

## Sushi

### Nigiri

<input type="checkbox"/>	2100 Maguro – Thunfischfilet	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2109 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2101 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,40
<input type="checkbox"/>	2118 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2102 Sake – Lachsfilet	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2108 Tai – Meerbrasse	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2117 Saba – Makrele	€ 3,20
<input type="checkbox"/>	2103 Ika – Tintenfisch	€ 2,90
<input type="checkbox"/>	2105 Tako – Octopus	€ 2,90
<input type="checkbox"/>	2104 Ebi – Garnele, gegart	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2119 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2115 Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	€ 2,60
<input type="checkbox"/>	2121 Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	€ 5,40
<input type="checkbox"/>	2111 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2122 Hokkigai – japanische Surfmuschel	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2113 Ikura – Lachskaviar	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2114 Tobikko – Flugfischkaviar1	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	€ 2,30
<input type="checkbox"/>	2110 Tataki – "Beef Filet"	€ 5,00

### Temaki-Hand Roll

<input type="checkbox"/>	2106 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte1	€ 6,90
<input type="checkbox"/>	2107 Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki1	€ 7,50
<input type="checkbox"/>	2129 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet1	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	2128 Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam1	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2205 Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya1	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2127 California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado1	€ 6,90

### Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2200 Tekka Maki – Thunfischrolle	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle1	€ 6,40
<input type="checkbox"/>	2206 Sake Maki – Lachsrolle1	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese1	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya1	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam1	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2204 California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado1,6	€ 8,90
<input type="checkbox"/>	2130 Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar1	€ 8,80

### Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120 Avocado Maki – im Noriblatt1	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2201 Kappa Maki – Gurkenrolle1	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2202 Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich1,2	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2203 Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone1,3	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207 Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem1	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131 Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle1	€ 4,60

### Sashimi á 4 Stück

<input type="checkbox"/>	2215 Maguro – Thunfischfilet	€ 12,80
<input type="checkbox"/>	2216 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 14,40
<input type="checkbox"/>	2210 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 16,00
<input type="checkbox"/>	2217 Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 15,20
<input type="checkbox"/>	2211 Sake – Lachsfilet	€ 9,80
<input type="checkbox"/>	2218 Tai – Meerbrasse	€ 9,80
<input type="checkbox"/>	2219 Saba – Makrele	€ 9,00
<input type="checkbox"/>	2221 Tako – Octopus	€ 8,70
<input type="checkbox"/>	2220 Ika – Tintenfisch	€ 8,70
<input type="checkbox"/>	2222 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 11,60
<input type="checkbox"/>	2223 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 11,70

### Extras

<input type="checkbox"/>	2208 Gari – eingelegter Ingwer4	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,00

## JP's Sushi Innovations

<input type="checkbox"/>	321 4 Stück US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	€ 20,00
<input type="checkbox"/>	322 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 8,80
<input type="checkbox"/>	323 Ebi Tempura Maki Roll Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324 Lobster Sushi Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster	€ 32,00
<input type="checkbox"/>	363 Crispy Softshell Crab Maki Rolle mit knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonese, 6Stück	€ 18,50
<input type="checkbox"/>	365 Uni - Premium Seeigel Rogen - Nigiri mit einem Streifen Seeigel Rogen	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	506 Master Roll Tuna & Lachs mit Miso-Honey-Sauce und Knusper Reis Flocken	€ 8,50

### Sushi Classic-Sets

	Vier Sushi Sets für Sie komponiert.	
<input type="checkbox"/>	325 Edo <sup>1,2,3</sup> Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle	€ 19,80
<input type="checkbox"/>	326 Sumida <sup>1,5</sup> 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebisfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar	€ 24,50
<input type="checkbox"/>	327 Asakusa <sup>1</sup> 8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam	€ 34,80
<input type="checkbox"/>	328 Yoshiwara - Sushi Karussell <sup>1,6</sup> (ab 2 Personen) pro Person 10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und Makirolle mit pikantem Thunfischtatar	€ 39,80

### Sashimi Special

<input type="checkbox"/>	770 Sashimi Variation 14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	€ 36,00
<input type="checkbox"/>	319 Sashimi Salada Auswahl von Thunfisch,Brasse und Hamachi mit Tobikko und Avokado in Miso-Honig-Limetten Sauce	€ 27,00
<input type="checkbox"/>	740 Chirashi Sushi Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	€ 28,50

## Mangostin Classics

<input type="checkbox"/>	314 Papa Joe's Selection (ab 2 Personen) pro Person Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele, Tempuraspieße, serviert mit Mango "Cole Slaw"	€ 15,50
<input type="checkbox"/>	316 Thai Style Chili Beef Tartar Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht	€ 19,50
<input type="checkbox"/>	317 Maguro Tataki fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Rogen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert	€ 22,50
<input type="checkbox"/>	320 Sunomono Variation von Tobbaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade	€ 11,00

### Die leichte Küche Japans

## Grill & Curries

<input type="checkbox"/>	331 US Sirloin Lendensteak 250 gr. auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce	€ 38,00
--------------------------	--	---------

### Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

<input type="checkbox"/>	332 Massaman Nua milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotussamen	€ 19,50
<input type="checkbox"/>	333 Geang Kua Gung Roter Garnelencurry mit Duftananas	€ 25,50
<input type="checkbox"/>	334 Geang Gai Roter Hühnercurry	€ 18,00

## Sweets

<input type="checkbox"/>	390 Thai Mango mit Kokos-Khao Neau Reis	€ 9,50
<input type="checkbox"/>	399 Früchtespieße mit Orangenschokolade zum Dippen	€ 11,00

Für Speisenallergiker halten wir im Restaurant einen Infoordner bereit.  
Bei Glutenallergie: Bitte Fragen Sie nach unserer glutenfreien Tamarin Sojasoße

## Wok Classics

<input type="checkbox"/>	347 Nua Pat Prik das pikanteste Gericht im Haus: geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten mit rotem Chili Sambal	€ 36,00
<input type="checkbox"/>	348 Nua Nam Man Hoi geschnetzelte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis	€ 24,50
<input type="checkbox"/>	349 Gai Preow Wan Makam original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis	€ 17,50
<input type="checkbox"/>	350 Gung Thord Kratiem Prik Thai Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambal-Sauce, mit Duftreis	€ 26,00
<input type="checkbox"/>	353 Sen Lek Pat Thai Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce	€ 19,00
<input type="checkbox"/>	458 Gai Met Mamuang Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse	€ 17,50
<input type="checkbox"/>	474 Gai Sab Pat Bai Holapa grob gehacktes Hühnchen in pikanter Chili-Holapa-Sauce	€ 17,50

### Noble Duck Specials

<input type="checkbox"/>	354 Ped Yarng gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip	€ 23,50
<input type="checkbox"/>	602 Penang Pet Ped Yarng Ente im roten Penang Curry mit Erdnüssen, dazu Duftreis	€ 21,50

### Vegetarisch

<input type="checkbox"/>	366 Wokgemüse mit feiner Sojaglasur und Duftreis	€ 12,50
<input type="checkbox"/>	370 Pak Choi knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce	€ 12,50
<input type="checkbox"/>	607 Sen Lek Pat Pak Pet gebratenes pikante Reisnudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse	€ 14,50

## Cocktails zum Mitnehmen € 7,50

## Tauchen Sie ein in die asiatische Kochkunst!



- Thai Basiskurs
- 
- Thai Aufbaukurs
- 
- Best of Kochkurs
- 
- Gesunde fleischlose Küche Asiens
- 
- Euro-Asiatischer Kochkurs
- 
- Wok Seafood Kochkurs
- 
- Sushi Kochkurs & History
- 
- Cocktail & Barkurs



## Mangostin Asia Restaurant - TO GO!

**Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089 .723 - 2031 Fax – 9847  
[www.mangostin.de](http://www.mangostin.de)**

Montag - Samstag 11:30 bis 14:30 & 18:00 bis 22.00 Uhr  
SUSHI täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr & 18.30 bis 22.00 Uhr  
Sonntag "TO GO" ab 18:00 Uhr

### TÄGLICHES Buffet - Angebot

**Business-Lunch-Buffet à 25,50 €  
Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr**

**Samstags-Lunch-Buffet à 35 €  
von 11.30 bis 14.30 Uhr**

**Sonntagsbrunch à 69,00 €  
von 11.00 bis 15.00 Uhr**

**Familienbuffet à 29,50 €**

**Business Lunch auf der Traum-Terrasse, abends Cocktails und Wok-Gerichte,  
Grilladen und spicy Far East-Salads im Lounge Garden.**

**Wöchentliche Runde in den Loungemöbeln**

**oder chillen in einer der Hängematten.**

**Münchens erster asiatischer Biergarten ist ein erfrischender, stylischer Klassiker!**

1 Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten

2 Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E 202, Süsstoff E 950, Farbstoff E 102

3 Kürbisstreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säurungsregulator E 327, E170

4 Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222

5 Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133

6 Rogen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz), Geschmacksverstärker E 621

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

### Aperitif Light Bites

180 Kropoek € 4,00  
Fisch- und Krabbengebäck

301 Exotic Bread Basket € 5,00  
Kurkumabaguette, Kao Tang Reiswaffeln,  
Papadum und Garnelenreisfladen,  
dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

### Mangostin Soup Selection

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

312 Tom Kha Gai € 9,00  
samtige Galgant-Kokosmilchsuppe  
mit Hühnchen und Pilzen

313 Miso Wan € 6,80  
leichte Miso-Soja Suppe  
mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

### Starters

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

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

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

308 Satay Gai € 13,50  
Satayspieße von Huhn  
mit Curry-Erdnuss-Dip

309 Poh Piard Thord € 9,50  
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen  
mit Mango-Chili-Dip