



**Cho Fah**  
eathai

## Cho Fah New Culinary Flavors

4 gangen menu vanaf twee personen / €45 per persoon

### Voorgerechten

**Laap Kai Tod \***

Gefrituurde kipgehakt, kruiden en laabsaus

**Koeng Ka Tong**

In krokante deeg gefrituurde garnaal met huisgemaakte mild pittige mayonaise en salade

Vegetarisch is beschikbaar met

**Tao Hu Song Kriag**

Tofu met tamarinde saus

**Tao Hu Ka Tong**

In krokante deeg gefrituurde tofu met huisgemaakte mild pittige mayonaise en salade

### Soep

**Sukhothai Tom Yam soep met huisgemaakte kip of groente wonton \***

### Hoofdgerecht (keuze uit)

**Khao Soi Kai \*\***

Eiernoedels in stevige rode curry pasta en kokosmelk soep met kip

**Ped Samoonprai \*\***

Roergebakken eend in chili, zwarte peper, sperziebonen en kruiden

**Chu Chie Salmon \*\*\***

Gegilde zalm in stevige rode curry met kokosmelk, rawit pepers, rode pepers, en citroenblad

**Koeng Naam Makham \***

Gefrituurde garnalen in zoet zuur tamarinde saus, gebakken uitjes, koriander, gedroogde pepers

Vegetarisch is beschikbaar in "chef keuze van de dag"

### Dessert

Keuze van de chef

### Bijpassende wijnen

**Wit - Trimbach Pinot Blanc** Frankrijk

38 / fles

Aroma van frisse lentebloesem, levendig mondgevoel van sappigheid en pittigheid

**Rood - Campo Di Cristobal Primitivo** Italië

32 / fles

Rijk, volle, aromatisch, harmonieuze, fluweelzachte smaak





**Cho Fah**  
eathai

## Cho Fah New Culinary Flavors

4 course menu starts from two people / €45 per person

### Starter

- Laap Kai Tod \*** Deep fried minced chicken with herb and Laap sauce
- Koeng Ka Tong** Fried shrimp in a crispy dough with homemade mild spicy mayonnaise and salad

Vegetarian option is available with

- Tao Hu Song Kriag Tao** Tofu with tamarind sauce
- Hu Ka Tong** Deep fried tofu in a crispy dough with homemade mild spicy mayonnaise and salad

### Soup

- Sukhothai Tom Yam soup with homemade chicken or vegetable wonton \***

### Main (select one from the choices)

- Khao Soi Kai \*\*** Egg noodle in rich red curry and coconut milk soup with chicken
- Ped Samoonprai \*\*** Stir fried duck in chili, black pepper, green beans, and herbs
- Chu Chie Salmon \*\*\*** Grilled salmon in rich red curry and coconut milk with rawit peppers, red peppers, and lemon leaves
- Koeng Naam Makham \*** Deep fried black tiger shrimp in sweet sour tamarind sauce, fried red onion, coriander, and dry peppers

Vegetarian option is available in "chef choice of the day"

### Dessert

Chef selection dessert

### Wines recommendation

**White - Trimbach Pinot Blanc** France 38 / bottle  
Fresh spring blossom aroma, mouthfeel of juiciness and spiciness

**Red - Campo Di Cristobal Primitivo** Italy 32 / bottle  
Rich, bold, aromatic, harmonious, velvety flavor

