

EST. *The* 2007

## SALADE'S & SOEPEN

1. SALAD TAHOE  
6.00

2. SALAD NAU THOD  
BIEFSTUK SALADE  
7.50

 3. SOM TAM THAI  
PIKANTE PAPAYA SALADE MET PINDA'S  
11.20

 4. SALAD KUNG  
PIKANTE GARNALEN SALADE  
9.20

 5. YAM PLA MUK  
PIKANTE SALADE MET INKTVIS  
8.00

6. TOM YAM KUNG  
LICHT PIKANTE GARNALENS OEP  
MET VERSE GROENTEN  
7.00

7. TOM KHA KAI  
KIPPENS OEP MET KOKOSMELK  
EN GROENTEN  
7.00

# GOLDEN BROWN BAR

## THAI CUISINE

Welkom bij The Golden Brown Bar – de keuken van Koenja Thai is ons geheim. Begin met een snack, soep of salade en ga verder met een wokgerecht. Hierbij kan je een keuze maken of je vlees, vis of tofu in je gerecht wilt. Je kunt ook afhalen, maar het liefst verwelkomen we je natuurlijk in het café.

[www.goldenbrownbar.nl](http://www.goldenbrownbar.nl)

[www.facebook.com/goldenbrownbar](https://www.facebook.com/goldenbrownbar)

instagram: @goldenbrownbar

020 6124076

## SNACKS

8. PO-PHIA  
THAISE VEGATARISCHE LOEMPIAATJES  
5.80 / 3 Stuks

9. SATE KAI  
KIPSATE  
6.90 / 3 Stuks

10. THOD MAN PLA  
VISOEKJES: KIP, INKTVIS EN VIS  
6.90 / 3 Stuks

11. KUNG HON PLA  
GARNALEN EN KIP IN BLADERDEEG  
6.20 / 3 Stuks

12. GOLDEN THAI  
12 SNACKS  
3X VEGATARISCHE LOEMPIAATJES,  
3X KIPSATÉ,  
3X VISOEKJES MET KIP, INKTVIS EN VIS,  
3X GARNALEN EN KIP IN BLADERDEEG  
19.80

31. TUA LE  
EDAMAME BOONTJES  
3.50

32. SPARERIBS  
6.20 / 3 Stuks

## HOOFDGERECHTEN

MAAK EERST EEN KEUZE UIT:

16. KA TIEM PRIK THAI  
KNOFLOOK, PEPER EN VERSE GROENTEN  
9.70

 17. PAD MED MAMOEWANG  
CASHEWNOTEN, VERSE GROENTEN  
MET VERSE KRUIDEN  
10.90

18. PAD NAM MAN HOI  
OESTERSAUS EN VERSE GROENTEN  
10.20

 19. PAD BAI KRAPRAUW  
BAMBOE, UI, PEPER, KOUSENBAND  
EN VERSE BASILICUM  
10.20

 20. KAENG PHED  
RODE CURRY, KOKOSMELK EN  
VERSE GROENTEN  
10.20

 21. KAENG MASSAMAN  
CURRY, KOKOSMELK, AARDAPPELEN, UI,  
PINDA EN VERSE GROENTEN  
10.70

 22. KAENG PENENG  
CURRY, KOKOSMELK, KOUSENBAND  
EN VERSE GROENTEN  
10.90

 23. KAENG KIW WAAN  
GROENE CURRY, KOKOSMELK,  
BAMBOE EN VERSE GROENTEN  
10.90

25. KAUW PHAD  
GEBAKKEN RIJST MET VERSE GROENTEN  
10.00

26. PADTHAI  
GEBAKKEN RIJSTNOODLES MET  
VERSE GROENTEN EN PINDA  
10.50

28. NEUA JANG  
GEGRILDE BIEFSTUKREEPIJES  
MET SESAMZAAD  
13.20

 29. LAP KAI  
FIJN GEHAKTE KIP MET  
THAISE KRUIDEN  
11.30

30. DAGSCHOTEL  
DAGELIJKS WISSELENDE  
KEUZE VAN DE CHEF  
13.50

RUND 2.50 KIP 2.00 GARNALEN 3.00 VIS 2.40 INKTVIS 2.40 EEND 4.00 TOFU 2.00

## BIJGERECHTEN

13. RIJST 2.90 14. GEBAKKEN RIJST 3.50 15. NOODLES 3.50 33. PHAD PHAK RUAM 5.00  
GEBAKKEN GEMENGDE GROENTEN

STAP 1.

STAP 2.

STAP 3.

EST. *The* 2007

# GOLDEN BROWN BAR

## SALADS & SOUPS

1. SALAD TOFU  
6.00

2. SALAD NAU THOD  
BEEF SALAD  
7.50

 3. SOM TAM THAI  
SPICY PAPAYA SALAD WITH PEANUTS  
11.20

 4. SALAD KUNG  
SPICY SHRIMP SALAD  
9.20

 5. YAM PLA MUK  
SPICY SQUID SALAD  
8.00

6. TOM YAM KUNG  
SPICY SOUP WITH SHRIMPS  
& FRESH VEGETABLES  
7.00

7 TOM KHA KAI  
CHICKEN SOUP WITH COCONUTMILK  
AND FRESH VEGETABLES  
7.00

## THAI CUISINE

Welcome to The Golden Brown Bar - the kitchen of Koenja Thai is our secret. Start your meal with a snack, soup or salad and continue with a main course. You can choose whether you like meat, fish or tofu with your meal. It is also possible to order take-out, but of course we prefer to welcome you in the cafe.

[www.goldenbrownbar.nl](http://www.goldenbrownbar.nl)

[www.facebook.com/goldenbrownbar](https://www.facebook.com/goldenbrownbar)

instagram: @goldenbrownbar

020 6124076

## MAIN COURSE

CHOOSE FROM:

16. KA TIEM PRIK THAI  
GARLIC, PEPPER AND FRESH VEGETABLES  
9.70

 17. PAD MED MAMOEWANG  
CASHEWS, FRESH VEGETABLES  
AND HERBS  
10.90

18. PAD NAM MAN HOI  
OYSTER SAUCE & FRESH VEGETABLES  
10.20

 19. PAD BAI KRAPRAUW  
BAMBOO, ONION, PEPPER,  
FRESH VEGETABLES AND BASIL  
10.20

 20. KAENG PHED  
RED CURRY, COCONUT MILK  
& FRESH VEGETABLES  
10.20

 21. KAENG MASSAMAN  
CURRY, COCONUT MILK, POTATOES,  
ONIONS, PEANUTS AND FRESH VEGETABLES  
10.70

 22. KAENG PENENG  
CURRY, CATJANG PEAS, COCONUT MILK  
AND FRESH VEGETABLES  
10.90

 23. KAENG KIOW WAAN  
GREEN CURRY, COCONUT MILK,  
BAMBOO AND FRESH VEGETABLES  
10.90

25. KAUW PHAD  
FRIED RICE AND FRESH VEGETABLES  
10.00

26. PADTHAI  
FRIED RICE NOODLES WITH  
FRESH VEGETABLES AND PEANUTS  
10.50

28. NEUA JANG  
GRILLED BEEF STRIPS,  
SESAME SEED  
13.20

 29. LAP KAI  
FINELY CHOPPED CHICKEN  
WITH FRESH HERBS  
11.30

30. DAGSCHOTEL  
DAILY DISH. CHEF'S CHOICE  
13.50

## SNACKS

8. PO-PHIA  
VEGETARIAN SPRING ROLLS  
5.80 / 3 pieces

9. SATE KAI  
CHICKEN SATAY  
6.90 / 3 pieces

10. THOD MAN PLA  
FISH CAKES: CHICKEN, SQUID, FISH  
6.90 / 3 pieces

11. KUNG HON PLA  
CHICKEN & SHRIMPS IN PASTRY  
6.20 / 3 pieces

12. GOLDEN THAI  
12 SNACKS:  
3X VEGETARIAN SPRING ROLLS,  
3X CHICKEN SATAY,  
3X FISH CAKES  
3X CHICKEN & SHRIMPS IN PASTRY  
19.80

31. TUA LE  
EDAMAME  
3.50

32. SPARE RIBS  
6.20 / 3 pieces

BEEF 2.50 CHICKEN 2.00 SHRIMPS 3.00 FISH 2.40 SQUID 2.40 DUCK 4.00 TOFU 2.00

## SIDES

13. RICE 2.90 14. FRIED RICE 3.50 15. NOODLES 3.50 33. PHAD PHAK RUAM 5.00  
MIXED VEGETABLES

STEP 1.

STEP 2.

STEP 3.