

BETTER THAN HUNGRY

The New Asian Street Food Project



We have put together the spices and ingredients with each noodles or rice and the homemade finger foods out compromised

the original authentic taste. You will find some of the dishes that you won't find them anywhere else.

Thai cooking places emphasis on lightly prepared dishes with strong aromatic components and a spicy edge. Thai cooking is “about the juggling of disparate elements to create a harmonious finish. Like a complex musical chord it’s got to have a smooth surface but it doesn’t matter what’s happening underneath. Simplicity isn’t the dictum here, at all.”

La cuisine thaïlandaise met l’accent sur des plats légèrement préparés avec des composants aromatiques forts et une pointe d’épices. La cuisine thaïlandaise consiste à “ jongler avec des éléments disparates pour créer un résultat harmonieux. Comme un accord musical complexe, il faut que la surface soit lisse, mais ce qui se passe en dessous n’a pas d’importance. La simplicité n’est pas du tout le dictum ici”.

De Thaise keuken legt de nadruk op licht bereide gerechten met sterke aromatische componenten en een pittig randje. De Thaise keuken gaat “over het jongleren van ongelijksoortige elementen tot een harmonieuze afwerking. Als een complex muziekakkoord moet het een glad oppervlak hebben, maar het maakt niet uit wat eronder gebeurt. Eenvoud is hier helemaal geen dictaat.”



MENU



BETTER THAN HUNGRY

Noodles

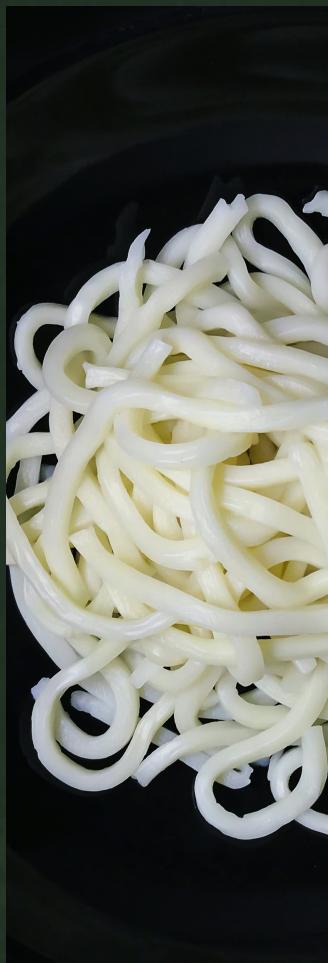
ALL TYPES OF NOODLES AT BETTER THAN HUNGRY

The new Asian Street food project provides a fast & tasty menu on a one dish meal.



**Bami
Noodles**

Bami noodles are typically made from unleavened wheat dough and are stretched, extruded, or rolled, and then cut into varying shapes. Noodles account for approximately 20%–50% of the total wheat consumed in Asia.



**Udon
Noodles**

Udon noodles are made out of wheat flour; they are thick and white in color. Best as fresh, they are soft and chewy. Due to their neutral flavor, they are able to absorb strong-flavored ingredients and dishes. Dried udon is also good, however, the texture is more dense.



**Rice
Noodles**

Rice noodles are a popular ingredient in Asian cuisine. Primarily made from rice flour and water, some products also include cornstarch and tapioca to improve the noodles' texture and appearance.



**Glass
Noodles**

Glass noodles are transparent strands of starch derived from various tubers and beans. For the most part, they're tasteless and used as a conduit for flavor – dressed with spicy chili sauce or a robust sesame oil dressing.

Noodles are a type of food made from unleavened dough which is either rolled flat and cut, stretched, or extruded, into long strips or strings.

The noodles are usually cooked in boiling water, sometimes with cooking oil or salt added. They are often pan-fried or deep-fried. Noodles are often served with an accompanying sauce or in a soup. Noodles can be refrigerated for short-term storage or dried and stored for future use.

Starters



Thai cuisine, as a whole, features many different ingredients (suan phasom; Thai), and ways of preparing food. Thai food is characterized as having "intricacy, attention to detail, texture, color, and taste."

La cuisine thaïlandaise, dans son ensemble, présente de nombreux ingrédients (suan phasom ; thaï), et des modes de préparation des aliments. La nourriture thaïlandaise se caractérise par " l'intrication, l'attention portée aux détails, la texture, la couleur et le goût ".

De Thaise keuken, als geheel, kent veel verschillende ingrediënten (suan phasom; Thais), en manieren om voedsel te bereiden. Thais eten wordt gekenmerkt als "ingewikkeld, aandacht voor detail, textuur, kleur en smaak".

1. HOMEMADE CHICKEN SPRING ROLL

Deep fried egg roll with chicken

Rouleau de poulet
Loempia met gefrituurde kip

€9.5

6. THAI CHICKEN SATAY

Grilled chicken satay in homemade peanut sauce

Saté de poulet grillé avec sauce cacahuète

Gegrilde kipsaté met huisgemaakte pindasaus

€10.5

2. HOMEMADE SAMOSA

Vegetable curry Samosa

Samosa de légumes au curry
Driehoekig gefrituurd gebak met groenten

€9.5

7. BUTTERLY SHRIMPS

Deep fried shrimp with plum sauce

Crevettes frites avec sauce à la prune

Gefrituurde garnalen in pruimensaus

€10.5

3. STEAMED GYOZA

Steamed Veggie dumpling

Ravioli végétarien cuit à la vapeur

Gestoomde vegetarische dumplings

€9.5

8. FRIED TOFU

Deep fried tofu with homemade peanut sauce

Tofu frit avec sauce cacahuète maison

Gefrituurde tofu met zelfgemaakte pindasaus

4. DIMSUM SUI MAI

Steamed pork dumplings

Ravioli de porc cuit à la vapeur

Gestoomde dumplings van varkensvlees

€9.5

8p

€9.5

9. CHEF'S CHOICE STARTER

The Chef's Pick of the Day!
Ask your waiter for more info

€14.5

5. DIMSUM HA KAO

Steamed shrimp dumplings

Ravioli de scampis cuit à la vapeur

Gestoomde dumplings van scampi

€10.5

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Bami Noodles



Bami noodles are typically made from unleavened wheat dough and are stretched, extruded, or rolled, and then cut into varying shapes. Noodles account for approximately 20%-50% of the total wheat consumed in Asia.

Les nouilles Bami sont généralement fabriquées à partir d'une pâte de blé non levée et sont étirées, extrudées ou roulées, puis découpées en différentes formes. Les nouilles représentent environ 20 à 50 % de la consommation totale de blé en Asie.

Bami noedels worden meestal gemaakt van ongezuurd tarwedeeg en worden uitgerekt, geëxtrudeerd of gerold en vervolgens in verschillende vormen gesneden. Noodles maken ongeveer 20%-50% uit van de totale tarweconsumptie in Azië.

11. BALI



Wheat Noodles in yellow curry sauce
Nouilles avec sauce curry jaune
Noodles in gele currysaus

12. MASSAMAN



Wheat Noodles in massaman curry sauce (Indian Style curry)
Nouilles avec curry massaman (façon indienne)
Noodles in Massaman currysaus (Indiase curry)

13. MEE ZOU



Fried Wheat noodles in special sauce Better Than Hungry Style
Nouilles sautées avec sauce maison Better Than Hungry
Gebakken noodles in huisgemaakte Better Than Hungry saus

14. SPICY CHOW MIE



Fried Wheat Noodles in spicy chilli cream sauce
Nouilles sautées avec sauce crémeuse et pimentée
Gebakken noodles in pikante chili-roomsaus



CHOOSE YOUR PROTEIN



€16.5
CHICKEN



€18.5
DUCK



€17.5
BEEF



€19.0
SHRIMP



€15.5
VEGGIE



€17.0
TOFU



€16.5
SHITAKE



Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in

WANT IT BIGGER?
XXL = + €9

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>

Udon Noodles



21. FUJI BOMB



with egg and oyster sauce

Udon servi avec œuf et
sauce d'huître

Udon met ei en oestersaus

22. SAKURA



Udon in Teriyaki sauce

Udon sauce Teriyaki

Udon in sojasaus

23. SAMURAI

Udon in garlic sauce

Udon sauce à l'ail

Udon in looksaus

24. THAI GREEN

CURRY



Udon in green curry sauce

Udon avec sauce curry vert

Udon in groene currysaus

Udon noodles are made out of wheat flour; they are thick and white in color. Best as fresh, they are soft and chewy. Due to their neutral flavor, they are able to absorb strong-flavored ingredients and dishes. Dried udon is also good, however, the texture is more dense.

Les nouilles Udon sont fabriquées à partir de farine de blé ; elles sont épaisses et de couleur blanche. De préférence fraîches, elles sont douces et moelleuses. Grâce à leur saveur neutre, elles sont capables d'absorber les ingrédients et les plats à forte saveur. Les udon séchées sont également bonnes, mais leur texture est plus dense.

Udon noedels worden gemaakt van tarwemeel; ze zijn dik en wit van kleur. Als ze vers zijn, zijn ze zacht en chewy. Door hun neutrale smaak kunnen ze sterk smakende ingrediënten en gerechten absorberen. Gedroogde udon is ook goed, maar de textuur is compacter.

CHOOSE YOUR PROTEIN

€16.5
CHICKEN€18.5
DUCK€17.5
BEEF€19.0
SHRIMP€15.5
VEGGIE€17.0
TOFU€16.5
SHITAKE

WANT IT BIGGER? XXL = + €9

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Rice Noodles

Rice noodles are a popular ingredient in Asian cuisine. Primarily made from rice flour and water, some products also include cornstarch and tapioca to improve the noodles' texture and appearance.

Les nouilles de riz sont un ingrédient populaire de la cuisine asiatique. Principalement composées de farine de riz et d'eau, certains produits contiennent également de la féculle de maïs et du tapioca pour améliorer la texture et l'apparence des nouilles.

Rijstnoedels zijn een populair ingrediënt in de Aziatische keuken. Hoofdzakelijk gemaakt van rijstmeel en water, maar sommige producten bevatten ook zetmeel en tapioca om de textuur en het uiterlijk van de noedels te verbeteren.

31. THAI RED CURRY



Rice noodles in spicy red curry sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce curry rouge, lait de coco et œuf

Rijstnoodles in rode currysaus, kokosmelk en ei

32. PAD THAI



Rice noodles in tamarind sauce with crushed peanuts and egg

Nouilles de riz sautées façon Thaï avec cacahuètes émiettées et œuf

Rijstnoodles in tamarindesaus, pinda en ei

33. THAI HOT BASIL



Rice noodles in spicy basil sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce basilic piquante et œuf

Rijstnoodles in pikante saus van basilicum en ei

34. PAD SEE EWU



Rice noodles in black soy sauce and egg

Nouilles de riz avec sauce soja noire et œuf

Rijstnoodles in zwarte sojasaus en ei



CHOOSE YOUR PROTEIN

WANT IT BIGGER?
XXL = + €9



€16.5
CHICKEN



€18.5
DUCK



€17.5
BEEF



€19.0
SHRIMP



€15.5
VEGGIE



€17.0
TOFU



€16.5
SHITAKE

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>

Glass Noodles

Glass noodles are transparent strands of starch derived from various tubers and beans. For the most part, they're tasteless and used as a conduit for flavor – dressed with spicy chili sauce or a robust sesame oil dressing.

41. PAD WOONSEN



Glass Noodles in Oyster sauce and egg
Nouilles de verre avec sauce d'huître et œuf
Glas noodles met oester-saus en ei

42. HOT TOM YUM



Glass noodles in spicy and sour sauce and egg
Nouilles de verre avec sauce aigre douce pimentée et œuf
Glas noodles met pikante zure saus en ei

43. PAD SUKI



Glass noodles in spicy suki sauce and egg
Nouilles de verre avec sauce suki épicée et œuf
Glas noodles met pikante sukisaus en ei

44. YEN TA FO



Tangy-spicy Thai iconic red sauce, Chinese red bean curd, Sauce rouge épicee thaïlandaise, curd de haricots rouges chinois, Pikante Thaise iconische rode saus, Chinese rode bonenwrongel.



Les nouilles de verre sont des brins transparents d'amidon dérivés de divers tubercules et haricots. La plupart du temps, elles sont insipides et servent de vecteur de saveurs - agrémentées de sauce chili épicee ou d'une vinaigrette robuste à l'huile de sésame.

Glasnoedels zijn transparante strengen zetmeel afkomstig van verschillende knollen en bonen. Voor het grootste deel zijn ze smaakloos en worden ze gebruikt als doorgerechtkleed van smaak - met pittige chilisaus of een robuuste sesamolie dressing.

CHOOSE YOUR PROTEIN



€16.5
CHICKEN



€18.5
DUCK



€17.5
BEEF



€19.0
SHRIMP



€15.5
VEGGIE



€17.0
TOFU



€16.5
SHITAKE

WANT IT BIGGER? XXL = + €9

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in alle gerechten

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Noodle Soup

51. THAI PHO

Thai style noodle soup with rice noodles

Soupe de nouilles au riz façon Thai

Noodlesoep op Thaise wijze met rijstnoodles

52. MALAY SOUP

Malaysia style noodle soup with wheat noodles, served with coconut milk

Soupe de nouilles aux œufs façon Malaisienne avec lait de coco

Noodlesoep op Maleise wijze, met einoodles en kokosmelk

53. LAKSA SOUP

Malaysia style soup served with spicy coconut and wheat noodles

Soupe de nouilles aux œufs piquante façon Malaisienne avec lait de coco

Noodlesoep op Maleise wijze, lichtpikant met einoodles en kokosmelk

54. SPICY SUKI

Spicy Thai sukiyaki soup with glass noodles and egg

Soupe sukiyaki Thai de nouilles de verre épiceée avec œuf

Gekruide sukiyaki noedlesoep op Thaise wijze met glasnoodles en ei



55. TOM YUM

Spicy lemongrass soup with Thai Rice noodles

Soupe de nouilles de riz Thai épiceée à la citronnelle

Gekruide soep met citroengras en rijstnoodles

56. KHO SOI

Northen style Thai coconut soup with Massaman curry base served with Bami noodles

Soupe thaïlandaise à la noix de coco à base de curry Massaman, servie avec des nouilles Bami

Noordelijke Thaise kokossoep met Massaman curry basis geserveerd met Bami noedels

57. YEN TA FO

Tangy-spicy Thai iconic red sauce, Chinese red bean curd, rice noodles

Sauce rouge épiceée et piquante, emblématique de la Thaïlande, curd de haricots rouges chinois, nouilles de riz

Pikante Thaise rode saus, Chinese rode bonenwrongel, rijstnoedels



CHOOSE YOUR PROTEIN



€17.5
CHICKEN



€19.5
DUCK



€18.5
BEEF



€20.0
SHRIMP



€16.5
VEGGIE



€18.0
TOFU



€17.5
SHITAKE

WANT IT BIGGER?
XXL = + €9

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont inclus dans tous les plats // Groenten zijn in

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>

Rice Dishes

CHOOSE YOUR PROTEIN

€16.5
CHICKEN€18.5
DUCK€17.5
BEEF€19.0
SHRIMP€15.5
VEGGIE€17.0
TOFU€16.5
SHITAKE

WANT IT BIGGER? XXL = + €9

Vegetables are included in every dish // Les légumes sont

61. CANTONESE FRIED

RICE

In soy sauce and egg
à la sauce soja et œuf
In sojasaus en ei

65. THAI RED CURRY

SAUCE

In red curry sauce and egg
à la sauce curry rouge
et œuf
In rode currysaus en ei

62. PINEAPPLE FRIED

RICE

In yellow curry sauce, egg
and pineapple
à la sauce curry jaune,
œuf et ananas
In gele currysaus, ei en
ananas

66. THAI HOT BASIL

RICE

In spicy basil sauce and
egg
à la sauce piquante au
basilic Thaï et œuf
In pikante Thaise saus van
basilicum en ei63. THAI GREEN
CURRY RICE

RICE

In green curry sauce
and egg
à la sauce curry vert Thaï
et œuf
In groene Thaise currysaus
en ei

67. HOT HELL FRIED

RICE

In super spicy homemade hot
chili paste and egg
à la sauce maison très
épicée au piment fort
et œuf
In homemade pikante
chilisaus en ei

64. SAKURA FRIED

RICE

In Japanese Teriyaki sauce
and egg
à la sauce Teriyaki et œuf
In gekarameliseerde
sojasaus en ei

<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Desserts

71. CHOCOLAVAB

With Seasonal Ice Cream and Red Berry Sauce

Met Seizoene ijs en saus van bosvruchten

€9.0

72. CHOCOMOUSSE

Light and airy chocolate mousse

Lichte en luchtige chocolademousse

€6.5

(+ Ice Cream: €2)

73. TIRAMISU CLASSICO

Dessert of egg yolks, mascarpone, cocoa and coffee

Dessert gemaakt van eigeel, mascarpone, cacao en koffie

€6.5

(+ Ice Cream: €2)

74. MOCHI ICE CREAM

Coconut ice dessert made from coconut milk

Kokos roomijs gemaakt van kokosmelk

€8.5

75. LYCHEE IN SYRUP

€5.5

(+ Ice Cream: €2)

76. LEMON MERINGUE

WCream, egg whites, pie dough, lemon juice, egg yolks

Room, eiwit, taartdeeg, citroensap, eigeel

€9.0



<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>

Drinks

APERITIFS

Lychee Wine	€5.5
Sake Warm/Cold	€7.5
Kir	€5.0
Kir Royal	€8.5
Porto Red	€6.5
Martini White/Red	€5.5
Campari	€7.5
Cava Glass	€7.5
Cava Bot	€29

COCKTAILS

Margarita	€13.5
Mai Tai	€13.5
Mojito	€13.5
Strawberry Daiquiri	€13.5
Cosmopolitan	€13.5
Pina Colada	€13.5

SOFT DRINKS

Coca Cola	€3.0
Coca Cola Zero	€3.0
Fanta	€3.0
Sprite	€3.0
Minute Maid Apple/Orange	€3.0
Ice Tea Regular/Green/Peach	€3.0
Chaudfontaine Still/Sparkling	€3.0

HOT DRINKS

Espresso	€3.0
Americano	€3.0
Capuccino	€3.5
Latte	€3.5
Green/Jasmine Tea	€4.5
Fresh Infusion Tea	€5.5

BEERS

Jupiler (Belgium Beer)	€3.5
Hoegaarden (Belgium White Beer)	€3.5
Duvel (Belgium Blond Beer)	€5.0
Chimay Bleu (Dark Beer)	€5.0
Tsing Tao (Chinese Beer)	€5.0
Singha (Thai Beer)	€5.0

MOCKTAILS

Virgin Mojito	€7.5
Sparkling Passion Fruit	€7.5
Peach Strawberry Twist	€7.5
Better Than Thirsty	€9.0
Delicious mocktail with fresh strawberries, lime and orange juice	

WATER

Water 25cl	€3.0
Water 50cl	€5.5

WINES

Prices (€) per glass / half bottle / bottle (0.75l)

WHITE/WIT

Maison Virginie, Pays D'Oc (France) HOUSE WINE
Sauvignon/Chardonnay
€6 / €15 / €20
Sisi Sauvignon Blanc, Stajerska (Slovenia)
€8.5 / €17.5 / €26
Casa Benasal, Valencia (Spain)
Muscat/Gewurztraminer
€9.5 / €19.5 / €28
Dominio de la Granadilla, Rueda (Spain)
Sauvignon Blanc
€8 / €17 / €24

ROSE

Maison Virginie, Pays D'Oc (France) HOUSE WINE
Syrah/Grenache
€6 / €15 / €20
Les Parfums du Midi (France)
Provence 100% Grenache
€8 / €17 / €26
Pago Casa Gran "Casa Benasal", Valencia (Spain)
€9.5 / €19.5 / €28

RED/ROOD

Maison Virginie (Pays D'Oc) HOUSE WINE
Merlot/Chinsault
€6 / €15 / €20
Anglianico, Puglia (Italy)
€7.5 / €16 / €22
Château Penin Tradition, Bordeaux (France)
Merlot / Cabernet Sauvignon
€9.5 / €19.5 / €28
Pago Casa Gran "Casa Benasal", Valencia (Spain)
Syrah/Merlot
€9.5 / €19.5 / €28



<IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ALLERGIES, PLEASE ASK OUR STAFF>



BETTER THAN HUNGRY

Contact



ADDRESS

BRUSSELS

Rue du Congrès / Congressstraat 50
1000 Brussels

+ 32(0)484/484 212

brussels@betterthanhungry.be

ANTWERP

Lange Koepoortstraat 61
2000 Antwerp

+32 (0)471/696 968

antwerp@betterthanhungry.be

www.betterthanhungry.be

DELIVERY



SOCIAL MEDIA

