

Zum Teilen gemacht...

NEU! 483 Wellhornschncke 14,00

im Zitronengras-Sud gekocht mit Chili Dip und Papadam Linsenbrot

NEU! 600 Roti Prata pro Person 18,50

"Natang Gung"
frisch zubereitete, knusprige Roti Teigfladen mit Kokos-Erdnuss-Garnelen-Dip und viel gehacktem frischem Koriander

315 "Oyster to share" € 24,00
6 Stück franz. „fine de Claire“
Edelaustern, klassisch serviert mit Thai-Nuance

dazu empfehlen wir "Roederer" Brut
per Glas 15,-

Aperitif Light Bites

Aromatische Geselligkeiten

303 Pikantes Tatar Trio € 19,50
Chili Beef, Tobikko Tuna und Cilantro Lachs mit Tarowurzelchips

301 Exotic Bread Basket € 5,00
Kurkumabaguette, Papadam und Kropoek
dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

447 Edamame € 7,50
Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

300 Miang Kam € 8,50
(für zwei Personen € 15,00)
Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaftdip

Salate & Asian light dishes

358 Yum Mamuang Dip € 13,50
Chiffonade von grüner Thai Blumenduft-Mango mit Schalotten und Limetten

360 Som Tam € 13,50
pikanter Salat von grüner Papaya, Chili, Würzgarnele und Erdnüssen

306 Yum Wun Sen € 15,00
lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskiel-Garnele und Mu Err Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

305 Larb Gai € 13,50
pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

NEU! 592 Yum Ped € 17,50
Entensalat mit "sour Mango" Streifen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

NEU! 484 Ceviche Thai € 18,50
frische Jakobsmuscheln, Garnelen und Sepia, roh mariniert in Chili-Limetten-Dressing

NEU! 498 „Seared“ Tuna-Tataki € 18,50
leicht angebratenes Tuna-Loi, Cilantro Seeds, Kaiware Salat und Sprossen dazu drei leicht pikante Soßen

NEU! 485 Yum Trilogie € 18,00
Dreierlei von Yum Salaten- Yum Ped, Yum Wun Sen & Yum Som O

329 Yum Som O € 18,50
Pomelo-Perlen Salat mit Garnelen und Zitronengrass dressing

302 Goi Guan € 13,50
Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Zitronengras-Hoi Sin-Dip

316 Thai Style Chili Beef Tatar € 19,50
Black Angus Beef Tatar mit klassischen Würzzutaten,
frisch angemacht und serviert mit Kurkumabrot

480 Wagyu Carpaccio € 21,50
dazu Tatar von der Avocado mit Wasabi serviert mit knusprigem Pfeffer-Linsen-Gebäck

 **Fleischlose Gerichte**  **Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Die leichte Küche Japans

 **320 Sunomono** € 11,00

Variation von Tossaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reisessig-Marinade

 **318 Ossuzuguri** € 22,00

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs mit Kaiware-Sprossen und Shiso-Blättern mit Wasabi-Sesam-Sauce

 **319 Sashimi Salada** € 27,00

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten-Sauce

 **317 Maguro Tataki** € 22,50

fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen vom Fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert mit Tatar von Avocado

 **595 Tataki "Zuma"** € 21,50

Scheiben vom angebratenen Tuna Loin mit Sake-Rotwein Zwiebelstreifen, knusprigen Knoblauchflocken und Yuzu-Citrus-Soja-Marinade (Geheimtipp!)

 **362 Avocado Salada** € 13,50

mit Misodressing und Shiso-Joghurt Eis

Sushi und vegetarische Makirollen

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Sushikarte

Bei Glutenallergie: Bitte Fragen Sie nach unserer Glutenfreien Tamarin Sojasoße

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

309 Poh Piard Thord € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen gefüllt, dazu Mango-Chili-Dip

308 Satay Gai € 13,50

Sechs Satayspieße vom Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip

 **449 Panko Garnele** € 19,00

Sechs gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade mit grünem Papaya-Salat

NEU! 598 Thord Man Bu € 18,50

"Crabmeatcakes"

knusprig gebackene Taschenkrebeküchlein ummantelt von grünen Reisflocken auf kalt gerührten Mango-Chili-Chutney

479 Tatar vom jap. Unagi Aal € 23,50

mit Wasabi Apfel und gebratener franz. Entenleber auf Mangofächer

 **166 Bu Nim Softshellcrab** € 21,00

gebackene ganze Butterkrebse auf grünem Mangosalat und Tamarindendip

314 Papa Joe's Selection (ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele und Tempuraspieße, serviert mit Mango-Cole Slaw

 **Fleischlose Gerichte**  **Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Mangostin Soup Selection



596 Seafood Curry Udon € 14,50

Japanische Udon Nudeln mit Meeresfrüchten in Currysuppe

597 Tom Kha Yen € 9,00

samtige Galgant-Kokosmilch-Kaltschale mit Zitronengras und Cilantro Pesto
dazu ein "Crisp Thai-Curry-Stick"

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7,50

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

310 Tom Yam Gung € 11,00

pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang) mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug,
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

311 Kao Soi Lek € 9,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reisnudeln und Hühnchen

312 Tom Kha Gai € 9,00

samtige Galgant-Kokosmilch-Suppe mit Hühnchen und Pilzen



313 Miso Wan € 6,80

"Nippon"

leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen



342 Pikante Hummercremesuppe € 9,50

verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Papadams

Noble Duck Specials

356 Thai Duck Parade pro Person € 21,00

ganze Lackente am Tisch präsentiert, in der Küche tranchiert und
für 4 Personen angerichtet, dazu servieren wir Paloo Sauce
und Soja-Sesam-Dip mit eingelegtem Ingwer

**Auf Vorbestellung können Sie die Ente bei uns
auch als Peking-Enten-Menü für 42,00 € pro Person genießen!
(ab 4 Personen)**

354 Ped Yarng € 23,50

Portion knusprig gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

352 Teriyaki Entenbrust € 24,50

rosa gegrillt, von der Barbarie Ente,
auf sautierten Frühlingszwiebeln und Shiitakepilzen

481 Bamee Pat Ped € 19,50

stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

NEU! 499 Ped thord krob lard prik € 23,50

gebratene Ente mit süßsaurer Chili Glasur



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

NEU! 503 Dim Sam Variation

Dreierlei gedämpfte Teigtaschen im Bambuskorb Serviert (6 Stück)

Gyoza - mit Gemüse

Har Kao - mit Garnelen

Shao Mai - mit Porkbelly und Krabben

13,50 €

Wok Classics

366 Wokgemüse € 12,50

mit feiner Sojaglasur



NEU! 370 Pak Choi € 12,50

knackiger junger Senfkohl in Sojaglasur



353 Sen Lek Pat Thai € 19,00

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce



350 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 26,00

Wildfang Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambalsauce

458 Gai Met Mamuang € 17,50

Hähnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 17,50

Grob gehacktes Hähnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce

349 Gai Preow Wan Makam € 17,50

original Süß-Sauer vom Hähnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

348 Nua Nam Man Hoi € 24,50

geschnetzelte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer und Schalotten



NEU! 607 Sen Lek Pat Pak Pet €

14,50

gebratene Pikante Reisnudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse

347 Nua Pat Prik € 36,00

das pikanteste Gericht im Haus:
geschnetztes Filet vom U.S. Rind
wokgebraten
mit rotem Chili Sambal

Curries

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte
mit reiner Kokosmilch zubereitet



450 Geang Keow € 13,50

Grüner Gemüsecurry



NEU! 601 Gung Pat Pong Kari € 25,50

im Wok gebratene Wildfanggarnelen
mit Garam-Masala-Gewürzen und
Gemüse, sämig pikant zubereitet



333 Geang Kua Gung € 25,50

Roter Garnelencurry mit Duftananas

334 Geang Gai € 18,00

Roter Hühnercurry mit Ananas und
Kirschtomaten

332 Massaman Nua € 19,50

milder Thai-Rindfleisch-Curry mit
Tamarinde, Kartoffelwürfel,
Röstschalotten und Lotussamen

602 Penang Pet Ped Yarng € 21,50

gebratene Thai-Ente mit rotem Penang-
Curry und Erdnüssen

606 Curry Trilogie € 24,00

mit Garnelen-, Hühner- und Entencurry



NEU! 504 Geang Baa € 22,50

Wild Thai-Curry
mit Red Snapperfilet und Gemüse

Lobster Monday im Mangostin!

One and a half Lobster zum Preis
von 69,00 € / Person inkl. feinsten
Hummerbisque und fruchtigem
Dessert

- Um Reservierung wird gebeten-



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Für Fischliebhaber

608 Filet Plakapong Yarng € 28,00

2 gegrillte Wolfsbarschfilets auf gelber & roter Thai Sambalsoße
mit Gemüse Macedoine und Lotuswurzelscheiben

609 Pla Lard Prik € 24,50

Red Snapper Filet in süßlicher Chili-Ingwer-Glasur

337 Pla O Yarng € 28,50

gewürztes Thunfischsteak (aus kontrolliertem Fang)
auf einem Duo von rotem und gelbem Thai-Curry-Sambal

341 Jumbo Tigergarnelen und Jakobsmuscheln € 29,50

auf Röstpfeffer und Thai-Sambal-Sauce mit Chili-Shiracha-Kartoffelpüree und Gemüse-Timbal

372 Seafood Sachet € 29,00

„Redneck“- Garnelen (Wildfang), Jakobsmuscheln, Grünlippenmuschel und Plakapong
Fischfilet in Thai Gewürzen gergart und serviert im japan. Pergament-Aromen-Päckchen

NEU! 685 Goldbrasse im Ganzen gegrillt € 29,50

Seacatched, ca. 550gr.

mit Thaiaromaten, dazu Gemüse-Timbal und rote Thai-Currysauce

NEU! 686 Goldbrasse im Zitronengrassud gedämpft € 29,50

mit viel frischem Koriander und Ingwerstreifen

Lobster Delikatessen

aus Münchens größtem Hummerbecken ausgezeichnet mit bester Wasserqualität und
Artgerechter Haltung - wöchentliche Kontrolle von Münchens bestem Aquaristiker

454 Salat vom ½ Hummer € 29,50

auf Avocado- und Mangofächer, mariniert mit Mango-Limetten-Sauce

339 ½ Hummer vom Grill € 29,50

mit pikantem Limetten-Knoblauch-Dip

324 Lobster Sushi € 32,00

Variation vom ½ frischen Maine Lobster mit feinem Fünf-Algen-Salat

340 "Lobster Ba Mee" € 29,50

½ Hummer mit frischen Eiernudeln und Gemüse

457 Ausgebrochener Ganzer Hummer

€ 58,00

gekocht in Tom Yum-Zitronengras-Sud, serviert mit Tom Yum Suppe und Thai-Kräuter-Dip



Seafood für ab 2 Personen

346 Ahan Talay Krustentierparade ab 2 Personen, pro Person € 58,00
Grillade vom ganzen Hummer halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger
Garnele, Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener
Gemüsereis



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Die Beef sensation in München mit Original KOBE, KAGOSHIMA & MIYAZAKI Beef aus Japan

482 Kobe Sushi Degustation
8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Miyazaki Beef (100g)
mit smoked Teriyaki Soße serviert
48,00 €

"Japanese Beef" The best beef in the world

389 Kobe Sirloin Steak 100 gr.
empfohlene Garstufe rare angebraten
rassebetontes Beefaroma
Das gebratene Steak wird mit japanischem Knoblauchreis
und klassischen japanischen Steak Kondimenten serviert

48,00 € pro Person

330 Sukiyaki "for two" mit Kagoshima Beef und Black Angus Sirloin Beef Arg. (ab 2 Personen)

Japanisches Nationalgericht als gesellige Köstlichkeit
zum "selber kochen" am Tisch (mit Anleitung vom Service)
Gemüse, Pilze, Glasnudeln, Tofu
und Kagoshima Beef
48,00 € pro Person

Für Fleischkenner

NEU! 610 US Prime Beef Filet, 160 gr € 29,00
mit frischem grünem Thaipfeffer

331 US Praha-Gold Label Lendensteak Teriyaki, 250 gr € 38,00
auf Gemüse mit würziger Sambal-Sauce

460 Mangostin Surf and Turf € 39,00
US Dakota Rinderfilet und gegrillte "Jumbo Garnelen" mit Thai-Röstpfeffer-Sauce und Gemüse

NEU! 455 Bo La Lop" € 18,50
"very trendy"
pikant gewürzte Rinder Olivetten, in Pfefferblätter gefüllt und gegrillt
dazu kühl marinierte Reissnudeln mit Palmzuckerdip



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Sweets & Fruits

464 Schokoladentrüffel € 8,50

vier Stück, dazu einen Espresso Affogato (Espresso über Vanille Eiscreme)

390 Thai Mango € 9,50

mit Kokos-Khao Neau-Reis

**NEU ! 496 Duett von Tonkabohne mit Kokos
und Nougat Crème Brûlée**

mit Galgant € 10,50

461 Sorbet & Eis € 11,00

*Hausgemachte Sorbets in drei Geschmacksrichtungen
ergänzt durch cremiges Zitronen-Sauerrahm-Eis*

486 Erlesene Thai Früchte € 11,00

*Papaya, Blumenduft-Mango und Rambutan
mit Passionsfrucht-Mousseline und Blätterteig-Flûte*

399 Früchtespieße € 11,00

mit Orangenschokolade zum Dippen

471 Safran-Schneenocken € 12,00

auf Vanille Sauce

393 Warmes Valrhona Schokoladen-Lava Törtchen € 12,00

mit Zitronengras-Sauerrahm-Eis

488 Limetten-Topfen-Stürz-Soufflee € 12,50

auf marinierten Beeren

NEU ! 495 Mangostin Delicen € 12,50

Dessertvariation aus unserer Pâtisserie

NEU ! 494 BENTO BOX für 2 Personen € 22,00

Eine Überraschung aus dem japanischen Lackkästchen

Zum Dessert ein....

SHERRY

105 Emilio Lustau Papirusa
Manzanilla ²¹ 5cl 5,50 €
dry

106 Emilio Lustau Don Nuno
Dry Oloroso ²¹
5cl 5,50 €

107 Emilio Lustau Los Arcos²¹
5cl € 5,50
Medium Dry

108 Emilio Lustau Capataz
Cream ²¹
5cl € 6,80
sweet

109 Emilio Lustau Ximenez
San Emilio ²¹
5 cl € 6,80
extra sweet

JAPANESE WHISKEY 2cl

588 Hibiki 12yr
Single Malt
€ 15,80

536 Nikka from the Barrel
Single Malt
€ 10,80

EDELDESTILLATE

581 Lychee Spirit 2cl
€ 16,00

582 Passion Fruit Spirit 2cl
€ 14,00

583 Tangerine Spirit 2cl
€ 14,00

624

Tequila Dulce

Tequila,
Cacao Likör,
Kokoscreme,
Milch

€ 10,80

626

Sweet Tangerine

Pisco,
Mandarinenlikör,
Milchschokolade,
Sahne,
frischer Orangensaft.

€ 10,80

627

Batida di Maracuja

Cachaca,
Limone,
Kokosmilch,
Maracuja

€ 12,50



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab November 2016 - alle anderen Karten sind somit obsolet.