

Vegetarischegerechten

26.00

- 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

Visgerechten

in een menu + 4.50

29.00

- 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.

Eendgerechten

in een menu + 4.50

29.00

- 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

in plaats van witte rijst

3.00

Extra kom gebakken rijst, - ei noedels of - mihoen per portie

4.00

Kindermenu

15.00

Thaise nasi met kipsaté en kroepoek
of
Kipnuggets met friet

Kinderijsje

Nagerechten

8.50

- 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
Koud geserveerde espresso met Kalua en Vodka.

+ 2.50

Kinderijsje
Bedoeld voor de kleintjes.

5.00

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

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

STEL ZELF UW 2 OF 3 GANGEN DINER SAMEN.
2 GANGEN € 33.50 | 3 GANGEN € 39.50

Voorgerechten

11.00

- 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

10.00

- 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.

Vegetarische voorgerechten

11.00

- 522

Yam Jai (licht pikant)

Salade met tahoeppudding, 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

Ossenhaasgerechten

26.00

- 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 bascilicum.
- 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

26.00

- 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

26.00

- 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.

STEL ZELF UW 2 OF 3 GANGEN DINER SAMEN.
2 GANGEN € 33.50 | 3 GANGEN € 39.50

- 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

26.00

- 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

26.00

- 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

Kauw Phad Seafood (niet pikant)

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