

Lemon Grass



Eigenaar Mark Zwarts en zijn Thaise vrouw hebben hun sporen op het gebied van de Thaise kookkunst en gastvrijheid ruimschoots verdiend. In 1993 startten zij in de Bakkerstraat in de Arnhemse binnenstad met hun kleine en al snel razend populaire Thaise restaurant. Dit was het eerste goed lopende Thaise restaurant in Oost Nederland. Met ingang van 2002 zetten ze hun ambities voort in een aanmerkelijk ruimere behuizing aan de Arnhemse Rijnkade. Drie jaar later vertrokken ze naar Thailand om vervolgens na vijf jaar vol inspiratie terug te keren en in 2010 gestalte te geven aan Lemongrass. Inmiddels wordt er al 30 jaar met passie gekookt.

€20,00 p.p.

Gerechten die Mark adviseert (oplopend van niet pittig naar pittig):

KENG MASAMAN KAI (17)

Kipfilet in zoete curry van kokosmelk, aardappels en pinda's

KENG MASAMAN NEUA (29)

Stukjes ossenhaas in zoete curry van kokos- melk, aardappels en pinda's

KAI PHAD PONG KAREE (61)

Roergebakken kipfilet met Thaise kerrie en bosuitjes

KENG PANENG KAI

Originele Thaise curry met kipfilet en kokossaus (licht pittig)

KENG PANENG NEUA

Originele Thais curry met stukjes ossenhaas en kokossaus (licht pittig)

NEUA PHAD KRAPROUW

Stukjes ossenhaas met Thaise basilicum, groenten en Thaise pepers (pittig)

Al deze curries kunnen ook vegetarisch worden aangeboden op basis van tofu.