Vous pouvez toujours demander une sauce piquante.*