Thai Lounge – ไทยเลานจ์

Thai lounge take-away: 2026

Geopend van donderdag tot maandag:
van 16u tot 21.00 uur (bestellen graag zo vroeg mogelijk, bij drukte in het restaurant kunnen we de afhaalmaaltijd niet steeds uitvoeren)
telefoon of whatsapp : 32 470 28 27 90
Afhaling : antwerpsestraat 252 – B2850 Boom (A12 aan colruyt)

Al onze gerechten worden á la minute bereid. Bestel daarom zo vroeg mogelijk,
-5 % korting bij contante betaling.

Voorgerechten

1	Thai Lounge Special	**Kippensaté, viskoekje, lenterolletje, kippenvleugel, scampirolletje** Chicken sate, fish biscuit, spring roll, chicken wing, scampi roll	16.00
68	Hoy Phad Nam Prik Pao	**Venusschelpjes met Thaise basilicum en chili** Venus clams with Thai basil and chili	18.00
5	Satay Gai	**Kippensaté** Chicken sate	13.00
6	Po Pia Thod	**Lenterolletjes** Spring roll	13.00
7	See-Krong Moo Thod	**Varkensribbetjes, gemarineerd op Thaise wijze** Spare ribs , marinated Thai style	14.00
8	Yam Woon Sen	**Glasnoedel salade met scampi & mix van thaise kruiden** Glass noodle salad with scampi & Thai spices	16.00
9	Yam Nua	**Rundvlees salade met thaise kruiden** Beef salad with thai herbs	19.00
10	Som Tam	**Papaya salade (lievelingssalade van de Thais) "veggie"** Papaya salad (Thais favorite salad)	18.00

Thai Lounge – ไทยเลานจ์

Soepen

11	Tom Kha Thalee	**Soep met kokosmelk en zeevruchten** Cocos soup with seafood	15.00
12	Tom Kha Gai / Het	**Soep met kokosmelk en kip of champignons "veggie"** Cocos soup with chicken or mushrooms	13.00
13	Tom Yam Goong / Nua / Gai	**Pikante soep met scampi's of rundvlees or kip** Hot and sour spicy soup with scampi or beef of chicken	13.00
15	Gaeng Jued Woon Sen / Gai / Phak	**Glasnoedel soep met kip of groenten "veggie"** Glass noodle soup with chicken or vegetables	13.00

Specialiteiten Thai Lounge

46	Yam Nua	**Rundvlees salade met Thaise kruiden** Beef salad with Thai herbs	28.00
48	Pla Muk Phad Phed	**Vis en inktvis , Thaise basilicum, bamboo in rode curry** Fish, squid, Thai basil , bamboo in red curry	27.00
50	Choo-Chi Hoi	**Sint jacobsvruchten in rode curry** Scallops in red curry	29.00
69	Phoe Phad Phong Garee **(min. 2 personen)**	**Blauwe Madagascar krab in milde oosterse gele curry (*)** Blue Madagascar crab in soft asian yellow curry (*) volgens aanvoer seizoen	29.00

Curry gerechten

17	Choo Chi Goong / Pla	**scampi's of vis in rode curry** Scampi's or fish in red curry	23.50
19	Gaeng Keow Wan Goong / Gai	**Scampi's of kip in groene curry met Thaise aubergine** Scampi's or chicken in green curry with egg plant	23.50
20	Gaeng Garee Goong / Gai	**Scampi's of kip in gele curry met ui en aardappelen** Scampi's or chicken in yellow curry with onion and potatoes	23.50
21	Gaeng Pet Gai	**Kip in rode curry met bamboo en Thaise kruiden** Chicken in red curry with bamboo and Thai herbs	23.50
22	Gaeng Massaman Nua	**Rundvlees in massaman curry met ui, aardappelen en tamarinde** Beef in massaman curry with onion, potatoes and tamarind	23.50
24	Panaeng Gai / Nua / Moo	**Thai style curry met kip of runds- of varkensvlees** Thai style hot curry with chicken or beef or porc	24.00
25	Gaeng Phak	**Curry naar keuze met groenten "veggie"** Curry of choice with vegetables	18.50

Thai Lounge – ไทยเลานจ์

Thaise specialiteiten

27	Phad Thalae	**Zeevruchten en groenten in een kruidige bouillon** Seafood and vegetables in a spicy broth	27.00
30	Pla nung manao	**Gestoomde zeebaars (*) met chili saus en citroen** Steamed sea bass with chili saus and lemon (langere bereidingstijd)	27.00
31	Pla Rad Prik	**Victoriabaars gebakken in chili saus** Victoria perch with chili sauce	26.00
33	Nam Tok Pla / Moo	**Victoriabaars of varkensvlees met Thaise kruiden** Victoria perch or porc with dry chili, mint and Thai herbs	25.00
34	Lap Moo / Gai / "Chiang Mai Style"	**Gehakt varken of kip met chili en Thaise kruiden** Porc or chicken in strong hot chili with Thai herbs	25.00
35	Phad Gapraw Gai / Moo / Nua	**Kip of varkens- of rundsvlees met Thaise basilicum** Chicken or porc or beef with Thai basil	23.50
36	Gai Phad Met Ma Muang	**Kip met chili en cashew noten** Chicken with chili and cashew nuts	23.50
37	Gai Phad King	**Kip met gember** Chicken with ginger	23.50
38	Goong / Gai / Moo Thod Krathiem Prik Thai	**Scampi's , kip of varken gewokt met knoflook en peper** Fried scampi's or chicken or porc with garlic and pepper	23.50
39	Nua Pad Nam Man Hoi	**Rundsvlees met oestersaus** Beef in oystersauce	24.50
40	Phad Phak Ruammit	**Groenten in de wok met oestersaus "veggie"** Mixed vegetables in oystersauce	18.50

Eend

41	Gaeng Pet Ped Yang	**Eend in rode curry met ananas** Duck in red curry with pineapple	27.00
51	Yam Ped	**Eenden salade met Thaise kruiden en ananas** Duck salad with Thai herbs and pineapple	27.00

Zoet zuur

43	Pla / Goong / Gai Prew Wan	**Victoriabaars of scampi's of kip in zoet-zuur** Victoria perch or scampi's or chicken or porc in sweet and Sour	23.50

Thai Lounge – ไทยเลานจ์

Thai noedels en gebakken rijst

44	Phad Thai Goong / Gai / Phak	**Thaise noedels met scampi's of kip of groenten "veggie"** Thai noodles with scampi's or chicken or vegetables	18.50
		Variant : Phad Thai traditioneel op de wijze van Chiang Mai Phad Thai traditional Chiang Mai style	18.50
45	Khao Phad Goong / Gai / Phak	**Gebakken rijst met scampi's of kip of groenten "veggie"** Fried rice with scampi's or chicken or vegetables	16.50

Bijgerechten /side dishes

72	Sömen noodles	**Dunne Aziatische noedels gemaakt van tarwebloem** White thin Aziatic noodles mase of wheat flour	9.00
73	Khao Phad Phak	**Gebakken rijst met groenten "veggie"** Fried rice with vegetables	9.00
45	Extra Khao	**Extra portie witte rijst** Extra portion white rice	5.00