

# KIN KHAO

## ENTREES

FRITS	FRIED
<b>01 POR PIA GOONG</b> ปอเปี๊ยะกุ้ง <span style="float: right;">13<sup>50</sup></span> Rouleaux de printemps aux crevettes sauvages et sauce aigre-douce aux piments <i>Tiger prawn spring rolls with homemade sweet chili sauce</i>	
<b>02 POR PIA PAK</b> ปอเปี๊ยะผัก <span style="float: right;">6<sup>50</sup></span> Rouleaux de printemps aux légumes et sauce aigre-douce aux piments <i>Vegetarian spring rolls with homemade sweet chili sauce</i>	
<b>03 GAI HOR BAI TOEY</b> ไก่ห่อใบเตย <span style="float: right;">9<sup>50</sup></span> Poulet mariné et enrobé dans des feuilles de pandanus et sauce au soja sombre <i>Marinated chicken wrapped in pandan leaf with dark sweet soy sauce</i>	
<b>04 TAO HOO TOD</b> เต้าหู้ทอด <span style="float: right;">7<sup>00</sup></span> Tofu frit et sauce au tamarin et cacahuètes <i>Deep fried tofu with peanuts &amp; tamarind sauce</i>	
<b>05 HED TOD SAUCE MAKHAM</b> เห็ดทอดซอสมะขาม <span style="float: right;">7<sup>50</sup></span> Champignons pleurotes frits et sauce au tamarin et cacahuètes <i>Deep fried oyster mushrooms with peanuts &amp; tamarind sauce</i>	
<b>06 PEEK GAI TOD SAMUNPRAI</b> ปีกไก่ทอดสมุนไพร <span style="float: right;">9<sup>00</sup></span> Ailes de poulet frites aux épices thaï et sauce aigre-douce aux piments <i>Marinated chicken wings with Thai herbs &amp; homemade sweet chili sauce</i>	

SALADES	SALADS
<b>07 SOM TAM</b> ส้มตำ <span style="float: right;">12<sup>50</sup></span> Salade de papaye épicée <i>Spicy papaya salad</i>	
<b>08 SOM TAM JAY</b> ส้มตำเจ <span style="float: right;">12<sup>50</sup></span> Salade de papaye épicée végétarienne <i>Spicy vegetarian papaya salad</i>	
<b>09 YUM KANA</b> ยำคะน้า <span style="float: right;">11<sup>00</sup></span> Salade de kailan, crevettes hâchées, oignons rouges et vinaigrette épicée <i>Kailan salad with minced shrimps, red onions &amp; spicy dressing</i>	
<b>10 YUM KANA JAY</b> ยำคะน้าเจ <span style="float: right;">11<sup>00</sup></span> Salade de kailan végétarienne, cacahuètes hachées, oignons rouges et vinaigrette épicée <i>Vegetarian kailan salad with minced peanuts, red onions &amp; spicy dressing</i>	
<b>11 YUM NUA YANG</b> ยำเนื้อย่าง <span style="float: right;">13<sup>00</sup></span> Salade de boeuf grillé et champignons pleurotes <i>Spicy grilled beef salad with oyster mushrooms</i>	
<b>12 YUM SEAFOOD</b> ยำซีฟู้ด <span style="float: right;">15<sup>50</sup></span> Salade de fruits de mer épicée <i>Spicy seafood salad</i>	

## STARTERS

GRILL	BBQ
<b>13 GAI YANG NAM JIM JAEW</b> ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว <span style="float: right;">7<sup>50</sup></span> Poulet BBQ, sauce aigre-douce et dip au persil <i>BBQ marinated chicken with homemade sweet chili sauce &amp; chee farang parsley dip</i>	
<b>14 SATAY</b> สะเต๊ะไก่หรือเนื้อ <span style="float: right;">7<sup>50</sup></span> Satay, condiment de concombre et sauce de cacahuètes <i>Satay with cucumber relish and peanut sauce</i>	
Poulet <i>Chicken</i> <span style="float: right;">7<sup>50</sup></span> Boeuf <i>Beef</i> <span style="float: right;">8<sup>50</sup></span>	
SOUPES	SOUPS
<b>15 TOM YUM GOONG</b> ต้มยำกุ้ง <span style="float: right;">13<sup>50</sup></span> Potage relevé aux crevettes géantes, citronnelle et saveurs de galanga <i>Spicy tiger prawn soup with lemongrass &amp; galangal flavour</i>	
<b>16 TOM KHA PHAK</b> ต้มข่าผัก <span style="float: right;">7<sup>50</sup></span> Bouillon de légumes relevé à la pulpe de noix de coco et saveurs de galanga <i>Vegetables broth with coconut pulp &amp; galangal flavour</i>	
<b>17 TOM KHA GAI</b> ต้มข่าไก่ <span style="float: right;">8<sup>50</sup></span> Bouillon de poulet relevé à la pulpe de noix de coco et saveurs de galanga <i>Chicken broth with coconut pulp &amp; galangal flavour</i>	
<b>18 TOM SOM PLA KAPONG</b> ต้มส้มปลากะพง <span style="float: right;">9<sup>50</sup></span> Bouillon au loup de mer <i>Traditional clear seabass soup</i>	
<b>19 TOM YAM HED</b> ต้มยำเห็ด <span style="float: right;">9<sup>00</sup></span> Potage relevé aux champignons, citronnelle et saveurs de galanga <i>Spicy mushroom soup with lemongrass &amp; galangal flavour</i>	

## LUNCH DEALS

ONLY DURING LUNCH SERVICE FROM MONDAY TO FRIDAY

STARTER 4<sup>50</sup> MAIN DISH 11<sup>50</sup> STARTER + MAIN DISH 15<sup>00</sup>

🌶️ SLIGHTLY SPICY 🌶️🌶️ MILDLY SPICY 🌶️🌶️🌶️ VERY SPICY 🌿 VEGETARIAN DISH 🍳 CHEF'S SIGNATURE DISH 🇹🇭 THAI CLASSIC

ALLERGENS LIST IS AVAILABLE ON DEMAND

## LES MENUS DE CHEF YO

LAISSEZ NOTRE CHEF DE CUISINE VOUS AMENER AU COEUR DE LA THAÏLANDE AU TRAVERS D'UN VOYAGE GASTRONOMIQUE

### MENU KIN KHAO

- SOUPE
- ENTRÉE
- PLAT
- DESSERT

36 €

### MENU DEGUSTATION

- SOUPE & COCKTAIL
- ENTRÉE & VIN
- PLAT & VIN
- DESSERT & COCKTAIL

69 €

# KIN KHAO

# PLATS

## WOK

- 20 KHAO PAD PAK** ข้าวผัด หมู กุ้ง ซีฟู้ด ไก่ เนื้อ  
Riz sauté aux légumes, porc, boeuf, fruits de mer ou crevettes  
Fried rice with vegetables, pork, beef, seafood or shrimps
- V Légumes Vegetables 14<sup>50</sup>
  - Porc Pork 14<sup>50</sup>
  - Boeuf Beef 16<sup>50</sup>
  - Fruits de mer Seafood 16<sup>50</sup>
  - Crevettes Shrimps 16<sup>50</sup>
- 
- 21 PAD THAI** ผัดไทย ไก่ เต้าหู้ หรือกุ้ง  
Pad Thai au poulet, tofu ou crevettes  
Pad Thai with chicken, tofu or shrimps
- Poulet Chicken 16<sup>50</sup>
  - V Tofu Tofu 16<sup>50</sup>
  - Crevettes Shrimps 18<sup>50</sup>
- 
- 22 NUE PAD PRIK KRATIAM SOD** เนื้อผัดพริกกระเทียมสด 25<sup>00</sup>  
Emincé de filet de boeuf sauté au piment, ail et basilic  
Wok fried beef tenderloin with chili, garlic & sweet basil
- 
- 23 GOOG PAD TAKRAI** กุ้งผัดตะไคร้ 24<sup>00</sup>  
Sauté de crevettes sauvages, citronnelle, piment et basilic  
Stir fried tiger prawns with lemongrass, chili & hot basil
- 
- 24 SEAFOOD PAD CHA** ซีฟู้ดผัดฉ่า 25<sup>00</sup>  
Sauté de fruits de mer au piment et basilic  
Wok fried seafood with chili & hot basil
- 
- 25 PAD PHAK** ผัดผักรวม 13<sup>00</sup>  
Légumes sautés au wok  
Wok fried vegetables
- 
- 26 GAI PAD MED MA-MAUNG** ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 17<sup>50</sup>  
Poulet sauté aux noix de cajou  
Stir fried chicken with cashew nuts
- 
- 27 PAD KRA PHAO HED** ผัดกระเพราเห็ด 15<sup>00</sup>  
Sauté de champignons au piment, ail et basilic doux  
Stir fried mushrooms with chili, garlic & sweet basil
- 
- 28 PAD PHAK KOONG** ผัดผักใส่กุ้งสด 19<sup>50</sup>  
Sauté de légumes aux crevettes  
Stir fried vegetable with shrimps

# MAIN

## CURRY

- 29 GAENG KEIW WAN PHAK** แกงเขียวผัด ไก่ หรือเนื้อ  
Légumes, poulet, porc ou boeuf au curry vert, aubergines thaï et basilic doux  
Vegetables, chicken, pork or beef in green curry with Thai eggplant & sweet basil
- V Légumes Vegetables 15<sup>00</sup>
  - Poulet Chicken 15<sup>00</sup>
  - Porc Pork 15<sup>00</sup>
  - Boeuf Beef 17<sup>00</sup>
- 
- 30 GAENG PHED PED YANG** แกงเผ็ดเบ็ดย่าง 22<sup>00</sup>  
Canard rôti au curry rouge, ananas, aubergine thaï, piments et basilic doux  
Roasted duck in red curry with pineapple, Thai eggplant, chili & sweet basil
- 
- 31 MASSAMAN NEU** มัสมันเนื้อ 23<sup>50</sup>  
Boeuf mijoté au curry Massaman, pommes de terre, cacahuètes et échalotes croquantes  
Slow cooked beef in Massaman curry with potatoes, peanuts & crispy shallots

## GRILL

- 32 GAI YANG NAM JIM JAEW** ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว 16<sup>50</sup>  
Poulet BBQ, sauce aigre-douce et dip au persil  
BBQ marinated chicken with homemade sweet chili sauce & chee farang parsley dip
- 
- 33 KOONG YANG** กุ้งย่างน้ำมะขาม 25<sup>00</sup>  
Crevettes sauvages grillées et sauce au tamarin  
Grilled tiger prawns with tamarind sauce

## A LA VAPEUR

- 34 PLA NUNG MA-NAOW** ปลานึ่งมะนาว 28<sup>00</sup>  
Loup de mer entier à la vapeur, céleri thaï et sauce au citron vert épicée  
Steamed seabass with Thai celery & spicy lime sauce
- 
- 35 PLA NUNG SE-EW** ปลานึ่งซีอิ้ว 28<sup>00</sup>  
Loup de mer entier à la vapeur, sauce soja et gingembre  
Steamed seabass with soy & fresh ginger sauce
- 
- 36 PHAK NUNG** ผักล๋อยนึ่ง 14<sup>00</sup>  
Pok Choi à la vapeur, sauce au soja et gingembre frais  
Steamed Pok Choi with soy & fresh ginger sauce
- 
- 37 TAO HOO NUNG MA-NAOW** เต้าหู้นึ่งมะนาว 16<sup>00</sup>  
Tofu à la vapeur, céleri thaï et sauce au citron vert épicée  
Steamed tofu with Thai celery & spicy lime sauce

## CURRIES

# ENFANTS

## ENTREES

- 38 GAI HOR BAI TOEY** ไก่ห่อใบเตย 5<sup>00</sup>  
Poulet mariné et enrobé dans des feuilles de pandanus et sauce au soja sombre  
Marinated chicken wrapped in pandan leaf with dark sweet soy sauce
- 
- 39 TOD MAN GOONG** ทอดมันกุ้ง 5<sup>00</sup>  
Cake aux crevettes et sauce maison aux prunes  
Shrimp cake with homemade plum sauce
- 
- 40 GAI TOD HADYA** ไก่ทอดหาดใหญ่ 5<sup>00</sup>  
Poulet frit façon sud-thaïlandaise  
Traditional Southern-Thai deep-fried chicken

## SOUPE

- 41 TOM KHA GAI** ต้มข่าไก่ 5<sup>00</sup>  
Bouillon de poulet relevé à la pulpe de noix de coco et saveurs de galanga  
Chicken broth with coconut pulp & galangal flavour

## WOK

- 42 KHAO PAD GAI** ข้าวผัดไก่ 9<sup>00</sup>  
Riz sauté au poulet Fried rice with chicken
- 
- 43 PAD THAI GOONG** ผัดไทยกุ้ง 9<sup>00</sup>  
Pad Thai aux crevettes Pad Thai with shrimps

## GRILL

- 44 GAI YANG** ไก่ย่าง 9<sup>00</sup>  
Poulet BBQ BBQ chicken
- 
- 45 SATAY** สะเต๊ะเนื้อหรือไก่  
Satay, condiment de concombre et sauce de cacahuètes  
Satay with cucumber relish and peanut sauce
- Poulet Chicken 9<sup>00</sup>
  - Crevettes Shrimps 10<sup>00</sup>
  - Boeuf Beef 10<sup>00</sup>

# DESSERTS

- 46 PHON LA-MAI** ผลไม้รวม 8<sup>50</sup>  
Fruits frais découpés  
Fresh cut fruits
- 
- 47 KHAO NEAW MA MOUNG** ข้าวเหนียวมะม่วง 8<sup>00</sup>  
Mangue avec du riz doux  
Mango with sticky rice
- 
- 48 KHA NOM OAB** ขนมอบ 7<sup>00</sup>  
Pâtisserie exotique maison  
Homemade tropical pastry
- 
- 48 I TIM** ชาเขียวไอศกรีม 6<sup>00</sup>  
Glace (2 boules) au thé vert, gingembre ou mangue  
Ice cream (2 scoops) : green tea, ginger or mango

# KIDS

## STARTERS

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE PORTION DE RIZ AU JASMIN SERVED WITH JASMINE RICE  
PORTION DE RIZ AU JASMIN SUPPLÉMENTAIRE EXTRA JASMINE RICE +2<sup>50</sup> €

## PLATS DU JOUR

UNIQUEMENT PENDANT LE SERVICE DE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE SEULE 4<sup>50</sup> PLAT SEUL 11<sup>50</sup> ENTRÉE + PLAT 15<sup>00</sup>

f @KINKHAOLUX

KIN KHAO BY CONCEPT+PARTNERS RETROUVEZ TOUS NOS RESTAURANTS SUR WWW.CONCEPTPARTNERS.LU

DESIGNED BY CREATIVESOLUTIONS.LU

UN PEU ÉPICÉ MOYENNEMENT ÉPICÉ TRÈS ÉPICÉ PLAT VÉGÉTARIEN PLAT SIGNATURE DU CHEF CLASSIQUE THAI INCONTOURNABLE

LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE