

Pinto Thai

The secret to Thai food is a balance of five flavors: sour, sweet, salty, bitter and spicy. Thai dishes have a careful blend of all these tantalizing tastes and most of these dishes are served with rice to help deal with the overpowering spiciness. This could be the reason rice is always a part of Thai food. Rice is the staple food for Thais, eaten with most meals, from breakfast to dessert. In Thai language if you say you are hungry or you want to eat, you literally say "I want to eat rice". It should be unsurprising to learn that.

At Pinto Thai, you will experience authentic and flavorful dishes with quality assured. In our kitchen, we use a lot of fresh ingredients from Thailand and also seasonal ingredients from local markets. As well as many herbs and spices used in Thai food, fish sauce is used to mellow the taste. Therefore vegetarians have to take this into account and be more careful when choosing Thai food.

In fact, our Mission at Pinto Thai is to conserve Thai food and share our love for this wonderful food with you.

At Pinto Thai we import certain vegetables from Thailand. Some of these vegetables aren't in season year-round.

Eet smakelijk! Than Hi Aroy!



Voorgerechten

1. PHO PIA KAI OF JEE

Gefrituurde loempia, spitskool, taugé, winterpeen en glasnoedels (4 stuks)

Vegetarisch..... €8,00

Kai(kip)..... €8,50

2. SALAD ROLL KIP OF CRAB STICK

Rijstpapier rol met salade, winterpeen en komkommer (4 stuks)

Vegetarisch..... €8,50

Kai(kip)..... €9,50

Krabstick..... €9,95

3. SATE KAI

Saté van kip, geserveerd met Saté saus en atjar (4 stokjes)

€9,50

5. TOD MAN KUNG

Gefrituurde garnalen koekjes (4 stuks)

€9,50

6. TOD MAN KHAO POOD

Gefrituurde krokante groenten met mais (4 stuks)

€7,00

7. TEMPURA

Gefrituurde krokante garnalen (4 stuks)

€9,50

8. RUAM PINTO THAI (menu nr. 1,3,5,6,7) (2 personen).....

5 Verschillende voorgerechten samengesteld door Pinto Thai (10 stuks)

€20,75



Salades

9. PAPAYA SALAD 🌿🌿

Thaise papaja salade met pinda's tomaten , limoen, vissaus palmsuiker.

Normaal.....	€13,00
Khung(garnalen).....	€18,50

10.YAM WOEN SAEN 🌿🌿

Thaise salade, glasnoedels, uien, selderij, koriander, bosuien, tomaten, limoensap, suiker en vissaus.

Khung(garnalen).....	€23,50
Seafood.....	€24,95

11.YAM NEUA 🌿

Thaise beef salade, uien, tomaten, limoensap, suiker, vissaus en gebakken uien.

.....	€13,50
-------	--------

Soep

12. TOM YAM 🌿

Spicy Thai soep met Thaise kruiden, limoengras, laos, uien, citroenblad, limoen, melk, oesterzwam, bosuien en koriander.

Kai (kip).....	€8,95
Khung (garnalen).....	€9,95
Pla(Vis).....	€9,95
Ruem mit (seafood).....	€10,95

13. TOM YAM (4 personen) 🌿

Kai (kip).....	€31,95
Khung (garnalen).....	€35,95
Pla(Vis).....	€35,95
Ruem mit (seafood).....	€37,95

14. TOM KHA 🌿

Kokos soep met Thaise kruiden, citroengras, laos, uien, citroenblad, limoen, oesterzwam, bosuien en koriander.

Kai (kip).....	€8,95
Khung (garnalen).....	€9,95

15. TOM KHA (4 personen) 🌿

Kai (kip).....	€31,95
Khung (garnalen).....	€35,95



Driegangenmenu

2 of meer personen

25. RUEM IM PINTO MENU A €41,95pp

Voorgerecht

RUEM PINTO THAI

5 Verschillende voorgerechten samengesteld door Pinto Thai (10 stuks)

Hoofdgerecht

GAENG PHED PED YANG 🍴

Rode curry met gegrilde eend ,cherrytomaten, ananas, druiven of lychee vissaus palmsuiker, citroenblad, Thaise basilicum, in kokosmelk.

MASSAMAN CURRY BEEF 🍴

Massaman curry, uien, palmsuiker, tamarinde sap, aardappel, in kokosmelk geserveerd met pinda's.

PAD MED MA MUANG KIP 🍴

Wok gerecht met speciale saus van chili olie pasta, paprika, ui, bosui en cashewnoten.

PAD KRA PRAU GARNAAL 🍴

Wok gerecht met chili, knoflook, zoete pepers, uien, Holy basil (krapau).

Dessert

STICKY RIJST MANGO / met kokos ijs

Wordt geserveerd met huis gemaakt kokos ijs.



Driegangenmenu

2 of meer personen

26. RUEM IM PINTO MENU B..... €38,95pp

Voorgerecht keuze uit 1 of 2

1: TOM YAM KIP 🍴

Spicy Thai soep met Thaise kruiden, limoengras, laos, uien, citroenblad, limoen, melk, oesterzwam, bosuien en koriander.

2: TOM KHA KIP 🍴

Kokos soep met Thaise kruiden, citroengras, laos, uien, citroenblad, limoen, oesterzwam, bosuien en koriander.

Hoofdgerecht

1: GAENG DANG 🍴

Rode curry, bamboe vissaus, palmsuiker, ananas, citroenblad, Thaise basilicum, in kokosmelk.

PAD PREAW WAAN (ZOET ZUUR)

Wok gerecht met knoflook, oester saus ,ananas, paprika ,ui ,sherrytomaten en komkommer.

PAD NAM MAN HOI

Wok gerecht met, oestersaus, knoflook ,winterpeen , paddenstoel, paprika ,peultjes ,uien en jonge mais.

PAD NAM PRIK POW 🍴

Wok gerecht met chili olie pasta , paprika ,peultjes ,uien ,jonge mais ,Thaise basilicum.

Dessert

STICKY RIJST MANGO / met kokos ijs

Wordt geserveerd met huis gemaakt kokos ijs.



Hoofdgerechten

27. GAENG PHED PED YANG €27,95

Rode curry met gegrilde eend ,cherrytomaten, ananas, druiven of lychee vissaus palmsuiker, citroenblad, Thaise basilicum, in kokosmelk.

28. GAENG DANG

Rode curry, bamboe vissaus, palmsuiker, ananas, citroenblad, Thaise basilicum, in kokosmelk.

Kai (kip)..... €21,50

Moo (varken)..... €21,95

Neua (ossenhaas)..... €23,50

Khung (garnalen)..... €23,95

29. GAENG KIAW WAAN

Groene curry, Thai aubergines, bamboe vissaus, palmsuiker, citroenblad, Thaise basilicum, in kokosmelk.

Kai (kip)..... €21,50

Moo (varken)..... €21,95

Neua (ossenhaas)..... €23,50

Khung (garnalen)..... €23,95

30. GAENG CURRY

Gele curry, groenten, aardappel, vissaus, palmsuiker, kokosmelk, Ananas.

Kai (kip)..... €21,50

Moo (varken)..... €21,95

Neua (ossenhaas)..... €23,50

Khung (garnalen)..... €23,95

31. PANAENG CURRY

Paneng curry, Thai aubergines, vissaus, palmsuiker, citroenblad, in kokosmelk.

Kai (kip)..... €21,50

Moo (varken)..... €21,95

Neua (ossenhaas)..... €23,50

Khung (garnalen)..... €23,95

32. CHOE CHIE

Choe Chie Curry vissaus, palmsuiker, citroenblad, in kokosmelk.

Khung (garnalen)..... €23,95

Pla(vis)..... €26,50



33. MASSAMAN CURRY 🍴

Massaman curry , uien ,palmuiker, tamarinde sap, aardappel, in kokosmelk geserveerd met pinda's.

Kai (kip).....	€21,50
Neua (ossenhaas).....	€23,50

34. PAD KRA PRAU 🍴🍴

Wok gerecht met chili, knoflook, zoete pepers, uien, Holy basil (krapau).

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Pla (zeebaars).....	€26,50

35. PAD KI MAU 🍴🍴🍴

Wok gerecht met gemaalde chili en Thaise kruiden (erg scherp),ui ,peultjes ,jonge mais, verse peperkorrels,Thaise aubergines Thaise basilicum (krapaw).

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Pla (zeebaars).....	€26,50

36. PAD PRIK GAENG 🍴🍴

Wok gerecht met rode curry, bamboe, paprika, jonge mais, citroenblad, Thaise aubergines, Thaise basilicum.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95

37. PAD NAM PRIK POW 🍴

Wok gerecht met chili olie pasta , paprika ,peultjes ,uien ,jonge mais ,Thaise basilicum.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Pla (zeebaars).....	€26,50



38. PAD NAM MAN HOI

Wok gerecht met, oestersaus, knoflook, winterpeen, paddenstoel, paprika, peultjes, uien en jonge mais.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Pla (zeebaars).....	€26,50

39. PAD MED MA MUANG 🍃

Wok gerecht met speciale saus van chili olie pasta, paprika, ui, bosui en cashewnoten.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Pla (zeebaars).....	€26,50

40. PAD PREAW WAAN (ZOET ZUUR)

Wok gerecht met knoflook, oester saus, ananas, paprika, ui, sherrytomaten en komkommer.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95

41. PAD GINK (GEMBER) 🍃🍃

Wok gerecht met gember, bonensaus, winterpeen, knoflook, paddenstoel, uien, bosui en selderij.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95
Pla (zeebaars).....	€26,50

42. PAD PONG CURRY

Wok gerecht met garnalen met currypoeder, ei, paprika, ui, bosui en selderij.

Khung (garnalen).....	€23,95
Ruem mit (seafood).....	€24,95

43. LAAB 🍃🍃🍃

Gehakt, sjalot, munt, bosui, vissaus, limoensap, citroenblad, chili en rijstpoeder.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50



44. NAM TOK 🌿🌿

Gegrild vlees sjalot, munt, bosui, vissaus, limoensap, citroenblad, chili en rijstpoeder.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95

45. PLAA 🌿

Chili olie saus, limoensap, sjalot, munt, bosui, vissaus, citroenblad, chili en gebakken uien.

Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95

46. LAAB PLA TOD (vis)..... €26,50

Gebakken zeebaars, sjalot, munt, bosui, vissaus, limoensap, citroenblad, chili en rijstpoeder.

47. PLA RAD PRIK GAENG (vis) 🌿..... €26,50

Gebakken Zeebaars met rode curry en citroenblad.

48. PLA SAAM ROD (vis)..... €26,50

Gebakken Zeebaars in huisgemaakt saus (zoetzuur).

49. PAD THAI

Gebakken noedels met ei, taugé, bosui en gemalen pinda's.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95

50. PAD PAK RUAM..... €8,50

Gebakken groenten met knoflook en oestersaus.

59. PAD SE-EW

Gebakken dikke rijstnoedels met ei, knoflook, ketjap, sojasaus en groenten.

Kai (kip).....	€21,50
Moo (varken).....	€21,95
Neua (ossenhaas).....	€23,50
Khung (garnalen).....	€23,95

60. KHUNG OB WOEN SAEN..... €23,95

Gebakken garnalen met vermicelli, uien, bosui, chinese champignon, gember, selderij, korianderwortel, knoflook, peper, oestersaus, soja-saus en ketjap.



Extra's

51. GEBAKKEN RIJST	€4,00
52. GEBAKKEN NOODLE	€5,50
53. EXTRA RIJST	€1,95

Dessert

55. STICKY RIJST MANGO	€9,50
56. STICKY RIJST MANGO /met kokos ijs	€10,95
<small>Wordt geserveerd met huis gemaakt kokos ijs.</small>	
57. SORBET IJSJE	€9,95
<small>Ijs met fruit.</small>	
58. IJS per bol	€3,50



Koffie

Koffie	€2,95
<small>Heerlijke kop koffie</small>	
Cappuccino	€3,25
<small>Espresso met opgestoomd melk en melk</small>	
Espresso	€2,95
<small>Shot koffie</small>	
Caffe Latte	€3,75
<small>Koffie verkeerdt</small>	
Irish Coffee	€9,50
<small>Koffie met Wiskey</small>	

Thee

Thee	€2,95
<small>Heerlijke kop Thee</small>	
Munt Thee	€3,95
Gember Thee	€3,95

Frisdranken

Coca Cola	€3,20
Coca Cola Light	€3,20
Fanta Orange	€3,20
7up	€3,20
Fanta Cassis	€3,20
Schweppes Bitter Lemon	€3,20
Rivella	€3,40
Finley Tonic	€3,20
Lipton Ice Thee Original	€3,40
Lipton Ice TheeGreen	€3,40
Fuze Ice TheeGreen	€3,40



Sappen

jus d'orange	€3,20
Appelsap	€3,20
Quava ananas	€3,50
Appelsap	€3,20

Water

Chaudfontaine Rood	€2,85
Chaudfontaine Blauw	€2,85
Chaudfontaine Rood 750ml	€7,95
Chaudfontaine Blauw 750ml	€7,95

Zuivel

Melk	€3,20
------------	-------

Bier

Hoegaarde witbier	€3,75
Radler	€3,50
Grolsch	€3,50
Hertog Jan	€3,50
Chang	€4,30
<small>Thais bier</small>	
Singha	€4,30
<small>Thais bier</small>	



Rode Wijnen

Pinot Noir

glas / fles

€4,60 / €21,00

Lichtrood van kleur, typisch pinot noir. Fijn aroma van rood fruit zoals bessen en rijpe kersen. Lichte kruidigheid maar vooral een mond vol rijpe kersen met prachtig verfijnde zuren.

Shiraz

glas / fles

€4,50 / €20,00

Diepdonker van kleur. Een volkrachtige wijn met een kruidige en rijpe fruitige geur. In de smaak veel zwarte peper, kruidnagel, kaneel, zwart fruit en geïntegreerde vanilletonen.

Merlot

glas / fles

€4,50 / €20,00

De mooie paarse kleur nodigt uit tot snuffelen: heerlijk zacht fruit komt je neus tegemoet. In de mond harmoniëren de zachte tannines perfect met het overdadige fruit, waardoor je het gevoel hebt een wijn te drinken die kwalitatief ver uitsteekt boven soms veel duurdere soortgenoten.

Malbec

glas / fles

€4,95 / €22,00

Heerlijke geur van pruimen en bramen; misschien een hint van koffie en een vleugje hout. In de mond een zachte aanzet met rijpe tannines;

Witte Wijnen

Pinot Gris

glas / fles

€4,50 / €20,00

Geur van citrusfruit, meloen en gedroogde kruiden. Heerlijk frisdroge smaak met tonen van grapefruit, meloen en perzik.

Chardonnay

glas / fles

€4,50 / €20,00

Wat als eerste opvalt is de geur, die fris en fruitig is. In de smaak de frisse smaak van appels, maar dan niet van die groene zure. Zelfs een klein botertje is speurbaar op de tong. Aangenaam zachte Chardonnay met een heerlijke afdrank.

Sauvignon blanc

glas / fles

€4,50 / €20,00

Bleekgele kleur met groene tint. Stuivende neus met veel citrus en groen fruit. Een opvallend zachte zuurgraad met ook in de smaak heerlijk fris citrus en groene appel.

Tonino bianco

glas / fles

€4,75 / €21,00

Licht mousserende wijn met een lichtzoet karakter.



Gedistilleerd

Tia Maria	€4,40
Cuarenta y Tres 43	€4,30
Kahlua	€4,30
Grand Marnier	€5,10
Baileys	€4,30
Passoa	€4,30
Tequila	€4,30
Safari	€4,30
Malibu	€4,30
Bacardi	€4,30
Boswandeling	€4,30
Gin-tonic	€8,95

Whisky

Johnnie Walker Red Label	€4,70
Johnnie Walker Black Label	€6,10
Jameson	€4,70
Ballantines	€4,70
Mekhong	€4,70

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	€6,25
Hennesy	€6,00



Voedselallergie?

**In onze producten kunnen verschillende
soorten allergenen aanwezig zijn.**

**Heeft u een vraag over de samenstelling van
een product?**

Vraag het een medewerker.

We helpen u graag.

