



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 NOEDELS	20
GEBAKKEN RIJST	20
VEGETARISCH	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

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

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

Fuze Tea § 2,5 euro

Minute Maid orange § 2,5 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

BIER § BEER

Singha 33cl (Thais Bier) § 4 euro

CHAMPAGNE

Laurent Perrier § 69 euro

Veuve Clicquot § 85 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 § 6,9 euro
- Sherry § 4,5 euro
- Campari § 4,9 euro
- Ricard § 4,9 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
- Gordon's Gin § 6 euro
- Bailley's § 6 euro
- Sambucca § 6,5 euro
- Limoncello § 6 euro

KOFFIE § COFFEE

- Koffie § Coffee § 2,5 euro
- Espresso § 2,5 euro
- Dubbele Espresso § 3,5 euro
- Décafiné § 2,5 euro

- Cappuccino § 3,0 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

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 § 39,5 EURO

aperitief Mai Thai

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

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

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 § 10 euro

Krokante rolletjes met groentjes

2. Satay § 10 euro

Gemarineerde kippensatés met heerlijke pindasaus

4. Thod Man Plaa § 11 euro

Vis pasteitjes met komkommersaus

5. Ghai Hoo Bai Tuey § 11 euro

Gefrituurde gemarineerde kip gerold in bananenblad met sojasaus

6. Kradook Mooh Thod § 11 euro

Varkensribbetjes gemarineerd op thaise wijze

7. Mix Mai Thai § 23 euro (voor 2 personen)

Assortiment van verschillende thaise hapjes

11. Goong Hom Phaa § 12 euro

Krokante rolletjes gevuld met scampi's

80. Wan Tan Thod § 11 euro

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

SOEPEN

8. Tom Yam Goong § 11 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

STARTERS

1. Poo Pear \$ 10 euro

Thai spring rolls with vegetables

2. Satay \$ 10 euro

Marinated chicken filet with lovely peanut sauce

4. Thod Man Plaa \$ 11 euro

Pastry of fish with cucumber sauce

5. Ghai Hoo Bai Tuey \$ 11 euro

Deep fried marinated chicken wrapped in banana leaves with soy sauce

6. Kradook Mooh Thod \$ 11 euro

Spareribs, thai style

7. Mix Mai Thai \$ 23 euro (for 2 persons)

A mix of thai starters

11. Goong Hom Phaa \$ 12 euro

Spring rolls with scampi

80. Wan Tan Thod \$ 11 euro

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

SOUPS

8. Tom Yam Goong \$ 11 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 \$ 18,5 euro

Mixed seafood soup with vegetables, lemon grass and chili peppers


SALADES

13. Yam Teang § 10 euro 
Komkommersalade 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 § 16 euro 
Fijn gesnipperde kip met limoen en exotische kruiden

18. Kai Phad Krapraw § 17 euro 
Gewokte kip met verse chilipeper, basilicum en groenten

20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 16 euro
Gebakken kip met knoflook en peper

21. Panaeng Kai § 17,5 euro 
Kip in rode curry en kokosmelk

23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 17,5 euro 
Kip in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten


24. Gaeng Kari Kai § 17,5 euro
Kip in gele curry met kokosmelk, aardappeltjes en ajuintjes

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

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 § 16 euro**
Chopped chicken with lemon and exotic herbs
-  **18. Kai Phad Krapraw § 17 euro**
Stir fried chicken with fresh chili pepper, basil and vegetables
- 20. Kai Tod Krathiam Prik Thai § 16 euro**
Fried chicken with garlic and pepper
-  **21. Panaeng Kai § 17,5 euro**
Chicken in red curry and coconut milk
-  **23. Gaeng Kiew Whaan Kai § 17,5 euro**
Chicken in green curry with coconut milk and vegetables
- 24. Gaeng Kari Kai § 17,5 euro**
Chicken in yellow curry with coconut milk, cooked potatoes and onions

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

25. Kai Phad Med Mamuang § 16 euro

Gewokte kip met ananas en cashewnoten

26. Kai Phad King § 16 euro

Gewokte kip met gember en exotische groentjes

90. Phad Phed Kai § 17 euro

Kip in rode curry met kokosmelk en verschillende groentjes 

EEND

27. Laap ped § 18 euro

Fijn gesnipperde eend met limoen en exotische kruiden 

28. Panaeng Ped § 18,5 euro

Eend in rode curry en kokosmelk 

29. Gaeng Phed Ped Yaang § 19 euro

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

30. Ped Phad Naam Man Hoy § 17 euro

Eendenfilet in oestersaus met verse groenten

31. Ped Thod Krob § 18 euro

Gebakken eend overgoten met stukjes groentjes en een romige saus 

32. Naam Tok Ped § 18 euro

Eend met limoen en exotische kruiden 

33. Ped Saamrood § 18 euro

Gebakken eend overgoten met een licht pikante, zoete saus 

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

25. Kai Phad Med Mamuang § 16 euro

Stir fried chicken with pineapple and cashew nuts

26. Kai Phad King § 16 euro

Stir fried chicken with ginger and exotic vegetables

 **90. Phad Phed Kai § 17 euro**

Chicken in red curry with coconut milk and vegetables

DUCK

 **27. Laap ped § 18 euro**

Chopped duck with lemon and exotic herbs

 **28. Panaeng Ped § 18,5 euro**

Duck in red curry and coconut milk

 **29. Gaeng Phed Ped Yaang § 19 euro**

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

30. Ped Phad Naam Man Hoy § 17 euro

Duck in oyster sauce with fresh vegetables

 **31. Ped Thod Krob § 18 euro**

Duck poured with vegetables and thai sauce

 **32. Naam Tok Ped § 18 euro**

Duck with lime and exotic herbs

 **33. Ped Saamrood § 18 euro**

Duck poured with a slightly spicy, sweet sauce

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)


extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

RUNDSVLEES

34. Yam Nua § 17,5 euro 
Salade van rundsvlees met limoen, komkommer, tomaatjes en exotische kruiden

35. Nua Phad Krapraw § 17,5 euro 
Gewokt rundsvlees met verse chilipeper, basilicum en groenten

36. Panaeng Nua § 17,5 euro 
Rundsvlees in rode curry en kokosmelk

38. Naam Tok Nua § 17,5 euro 
Rundsvlees met limoen en een subtiele mix van exotische kruiden

39. Nua Massaman § 17,5 euro 
Rundsvlees met gekookte aardappelen en cashewnootjes in een heldere rode curry

VARKENSVLEES

43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 17 euro
Varkensvlees met knoflook en peper

45. Phad Ped Mooh Sap § 18 euro 
Fijngehakt varkensvlees met rode curry en kokosmelk, boontjes, thaise aubergines en basilicum

91. Mooh Phad Kheang Keing § 18 euro 
Varkensvlees met pikante rode curry, citroengras en boontjes

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

BEEF

 **34. Yam Nua § 17,5 euro**
Beef salad with lime, cucumber, tomatoes and exotic herbs

 **35. Nua Phad Krapraw § 17,5 euro**
Stir fried beef with fresh chili pepper, basil and vegetables

 **36. Panaeng Nua § 17,5 euro**
Beef with red curry and coconut milk

 **38. Naam Tok Nua § 17,5 euro**
Beef with lime and a subtle mixture of exotic herbs

 **39. Nua Massaman § 17,5 euro**
Beef with cooked potatoes and cashewnuts in clear red curry

PORK

43. Mooh Tod Krathiam Prik Thai § 17 euro
Pork with garlic and pepper


 **45. Phad Ped Mooh Sap § 18 euro**
Chopped pork with red curry and coconut milk, beans, thai aubergines and basil

 **91. Mooh Phad Kheang Keing § 18 euro**
Pork with spicy red curry, lemon grass and beans

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

VIS

46. Plaa Saam Rod § 19 euro 
Gebakken vis overgoten met een licht pikante, zoetzure saus

47. Plaa Shuu Shi § 19 euro 
Gebakken vis overgoten met rode curry, kokosmelk en citroengras

86. Plaa Phad King § 19 euro
Gewokte vis met gember en exotische groentjes

87. Naam Tok Tilapia § 19 euro
Vis met limoen en een frisse subtiele mix van exotische kruiden

ZEEVRUCHTEN

50. Phad Ped Thalay § 19,5 euro 
Zeevruchten met rode curry en kokosmelk

52. Goong Phad Pong Kari § 19,5 euro
Gewokte scampi's in gele curry en een vleugje kokosmelk met groenten

53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 19 euro
Gebakken scampi's met knoflook en peper

55. Gaeng Goong Saparod § 19,5 euro 
Scampi's met rode curry, ananas en kokosmelk

56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 19,5 euro 
Scampi's in groene curry met kokosmelk en verschillende groenten

57. Goong Phao Mai Thai § 28 euro 
Gegrilde gamba's met noedels en groentjes, overgoten met roomsaus

58. Phad Phed Goong (suggestie van de chef) § 19,5 euro 
Scampi's in gegrilde rode curry met stukjes paprika en basilicum

85. Goong Phad King § 18,5 euro
Gewokte scampi's met gember en exotische groentjes

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

FISH

 **46. Plaa Saam Rod § 19 euro**
Fried fish poured with a slightly spicy, sweet and sour sauce

 **47. Plaa Shuu Shi § 19 euro**
Fried fish with red curry, coconut milk and lemon grass

86. Plaa Phad King § 19 euro
Stir fried fish with ginger and exotic vegetables

87. Naam Tok Tilapia § 19 euro
Fish with lime and a subtle mix of exotic herbs

SEAFOOD

 **50. Phad Ped Thalay § 19,5 euro**
Seafood with red curry and coconut milk

52. Goong Phad Pong Kari § 19,5 euro
Stir fried scampi in yellow curry and a top of coconut milk with vegetables

53. Goong Tod Krathiam Prik Thai § 19 euro
Fried scampi with garlic and pepper

 **55. Gaeng Goong Saparod § 19,5 euro**
Scampi with red curry, pineapple and coconut milk

 **56. Gaeng Kiew Whaan Goong § 19,5 euro**
Scampi in green curry with coconut milk and vegetables

 **57. Goong Phao Mai Thai § 28 euro**
Grilled king prawns with noodles and vegetables poured with cream sauce

 **58. Phad Phed Goong (chef's recommendation) § 19,5 euro**
Scampi in grilled red curry with pepper and basil

85. Goong Phad King § 18,5 euro
Stir fried scampi with ginger and exotic vegetables

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)
extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 euro

GEBAKKEN NOEDELS

59. Phad Thai Goong § 16 euro

Gebakken noedels met scampi's

60. Phad Thai Kai / Mooh § 15 euro

Gebakken noedels met kip of varkensvlees

61. Phad Thai Phak § 14 euro

Gebakken noedels met groentjes

GEBAKKEN RIJST

64. Khaw Phad Goong § 16 euro

Gebakken rijst met scampi's en verse groenten

65. Khaw Phad Kai / Mooh § 15 euro

Gebakken rijst met kip of varkensvlees en verse groenten

66. Khaw Phad § 14 euro

Gebakken rijst met verse groenten

FRIED NOODLES

59. Phad Thai Goong \$ 16 euro

Fried noodles with scampi

60. Phad Thai Kai / Mooh \$ 15 euro

Fried noodles with chicken or pork

61. Phad Thai Phak \$ 14 euro

Fried noodles with vegetables

FRIED RICE

64. Khaw Phad Goong \$ 16 euro

Fried rice with scampi and fresh vegetables

65. Khaw Phad Kai / Mooh \$ 15 euro

Fried rice with chicken or pork and fresh vegetables

66. Khaw Phad \$ 14 euro

Fried rice with fresh vegetables

VEGETARISCH

61. Phad Thai Phak § 14 euro
Gebakken noedels met groentjes

66. Khaw Phad § 14 euro
Gebakken rijst met verse groenten

67. Phad Phak Ruam § 16 euro
Groenten met oestersaus in de wok

68. Tahoe Ob Moo Dihn § 16 euro
Gestoomde tofoe met groenten, gember en glasnoedels

69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 17 euro 
Tofu met groene curry

70. Gaeng Deing Tahoe § 17 euro 
Tofu met rode curry

72. Gaeng Kari Tahoe § 17 euro
Tofu met gele curry

SUPPLEMENTEN

zoetzure saus § 1 euro

pindasaus § 1 euro

soyasaus met chili § 1 euro

bij alle bovenstaande gerechten is 1 portie rijst per tafel inbegrepen (1-4 personen)
extra portie rijst § 2,5 euro // gebakken rijst of noedels met groentjes § 6 euro

VEGETARIAN

61. Phad Thai Phak § 14 euro

Fried noodles with vegetables

66. Khaw Phad § 14 euro

Fried rice with fresh vegetables

67. Phad Phak Ruam § 16 euro

Stir fried vegetables with oyster sauce

68. Tahoe Ob Moo Dihn § 16 euro

Steamed tofoe with vegetables, ginger and glass noodles



69. Gaeng Kiew Whaan Tahoe § 17 euro

Tofu in green curry



70. Gaeng Deing Tahoe § 17 euro

Tofu in red curry

72. Gaeng Kari zTahoe § 17 euro

Tofu in yellow curry

SUPPLEMENTS

sweet and sour sauce § 1 euro

peanut sauce § 1 euro

soy sauce with chili pepper § 1 euro

all above mentioned dishes come with 1 portion of rice per table (1-4 persons)

extra portion of rice § 2,5 euro // extra portion of fried rice or noodles with vegetables § 6 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