

Voorgerechten

€ 8.50

527 Yam Kai (licht pikant)

Salade van dun gesneden plakjes gebakken kipfilet met komkommer, tomaat, uien, gemalen verse pepers, knoflook, verse limoen en ijsbergsla.

528 Moe Ping (niet pikant)

3 Spiesjes van varkenshaas met Thaise kruiden en een licht pikante zoet-zure saus.

530 Som Tam Malakol (pikant)

Papaya salade van geraspte papaya en winterpeen met gemalen chili, garnalen, knoflook, kousenband, tomaat, palmsuiker, pinda en limoen.

531 Yam Woen Sen (licht pikant)

Salade van transparante noedels met gemalen verse pepers, uien, knoflook, verse limoen, varkensgehakt, garnalen en inktvis.

533 Yam neua (licht pikant)

Salade van dun gesneden plakjes gebakken ossenhaas met komkommer, tomaat, uien, gemalen verse pepers, knoflook en verse limoen.

534 Neua Nam Tok (pikant)

Salade van ossenhaas met gedroogde chili poeder, rode ui, cherrytomaat, limoen en geroosterde rijst.

536 Buddhas Mix (mild)

Thaise kipsaté met Thaise pindasaus, een gebakken deegje gevuld met gekruid gehakt van kipfilet en een Thaise loempia met groenten en kipfilet. (elk ook per 3 stuks verkrijgbaar)

537 Buddhas Mix Deluxe (niet pikant)

Garnaal gevuld met gehakt van kip omhuld door wonton reepjes, een grote garnaal in loempiadeeg, een viskoekje en een spiesje van varkenshaas. (ook los te bestellen)

Soep

541 Tom Yam Koeng (licht pikant)

De Thaise specialiteit. Een pikant gekruide bouillon met verse limoen, Thaise kruiden en garnalen.

542 Tom Kha Kai (licht pikant)

Thaise kippensoep met verse limoen, kokosmelk, pepers en kruiden.

543 Mama (mild)

Populaire Thais gekruide eiernoedelsoep met kipfilet en bosuitjes.

544 Tom Kha Thalee (pikant)

Pikant gekruide soep met gebakken bruine currypasta, garnalen, inktvis, krabstick, mosselen, sereh, laos, citroenblad, tomaat, munt en limoen.

Vegetarisch

522 Yam Jai (licht pikant)

Salade met tahoepudding, tauge, komkommer, cherrytomaten en rode ui.

532 Som Tam Tjee (pikant)

Papaya salade van geraspte papaya en winterpeen met gemalen chili, knoflook, kousenband, tomaat, palmsuiker, pinda en limoen.

538 Vegetarische Loempia (mild)

Loempia gevuld met diverse groenten, tahoe en glasnoedels.

546 Tom Kha Tahoe (mild)

Thaise soep met verse tahoe, verse limoen, kokosmelk, pikante pepers en kruiden.

Hoofdgerechten

€ 20,-

Ossenhaasgerechten

855 Neua Phad Phed (pikant)

Pikant gebakken ossenhaas met Thaise rode currypasta, Spaanse pepers, basilicum en kouseband.

856 Phad Phriek Neua (licht pikant)

Gebakken ossenhaas met vers gemalen Spaanse pepers, knoflook, uien, bosuien, champignons en Thaise soja.

858 Neua Phad Nam Man Het (mild)

Gebakken ossenhaas met gemengde groenten en oesterzwammensaus.

859 Keng Phed Neua (pikant)

Fijn gesneden ossenhaas in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, rode ui, paprika, vers citroenblad, egg-plant en Thaise basilicum.

860 Keng Massman (mild)

Thaise bruine currypasta met kokosmelk, cashewnoten, uien, aardappelkrieltjes en gesneden ossenhaas.

861 Neua Phad Bai Kra Phauw (extra pikant)

Fijn gesneden ossenhaas gebakken met vers gemalen knoflook, Spaanse pepers, uien, bosuien en verse Thaise basilicum.

993 Neua Sawan (licht pikant)

Gebakken ossenhaas in Thaise bruine currypasta met broccoli, bosuien, peulen, paprika, Thaise mango en champignons.

849 Sam Sahai (mild)

Gebakken ossenhaas, varkenshaas, kipfilet met diverse groenten, cashewnoten en verschillende soorten Thaise sojasaus.

850 Phad Gee Mauw

(pikant, eventueel ook extra pikant of minder pikant te kiezen)
Drie soorten vlees met twee soorten basilicum, kousenband, ui, bosui, Spaanse pepers en groene puntpaprika.

Varkenshaasgerechten

868 Moe Phad Phed (pikant)

Pikant gebakken varkenshaas met Thaise rode currypasta, Spaanse pepers, kouseband en egg-plant.

869 Moe Phad Ghing (licht pikant)

Gebakken varkenshaas met Spaanse pepers, verse gember, uien, bosuien, champignons en peulen.

Kipgerechten

870 Keng Krary Kai (licht pikant)

Kipfilet in kokosmelk en Thaise gele currypasta met ui en aardappelkrieltjes.

871 Keng Gieuw Waanh Kai (pikant)

Kipfilet in kokosmelk met Thaise groene currypasta, kouseband, rode ui, vers citroenblad, egg-plant en Thaise basilicum.

872 Kai Phad Prieuw Waanh (niet pikant)

Gebakken kipfilet met speciale zoet-zure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

873 Phad Med Ma Muang Kai (pikant)

Gebakken kipfilet in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, cashewnoten en champignons.

892 Kai Phad Deng (pikant)

Gebakken kipfilet met rode Thaise currypasta, Spaanse pepers, kouseband, egg-plant, rode uien, bosuien, vers citroenblad en Thaise basilicum.

991 Kai Phad Phriek Juack (licht pikant)

Gebakken kipfilet met uien, bosuien, champignons, vers gemalen knoflook en groene puntpaprika.

992 Keng Kai Sai Phollamai (pikant)

Kipfilet in kokosmelk met Thaise rode currypasta, druiven, ananas, mango, Spaanse pepers, rode uien en basilicum.

Zeegerechten

844 Phad Thalee Priek Deng (pikant)

Gebakken gemengde zeevruchten (garnalen, inktvis en krabstick) in Thaise rode currypasta, bosuien, kousenband, egg-plant, twee soorten basilicum en spaanse pepers.

848 Koeng Woen Sen (mild)

Gebakken garnalen met krabstick, champignons, broccoli, uien, bosuien, verse ananas, paprika, transparante noedels en oestersaus.

877 Phad Thalee (licht pikant)

Gebakken gemengde zeevruchten (garnalen, inktvis en krabstick) in Thaise bruine currypasta, champignons, paprika, bosuien en gedroogde gebakken chilipeper.

878 Choe Chi Koeng (pikant)

Garnalen in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, vers citroenblad, Spaanse pepers, champignons, egg-plant en Thaise basilicum.

879 Koeng Prieuw Waanh (niet pikant)

Gebakken garnalen met speciale zoet-zure saus, komkommer, ui, bosuien, knoflook, verse ananas en tomaten.

880 Koeng Phad Ghing (licht pikant)

Gebakken garnalen met verse gember, Spaanse pepers, ui, peulen, champignons en bosuien.

896 Pla Laad Phriek Sot (licht pikant)

Zalmfilet met verse pikante chilisaus, limoensap en honing.

Thaise klassiekers

862 Phad Thai Koeng (niet pikant)

Rijstnoedels met garnalen, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

863 Phad Thai Kai (niet pikant)

Rijstnoedels met kipfilet, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

864 Phad Thai Tahoe (niet pikant)

Rijstnoedels met tahoe, ei, ui, bosui, limoen, chilipoeder, taugé en gemalen pinda's.

865 Kaw Phad Seafood (niet pikant)

Gebakken rijst met garnalen, inktvis, ei, ui, bosui, tomaat en broccoli.

STEL ZELF UW 2 OF 3 GANGEN DINER SAMEN.
2 GANGEN € 25.- | 3 GANGEN € 30.-

VRIJDAG, ZATERDAG EN FEESTDAGEN 2 GANGEN + € 1.50 | 3 GANGEN + € 2.50

STEL ZELF UW 2 OF 3 GANGEN DINER SAMEN.
2 GANGEN € 25.- | 3 GANGEN € 30.-
VRIJDAG, ZATERDAG EN FEESTDAGEN 2 GANGEN + € 1.50 | 3 GANGEN + € 2.50

Vegetarischegerechten

- 884 Phad Phriek Tahoe (pikant)**
Licht pikant gebakken tahoe met Thaise rode currypasta, kouseband, Spaanse pepers, ui, basilicum, bosuien en paprika.
- 886 Phaneng Tahoe (pikant)**
Tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kouseband, champignons, paprika, broccoli, peulen, Spaanse pepers, egg-plant en Thaise basilicum.
- 888 Phad Med Ma Muang Tahoe (licht pikant)**
Gebakken tahoe in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, champignons en cashewnoten.
- 890 Keng Tahoe Phollamai (pikant)**
Tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, druiven, ananas, mango, Spaanse pepers, rode uien en basilicum.
- 891 Tahoe Prieuw Waanh (niet pikant)**
Tahoe met speciale zoet-zure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

Specials

in een menu + € 5,00

€ 25.-

Visgerechten

- 845 Pla Phad Waanh (niet pikant)**
Krokant gebakken roodbaars met speciale zoet-zure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.
- 846 Pla Nam Man Hoi (mild)**
Krokant gebakken roodbaars met gemengde groenten, knoflook en oester-paddestoelensaus.
- 875 Pla Samrod (licht pikant)**
Krokant gebakken roodbaars met Thaise pikante vers gemalen pepers in chilisaus, honing en knoflook.
- 876 Pla Kra Thieum Phriek Thai (mild)**
Krokant gebakken roodbaars met verse knoflook, uien, bosui en witte peper.
- 894 Chuchie Pla (pikant)**
Krokant gebakken dorade met kokosmelk, Thaise rode currypasta, Thaise basilicum, kouseband, egg-plant en Spaanse peper.
- 895 Pla Laad Ghing (licht pikant)**
Krokant gebakken dorade met Spaanse pepers, verse gember, uien, bosuien, champignons, bleekselderij en peulen.

Kikkerbilgerechten

- 997 Kob Sawasdee (pikant)**
Pikant gebakken kikkerbilden met vers gemalen knoflook, Thaise pepers, bosuien, uien, paprika, kouseband, egg-plant, Thaise basilicum in verschillende soorten Thaise saus.
- 998 Kop Krathi Eum (mild)**
Gebakken kikkerbilden met veel verse knoflook, witte peper, uien en bosuien in verschillende soorten Thaise sojasauzen.

Eendgerechten

- 994 Keng Phed Pet Yaang (pikant)**
Eendenborst in kokosmelk met Thaise rode currypasta, egg-plant, kouseband, rode uien, Spaanse pepers, cherrytomaatjes, ananas en basilicum.
- 995 Pet Phad Phak (mild)**
Gebakken eendenborst met verschillende soorten groenten, knoflook en Thaise sojasaus.

Extra bij hoofdgerechten

- Gebakken rijst, - ei noedels of - mihoen** € 3.-
in plaats van witte rijst
- Extra kom gebakken rijst, - ei noedels of - mihoen per portie** € 4.-

Kindermenu

€ 15.-

Thaise nasi met kipsaté en kroepoek of Kipnuggets of mini frikandelletjes of 2 rundvlees kroketten met friet

Kinderijsje

Nagerechten

€ 7.50

Koning van Siam
Drie soorten kokosijs (jack-fruit, taro en kokos) geserveerd met vers fruit en slagroom.

Chocolate delight
Brownie, chocolademousse, chocolade ijs met chocoladesaus en slagroom.

Spekkoek
Pandanijs, vers fruit en slagroom.

Dame Blanche
Traditionele dessert met vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom.

Fruit Explosion
Lychee en ananas sorbetijs geserveerd met vers fruit en slagroom.

Thaise Koffie
Originele Thaise rum met koffie en slagroom.

Espresso Martini € 9.50
Koud geserveerde espresso met Kalua en Vodka.

Kinderijsje € 4.75
Bedoeld voor de kleintjes.

THAI KITCHEN
Buddhas

สวัสดี
SAWADEE!

WELKOM IN RESTAURANT BUDDHAS

Ben je op zoek naar een puur stukje Thailand, dan is Buddhas het juiste adres! Met pure smaken die je breed toelachen en authentieke recepten die elke dag met verse ingrediënten door onze Thaise chef-kokkin met veel liefde worden bereid. Ontdek onze diverse originele gerechten en geniet van een heerlijk avondje Thailand in Leiden!

www.buddhas.nl

*Heeft u een allergie? Dan horen wij dit graag van u.
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.*