

# Sao

## THAI CUISINE



### LUNCH (enkel 's middags van dinsdag tot donderdag)

<b>EEN SERVICE</b>	<b>18€</b>
Dagschotel	
<b>TWEE SERVICES</b>	<b>25€</b>
Dagschotel + voorgerecht (koude of warme of soepen) of dessert naar keuze (supplement van 6€ voor " assiette Sao ") (supplement van 6€ voor dessert " Mango sticky rice ")	

### SALADES EN KOUDE VOORGERECHTEN

<b>Som Tam</b> ✓	<b>14€</b>
Salade van groene papaya, kerstomaatjes, wortelen, groene boontjes, gegrilde cashewnoten, pikante saus op basis van limoen en fish saus	
<b>Yam wounsen</b>	<b>14,5€</b>
Salade van rijstvermicelli met varkensgehakt en scampi's, saus met citroengras (lemon grass) pikant	
<b>Nem kai</b>	<b>13€</b>
Lenterolletjes met kip, groentjes en zoetzure saus en mayonaisse "sea-food"	
<b>Nem pak</b> ✓	<b>13€</b>
Lenterolletjes met groenten en zoetzure saus en mayonaisse "sea-food"	

### WARME VOORGERECHTEN

<b>Pho pia pak</b> ✓	<b>13€</b>
Krokante Thaise driehoeken gevuld met groentjes (4 stuks) en zoetzure saus	
<b>Pho pia kai</b>	<b>13€</b>
Krokante Thaise rolletjes gevuld met kip (4 stuks), sojascheuten en zoetzure saus	
<b>Pho pia khung</b>	<b>14€</b>
Krokante Thaise rolletjes gevuld met scampi's (4 stuks) en knoflook	
<b>Kai satay</b>	<b>13,5€</b>
Kipsatés (4 stuks), met pindasaus & « sweet » komkommer saus	
<b>Tod man pla</b>	<b>14€</b>
Visbeignets (4 stuks) in rode curry, Thaise kruiden en « sweet » saus met komkommer	
<b>Kwio krob</b>	<b>12,5€</b>
Gefrituurde ravioli met rund (5 stuks), pindanoten en honingsaus	
<b>Assiette « Sao »</b>	<b>19€</b>
Assortiment van 6 warme voorgerechten (Pho pia pak, Pho pia kai, Pho pia khung, Kai satay, Tod man pla, Kwio krob )	

## STOOMSTARTERS

**Kanum djeeb khung** 16,9€

Gestoomde ravioli gevuld met scampi's (6st), viskuit "on top", zoete zwarte sojasaus en Sriracha

**Cholada** 16,9€

Gestoomde ravioli gevuld met kip (6st) in de kleur van een "Butterfly pea flower"

## SOEPEN

(voor de soep als voorgerecht : + 6€)

**Tom yam kai** 🌶️ 13€

Soep met kip, gearfumeerd met citroengras en paddenstoelen

**Tom yam khung** 🌶️ 14€

Soep met scampi's, gearfumeerd met citroengras en paddenstoelen

**Tom yam pak** 🌶️ 🌿 13€

Soep met groenten, gearfumeerd met citroengras en paddenstoelen

**Tom kha kai** 13€

Kippensoep met kokosmelk, galanga, paddenstoelen, gearfumeerd met citroengras

**Tom kha pak** 🌿 13€

Groentesoep met kokosmelk, galanga, paddenstoelen met citroengras

**SOEP "À VOLONTÉ"** (enkel vrijdag middag) 24€

Kind < 12 jaar 14€

### Kwetio – Thai Noodles Soup

Traditionele soep zelf samen te stellen naar keuze : 3 verschillende noedels met fijngesneden rund, kip, gemarineerd varkensvlees, visballetjes en groenten

## HOOFDSCHOTEL

ONZE GERECHTEN ZIJN VERZORGD MET GEPARFUMEERDE WITTE RIJST (behalve de pad thai & gebakken rijst)

### KIP

**Keng curry kai** 21,5€

Kip in gele curry en kokosmelk, wortel, aardappel, zoete aardappel en uien

**Panang kai** 🌶️ 21,5€

Kip in rode curry, kokosmelk en bamboescheuten

**Kai pad med mamaung** 🌶️ 21,5€

Gewokte kip met cashewnoten, paprika's en ananas

**Kai pad kapao** 🌶️ 🌶️ 21,5€

Fijngehakt en gewokt kip, Thaise basilicum en groene boontjes

## THAI CUISINE

### FOR CLICK & COLLECT

[www.saothaicuisine.shop](http://www.saothaicuisine.shop)

### FOR TAKE-AWAY

See our menu on [www.saothaicuisine.be](http://www.saothaicuisine.be)

Call & Pick up 02.633.44.41

### FOR HOME/OFFICE DELIVERY VIA

Deliveroo.be, Takeaway.com, Uber Eats

Consult our opening hours on our website

[www.saothaicuisine.be](http://www.saothaicuisine.be)

122 rue Américaine, B-1050 Brussels

Wifi : SAOTHAI\_GUEST | SAOTHAICUISINE



saothaicuisine



saothaicuisine

## LIKEUREN

<b>Mekhong (Thai Whisky)</b>	9€
<b>Cognac</b>	9€
<b>Calvados</b>	9€
<b>Cointreau</b>	9€
<b>Bailey's</b>	9€
<b>Grand Marnier</b>	9€
<b>Amaretto</b>	9€
<b>Poire Wiliam</b>	9€
<b>Limoncello</b>	9€
<b>Sambuca</b>	9€



## KOFFIE

AL ONZE KOFFIE IS VERKRIJGBAAR IN DECAFFEÏNE

<b>Espresso</b> Espresso Másalto	3,5€
<b>Lungo</b> Másalto	3,5€
<b>Doppio</b> Twee Espresso Másalto	4,5€
<b>Café Latte</b>	5€
<b>Macchiato</b>	4,5€
Espresso Másalto, melkschuim	
<b>Cappuccino</b>	4,5€
1/3 Espresso Másalto , 1/3 warme melk, 1/3 melkschuim	
<b>Másalto koude</b>	6€
Espresso Másalto, vloeibare rietsuiker en melk	
<b>Thai Irish coffee</b>	12€
Lungo Másalto, bruine suiker, whisky Mekhong, zure room	

## THEE & INFUSIES

<b>Thee</b>	4€
Groene thee	
Jasmijn groene thee	
Earl Grey zwarte thee	
Verse muntgroene thee	
<b>Infusies</b>	3,5€
Verse muntinfusie	
Infusie Rooibos	
Infusie rood fruits Rooibos	

<b>Pad thai kai</b>	21,5€
Gebakken noedels met kip, ei en sojascheuten	
<b>Kao pad kai</b>	21,5€
Gebakken rijst met kip en groenten (wortelen, maïs, erwten en ajuinen)	

## VARKENSVLEES

<b>Moo pad khing</b>	20,5€
Gewokt varkensvlees met gember en fijn gesneden paddenstoelen	
<b>Moo pad prik keng</b>	20,5€
Gewokt varkensvlees in rode curry geparfumeerd met citroengras en groene boontjes	
<b>Moo pad kapao</b>	20,5€
Gehakt en gewokt varkensvlees, Thaise basilicum en groene boontjes	
<b>Laab moo</b>	20,5€
Salade met fijngehakt varkensvlees, limoen en verse munt	

## RUNDEVLEES

<b>Massaman neua</b>	24€
Rundvlees in bruine curry, ananas, aardappelen en gegrilde pindanoten	
<b>Panang neua</b>	24€
Rundvlees in rode curry, kokosmelk en bamboescheuten	
<b>Keng kiowan neua</b>	24€
Fijngesneden rundvlees in groene curry, kokosmelk, Thaise aubergine en basilicum	
<b>Yam neua</b>	26€
Salade van gegrilde rundvlees (filet pur), verse munt, bleekselderij, uien, limoen en pikante saus	

## VIS & ZEEVRUCHTEN

<b>Khung plameuk pad katiem</b>	25,9€
Gewokt scampi's en inktvis met knoflooksaus	
<b>Khung pad pon curry</b>	25,9€
Scampi's in Indische curry en groenten	
<b>Keng kiowan khung</b>	25,9€
Scampi's in groene curry, kokosmelk, Thaise aubergine en basilicum	
<b>Chuchi pla zalm</b>	25,9€
Zalmfilet stoom gekookt in rode curry en kokosmelk en Chinese kool	
<b>Pla sam rot</b>	25,9€
Gefrituurde zeebaarsfilet met zoetzure saus (paprika, ananas, tomaten)	
<b>Keng laweng gambas</b>	27,9€
Garnalen met curry (curcumine), kokosmelk, citroengras en groene asperges	
<b>Pla yang</b>	27,9€
Gegrilde zeebaars omhuld met bananenblad met een citroengras saus	

## GERECHTEN MET GROENTJES

(bloemkool, broccoli, mange-tout, wortelen, baby maïs)

<b>Pad thai pak</b> ✓	20,5€
Gebakken noedels met groenten, ei en sojascheuten	
<b>Kao pad pak</b> ✓	20,5€
Gebakken rijst met groenten en ei	
<b>Pak pad naman oy</b> ✓	20,5€
Gewokte groenten	
<b>Pak pad kapao</b> 🔥 🔥 ✓	20,5€
Gewokte groenten met Thaise basilicum	
<b>Keng curry pak</b> ✓	20,5€
Groenten in gele curry en kokosmelk	
<b>Panang pak</b> 🔥 ✓	20,5€
Groenten in rode curry en kokosmelk	
<b>Keng kiowan pak</b> 🔥 🔥 ✓	20,5€
Groenten in groene curry, Thaise aubergine en kokosmelk	

### ASSIETTE “DÉCOUVERTE” AUX 4 CURRY

31€

#### **Keng curry kai**

Kip in gele curry en kokosmelk, wortel, aardappel, zoete aardappel en uien

#### **Massaman neua**

Rundvlees in bruine curry, ananas, aardappel en gegrilde pindanoten

#### **Panang kai** 🔥

Kip in rode curry, kokosmelk en bamboescheuten

#### **Keng kiowan khung** 🔥 🔥

Scampi's in groene curry, kokosmelk, Thaise aubergine en basilicum

## RODE WIJNEN

	Glas	Fles
<b>Cabernet Sauvignon “Tout En Equilibre”</b> (Pays d’Oc)	6€	27€
<b>100% Grenache Detective</b> (Pays d’Oc)		30€
<b>Pinot Noir “Réserve”, Henry Obermeyer</b> (Alsace)		37€
<b>Touraine “Jean”, Raphaël Midoir</b> (Loire) <b>Sans Sulfites</b>		37€
<b>Bourgueil, Domaine des Ouches</b> (Loire)		37€
<b>Château Penin “Tradition”</b> (Bordeaux) Bordeaux Supérieur	7€	35€
<b>Château Tour de Calens, Graves</b> (Bordeaux)		45€
<b>Brouilly Pisse Vieille, Domaine Lathuilière Gravallon</b> (Beaujolais)		40€
<b>Fleurie, Domaine de La Madone</b> (Beaujolais)		43€
<b>Hautes-Côtes-de-Beaune</b> , (Bourgogne) <b>BIO</b> Denis Fouquerand		65€
<b>Côtes du Rhône “Les Figuees”,</b> (Rhône) Domaine de La Bastide		32€
<b>Vacqueyras “Les 2 Monardes”,Domaine de La Monardière</b> (Rhône) <b>BIO</b>		55€

## WITTE WIJNEN

	Glas	Fles
<b>Chardonnay “Tout En Equilibre”</b> (Pays d’Oc)	6€	27€
<b>Chardonnay “Les Peyrautins”</b> (Languedoc)		30€
<b>Viognier, Chants du Closeau</b> (Pays d’Oc)		30€
<b>Chenin, Domaine des Hautes Ouches</b> (Loire)		32€
<b>Touraine Sauvignon, Domaine Octavie</b> (Loire)	7€	35€
<b>Grand Bateau “By Château Beychevelle”</b> (Bordeaux)		32€
<b>Pinot Gris “Réserve”, Henry Obermeyer</b> (Alsace)		37€
<b>Viognier “Les 3 Filles”, Domaine de La Bastide</b> (Rhône)		35€
<b>Chablis, Corinne &amp; Jean-Pierre Grossot</b> (Bourgogne) <b>BIO</b>		61€

## ROSE WIJNEN

	Glas	Fles
<b>Grenache “Tout En Equilibre”</b> (Pays d’Oc)	6€	27€
<b>Une petite cuvée au poil !</b> Sébastien Chabal & les Chartreux (Gard)		31€
<b>Domaine des Masques</b> (Provence) <b>BIO</b> “Cuvée Essentielle”		40€



## BUBBELS

	Glas	Fles
<b>Cava D’Oriell Brut</b>	8€	36€
<b>Champagne Billecart-Salmon</b> Brut Réserve		90€

## “KLASSIEK” COCKTAILS

<b>Margarita</b>	11€
Tequila, Cointreau, limoen	
<b>Cuba Libre</b>	11€
Rum, citroensap, Cola	
<b>Tequila Sunrise</b>	11€
Tequilla, sinaasappelsap, grenadine	
<b>Bloody Mary</b>	11€
Vodka, tomatensap, citroensap, peper, zout	
<b>Daiquiri Fraise</b>	11€
Witte Rum, aardbeiensap, citroensap, suiker	
<b>Espresso Martini</b>	11€
Vodka, koffielikeur, rietsuiker, espresso Màsalto	
<b>Mojito</b>	11€
Witte Rum, verse munt, limoen, rietsuiker, bruisend water	
<b>Virgin Mojito</b>	10€
Canada dry, verse munt, limoen, rietsuiker, bruisend water	

## “ONZE” COCKTAILS

Het is met het enthousiasme en de passie van Alexis Mosselmans - autodidactische mixoloog en finalist van de Belgian World Class Competition - dat we onze kenmerkende cocktails hebben gemaakt.

Nadat we onze smaak en inspiratie uit Thailand met Alexis hebben gedeeld, bieden wij u deze 6 aan cocktails (één zonder alcohol) waarvan we hopen dat ze u zullen verrassen en u zullen leuk vinden!

<b>Sao's Cocktail</b>	13€
Vodka, limoen, citroengrasstroop, kokosmelk, koriander, Espelettepeper	
<b>MaimeeLào (alcohol vrij)</b>	11€
Komkommersap, appelsap, kokossiroop, limoen	
<b>Dockmaï</b>	12€
Vodka, likeur fleur de Sureau, Sauvignon, Ginger ale, peper	
<b>Sunset in Bangkok</b>	12€
Rum, Supasawa (geklaarde citroen), perensiroop	
<b>Thaï Sabai</b>	12€
Gin, aardbeiensap, rietsuiker, limoen	
<b>Black Tiger</b>	12€
Bourbon, Cynar, Aperol	

## SUPPLEMENTEN

<b>Pad pak</b>	13€
Gewokte groenten	
<b>Pad thai</b>	13€
Gebakken noedels	
<b>Kao pad</b>	13€
Gebakken rijst met groenten en ei	
<b>Kao suey</b>	3,5€
Geparfumeerde witte rijst	
<b>Supplement tofu</b>	2€
<b>Supplement saus</b>	1€



Onze verfijnde, authentieke en verse Thaise keuken wordt op bestelling bereid. Geef bij het bestellen eventuele voedselallergieën aan ons door. Informatie over de allergenen die in onze gerechten aanwezig zijn, is op aanvraag verkrijgbaar.

De samenstelling van de producten kan echter veranderen. Aarzel niet om ons team voor vragen te stellen.

Elke wijziging of toevoeging van ingrediënten aan een gerecht kan resulteren in een meerprijs.



## DESSERTS

« home made » gebakjes

<b>Mango sticky rice</b>	14,9€
Kleefrijst met stukjes verse mango en kokosmelk	
<b>Coco's cake met een bol vanille ijs</b>	10€
<b>Fondant au chocolat met een bol vanille ijs</b> (10 min. wachten)	10€
<b>Tarte Tatin</b>	10€
Warme appeltaart met een bol vanille ijs	
<b>Dame blanche</b>	10€
2 bollen vanille ijs met warme donkere chocolade	
<b>Sorbet à l'ancienne « Les Marquises »</b>	10€
3 bollen naar keuze (Lychees, mango, coco, framboos en chocolade)	
<b>Mousse van pure chocolade “Cote d’Or”</b>	10€

## DRANKJES

### WATERS

BRU plat water	50cl	5,5€
BRU bruisend water	50cl	5,5€

### SOFTS

Pepsi, Pepsi Max		3,5€
SPA Oranje		3,5€
Schweppes Indian Tonic		3,5€
Canada Dry		3,5€
Looza-tomatensap		3,5€

### NATUURLIJK SAP VAN APPELAERE

Sinaasappelsap	20cl	4€
Appelsap	20cl	4€
Perensap	20cl	4€

### “HOME MADE” DRANKJES

<b>Limonade</b>	4,5€
Honing, citroensap, bruine suiker, bruisend water BRU	
<b>Iced tea</b>	4,5€
Earl Grey, citroensap, bruine suiker, bruisend water BRU	

### APERITIEF

Witte of rode Martini	8€
Campari	8€
Porto White Offley	8€
Porto Ruby Offley	8€
Kir witte wijn, crème de cassis	9€
Kir Cava, crème de cassis	10€
Spritz Apérol, Cava, bruisend water	10€
Spritz Campari, Cava, bruisend water	10€
Spritz St-Germain, Cava, bruisend water	10€

## BELGISCHE BIEREN

Carlsberg 0%	25cl	3€
Jupiler	25cl	3€
Blanche de Namur	25cl	3€
Boon Kriek	25cl	3,5€
Vedett blonde	33cl	3,5€
Manneken pils	33cl	3,5€
Delta IPA	33cl	3,5€
Duvel	33cl	3,5€
Westmalle Tripel	33cl	4,5€
Chimay bleue	33cl	4,5€
St. Hubertus ambrée	33cl	4,5€

### THAISE BIEREN

Singha Beer	33cl	4,5€
Leo Beer	33cl	4,5€
Chang Beer	33cl	4,5€

### DELEN Assiette “Sao” 6 warme voorgerechten en hun sauzen

- Pho pia pak : een krokante Thaise driehoeken gevuld met groentjes
- Pho pia kai : een krokante Thaise rol gevuld met kip
- Pho pia khung : een krokante Thaise rol gevuld met scampi's
- Kai satay : een kip saté
- Tod man pla : een visbeignet in rode curry
- Kwio krob : een gefrituurde ravioli met rund

19€

### ALCOHOLS (soft extra)

J&B Scotch whisky	8€
Johnny Walker Red Label	8€
Jack Daniels	8€
Whisky Chivas Regal 12 years	10€
Rhum Havana Club	8€
Vodka Absolut	8€
Tequila Espolon blanco	8€
Botaniets Gin Original 0,0%	8€
Botaniets Gin Ginger & Yuzu 0,0%	8€
Gin Hendrick's	9€
Gin Tanqueray	8€
Gin Bombay	8€