




## Groenten gerechten (€13,50)

29. **Tofu panang** (Licht pikant)  
Roergebakken groenten met tofu in milde panang curry en kokosmelk
30. **Phad keaw waan phak**   
Roergebakken groenten met tofu in groene curry en kokosmelk
31. **Phad phed phak**   
Roergebakken groenten met tofu in rode curry en kokosmelk
32. **Phad phak med ma muang** (Licht pikant)  
Roergebakken groenten met tofu in milde oestersaus en cashewnoten
33. **Phad phak priaw waan**  
Roergebakken groenten met tofu, ananas in zoet zuur saus
34. **Phad phak bai kraprao**   
Roergebakken groenten met tofu, uien, kousenband en thaise basilicum

## Rijst- en Noodles gerechten

35. **Phad thai**  
Vegetarisch € 9,50 / kip of varkenshaas €12,50/ gamba of runderhaas reepjes €14,50  
Roergebakken rijstnoedels met tofu, eieren, rode uien, lente-uitje, tauge, gemalen noten en limoen
36. **Phad woensen**  
Vegetarisch € 8,50 / kip of varkenshaas €11,50 / gamba of runderhaas reepjes €13,50  
Roergebakken glasmie met tofu, eieren, uien, tauge, lente-uitje en groenten
37. **Gaauw phad**  
Vegetarisch € 6,50 / kip of varkenshaas €9,50/ gamba of runderhaas reepjes €11,50  
Roergebakken rijst met eieren, uien, lente-uitje en worteltjes

Alle hoofdgerechten worden met witte rijst mee gegeven. Wilt u gebakken rijst, gebakken glasmie of gebakken noedels in plaats van witte rijst rekenen wij € 3,50 extra.  
Extra witte rijst €2,00

\*"Tom kha" en "Tom yam" worden gemaakt met laoswortel, citroenblad, champignons/mushroom, citroengras en tomaten in limoensap.



Betekend "Hollands heet"



**khop khun**  
THAI CUISINE

### Openingstijden keuken

Maandag gesloten

Zo, Di, Wo en Donderdag: 17:00 – 20.30 uur  
vrijdag en zaterdag: 17:00 – 21:30 uur

**Bestellen of reserveren** Tel. 0172 601577  
**Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Prins Bernhardlaan 2A  
2405 BT Alphen aan den Rijn  
Tel: (0031)172 601577  
Email: [team@khopkhun.nl](mailto:team@khopkhun.nl)  
Website: [www.khopkhun.nl](http://www.khopkhun.nl)  
Versie 1.5  
25-01-2019

## Voorgerechten

- 1. Popia thod / Popia tje** €4,95  
Gefrituurde loempia's met kip of tofu, glasmie en groenten.
- 2. Thod man pla** €4,95  
Gekruide viskoekjes van victoriabaarsfilet
- 3. Saté kai** €5,50  
Kipsatè met pindasaus volgens eigen recept
- 4. Zeevruchten Duo** €6,50  
Gefrituurde gamba's black tiger en inktvisring in krokante jasje
- 5. Maiskoekjes** €4,95  
Gefrituurde maiskoekjes
- 6. Pla bolaan (koud/lauw)** €5,95  
Gefrituurde victoriabaarsfilet met verse gember, Granny smith, verse munt, lente-uitje, rode uien, sjalotjes, cashewnoten, koriander en limoensap
- 8. Khop Khun mix** €10,50  
2 x kip loempia's / 2 x viskoekjes / 2 x kip satés

## Soepen

- 9. Tom kha\*** € 6  
Kokossoep met kip of gamba, koriander, tomaat, champignons / mushroom in limoensap
- 10. Tom kha hed\*** € 4,75  
Kokossoep met tofu, koriander, tomaat champignons / mushroom in limoensap
- 11. Tom yam\*** € 6  
Pikante soep met kip of gamba, koriander, tomaat champignons / mushroom in limoensap
- 12. Tom yam hed\*** € 4,75  
Pikante soep met tofu, koriander, tomaat, champignons / mushroom in limoensap

## Bijgerechten

- 13. Yam neu / Yam koeng** €10,50  
Beef salade of Gamba's salade met ijsbergsla, tomaten, worteltjes, sjalotjes, rode uien, lente-uitje, selderij, koriander en citroensap
- 14. Laap (typische Thaise salade)** €10,50  
Stukjes kip, varken of beef met verse munt, rode uien, sjalotjes, koriander, lente-uitje en citroensap
- 15. Som tam thai** €12,50  
Pikante groene papaya salade met kousenband, tomaten, worteltjes, cashewnoten en limoensap
- 16. Yam kai tom** €8,50  
Pikante kip salade, ijsbergsla, tomaten, rode uien, lente-uitje, koriander, worteltjes, selderij, cashewnoten en citroensap

## Hoofdgerechten

**Kip / Varkenshaas €15,50**  
**Runderhaas / Gamba / Vis / Inktvis € 16,50**

- 17. Phad kra prao (basilicum sausje)**  
(keuze uit kip, varkenshaas, runderhaas, zeebaars, inktvis of gamba)  
Roergebakken uien, kousenband, baby mais en Thaise basilicum
- 18. Phad med ma muang (Licht pikante)**  
(keuze uit kip, varkenshaas, runderhaas of gamba)  
Roergebakken uien, wortel, paprika, lente-uitje en cashewnoten
- 19. Keang phed (keuze uit kip, runderhaas of gamba)**  
Rode curry met kokosmelk, Thaise aubergine en kousenband
- 20. Keang kari kai**  
Gele curry met kipfilet, kokosmelk, uien, tomaat en aardappel

- 21. Keang keaw waan**  
(keuze uit kip of runderhaas)  
Groene curry met kipfilet, kokosmelk, Thaise aubergine en kousenband
- 22. Massaman curry (keuze uit kip of rund)**  
(minimaal bereiding van 25 minuten)  
Massaman curry met kippendijfilet of gestoofde runderlapjes, kokosmelk, uien en aardappel
- 23. Priaw waan**  
(keuze uit kip, gamba of zeebaars in zoetzure saus)  
Roergebakken ananas, komkommers, wortel, tomaten, uien, lente-uitje, paprika, baby mais en sugarsnaps in zoetzure saus
- 24. Phad khing (Licht pikante)**  
(keuze uit kip, runderhaas, varkenshaas, gamba's of zeebaars met versgember saus)  
Roergebakken verse gember, wortel, uien, paprika, champignons, lente-uitje, baby mais, sugarsnaps en spaanse peper
- 25. Panang Curry (Licht pikante)**  
(keuze uit kip, runderhaas of varkenshaas)  
Milde rode curry met Thaise baby aubergine en kokosmelk
- 26. Kra tiem prik tai**  
(keuze uit kip, gamba, runderhaas, inktvis of varkenshaas)  
Roergebakken kip met knoflook en witte peper in milde oestersaus op een bedje van spitskool
- 27. Neu phad nan man hoy**  
Roergebakken runderhaas reepjes met broccoli, paprika, sesamolie, champignons in oestersaus
- 28. Koeng phad phak**  
Roergebakken gamba's met groenten in milde oestersaus