

Mangostin Asia Restaurant - TO GO!

Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089 .723 - 2031 Fax – 9847
www.mangostin.de

SUSHI und Thai Gerichte täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr
und 18:00 bis 21:00 Uhr zur Abholung

NEU - LIEFERSERVICE

Täglich von 18:00 - 21:00 Uhr während der Corona Krise
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch
zwischen 10:00 - 21:00 Uhr entgegen.

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
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

- 592 Yum Ped** € 17,50
Entensalat mit "sour Mango" Streifen
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
"pikant"
- 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 vom Huhn
mit Curry-Erdnuss-Dip
- 309 Poh Piard Thord** € 9,50
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Mango-Chili-Dip

Mangostin Classics

- 316 **Thai Style Chili Beef Tartar** € 19,50
Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht

Die leichte Küche Japans

- 317 **Maguro Tataki** € 22,50
fein gehacktes Thunfisch "Loin" vom Balfego "Blue Fin" Tuna, mit Rogen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert

- 320 **Sunomono** € 11,00
Variation von Tosaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reisessig-Marinade

Grill & Curries

- 331 **US Black Angus Steak 250 gr.** € 39,00
auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

- 332 **Massaman Nua** € 22,50
milder Thai-Curry vom US Beef mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotussamen

- 333 **Geang Kua Gung** € 25,50
Roter Garnelencurry mit Duftmango

- 334 **Geang Gai** € 18,00
Roter Hühnencurry

Sweets

- 390 **Edel Mango** € 9,50
mit Kokos-Khao Neau Reis

- 399 **Früchtespieße** € 12,00
mit Orangenschokolade zum Dippen

Wok Classics

- 347 **Nua Pat Prik** € 36,00
das pikanteste Gericht im Haus: geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten mit rotem Thai Sambal

- 348 **Nua Nam Man Hoi** € 24,50
geschnetzelte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

- 349 **Gai Preow Wan Makam** € 17,50
original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis

- 458 **Gai Met Mamuang** € 17,50
Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

Noble Duck Specials

- 354 **Ped Yarng** € 23,50
gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

Vegetarisch

- 366 **Wokgemüse** € 12,50
mit feiner Sojaglasur und Duftreis

- 370 **Pak Choi** € 12,50
knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce

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

Sushi

Nigiri

<input type="checkbox"/>	2100	Maguro – Thunfischfilet	€ 4,70
<input type="checkbox"/>	2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2118	Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2102	Sake – Lachsfilet	€ 3,80
<input type="checkbox"/>	2117	Saba – Makrele	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2103	Ika – Tintenfisch	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2105	Tako – Octopus	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2104	Ebi – Garnelle, 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	€ 5,60
<input type="checkbox"/>	2111	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2113	Ikura – Lachskaviar	€ 4,10
<input type="checkbox"/>	2114	Tobikko – Flugfischkaviar ¹	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette	€ 2,90
<input type="checkbox"/>	2110	Tataki – "Beef Filet"	€ 5,20

Temaki-Hand Roll

<input type="checkbox"/>	2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte ¹	€ 6,90
<input type="checkbox"/>	2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki ¹	€ 7,50
<input type="checkbox"/>	2129	Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet ¹	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya ¹	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2127	California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado ¹	€ 6,90

Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2200	Tekka Maki – Thunfischrolle ¹	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2124	Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ¹	€ 6,40
<input type="checkbox"/>	2206	Sake Maki – Lachsrolle ¹	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125	Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ¹	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya ¹	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123	Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 6,50
<input type="checkbox"/>	2204	California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado ^{1,6}	€ 9,50
<input type="checkbox"/>	2130	Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar ¹	€ 9,50

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120	Avocado Maki – im Noriblatt ¹	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2201	Kappa Maki – Gurkenrolle ¹	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2202	Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich ^{1,2}	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone ^{1,3}	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207	Futo - Maki –Shiitake, Gurke, Omelette ¹	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131	Koma Age - Maki – Spinat, Sesam ¹	€ 4,80

Sashimi á 4 Stück

<input type="checkbox"/>	2215	Maguro – Thunfischfilet	€ 14,00
<input type="checkbox"/>	2216	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 14,40
<input type="checkbox"/>	2210	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 18,00
<input type="checkbox"/>	2217	Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 16,00
<input type="checkbox"/>	2211	Sake – Lachsfilet	€ 12,20
<input type="checkbox"/>	2219	Saba – Makrele	€ 9,00
<input type="checkbox"/>	2221	Tako – Octopus	€ 10,00
<input type="checkbox"/>	2220	Ika – Tintenfisch	€ 10,00
<input type="checkbox"/>	2222	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 11,60
<input type="checkbox"/>	2223	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 12,80

Extras

<input type="checkbox"/>	2208	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	€ 2,50
<input type="checkbox"/>	2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,50
<input type="checkbox"/>	2133	Frisch geliebener Wasabi	€ 5,00

JP's Sushi Innovations

<input type="checkbox"/>	321	4 Stück US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki Dip	€ 20,00
<input type="checkbox"/>	322	Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebel und Peking-Enten-Dip	€ 9,20
<input type="checkbox"/>	323	Ebi Tempura Maki Roll mit gebackenen Garnelen, Gurke, Wasabi	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324	Lobster Sushi und California Roll Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobst	€ 32
<input type="checkbox"/>	363	Crispy Softshell Crab Maki Roll mit Knuspriger Krabbe und Wasabi Mayo	€ 19,20
<input type="checkbox"/>	506	Master Roll Tuna & Lachs, Miso-Honey-Sauce, Knusp	€ 9,50

Sushi Classic-Sets

Drei Sushi Sets für Sie komponiert.

<input type="checkbox"/>	325	Edo ^{1,2,3} Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko- und Kappa-Gurkenrolle	€ 21,80
<input type="checkbox"/>	326	Sumida ^{1,6} 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Ma und Hotategai-Kammuschel, dazu eine Rolle mit echtem Taschenkrebisfleisch, Avocado, Tobikko-Gold-Flugfischkaviar	€ 26,50
<input type="checkbox"/>	328	Yoshiwara - Sushi Karussell ^{1,6} (ab 2 Personen) pro Person 10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi, Garn und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi: Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Ama Ebi-Tiefseegarnelen, und je eine California und Makirolle mit pikantem Thunfischtarta	€ 43,00

Sashimi Special

<input type="checkbox"/>	770	Sashimi Variation 14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	€ 39,00
<input type="checkbox"/>	319	Sashimi Salada Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi, Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Lime	€ 29,50
<input type="checkbox"/>	740	Chirashi Sushi Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	€ 31,90

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

**Business Lunch auf der Traum-Terrasse, abends Cocktails und Wok-Gerichte,
Grilladen und spicy Far East-Salads im Lounge Garden.
Unter Kastanien sitzen Sie in gemütlicher Runde in den Loungemöbeln
oder chillen in einer der Hängematten.
Münchens erster asiatischer Biergarten ist ein erfrischender, styli-scher 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 Februar 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet