

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	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2117	Saba – Makrele	€ 3,20
<input type="checkbox"/>	2103	Ika – Tintenfisch	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2105	Tako – Octopus	€ 3,10
<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	€ 5,60
<input type="checkbox"/>	2111	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	2113	Ikura – Lachskaviar	€ 4,10
<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"	€ 5,20

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	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya1	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123	Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam1	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2204	California Roll – 1 Crabmeat, Tobikko, Avocado	€ 9,30
<input type="checkbox"/>	2130	Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar1	€ 9,30

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120	Avocado Maki – im Noriblatt1	€ 4,20
<input type="checkbox"/>	2201	Kappa Maki – Gurkenrolle1	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2202	Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich1,2	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone1,3	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207	Futo - Maki – shiit Kanpyo, Oshinko melette & Avocado	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131	Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle1	€ 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	€ 11,20
<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 Ingwer4	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,00
<input type="checkbox"/>	2133	Frisch geriebener Wasabi	€ 5,00

JP's Sushi Innovations

<input type="checkbox"/>	321	4 Stück US Beef Filet Nigi giri 20,80 mit Teriyaki Dip	
<input type="checkbox"/>	322	Crisp Duck Roll € 9,20 knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	
<input type="checkbox"/>	323	Ebi Tempura Maki Roll € 11,80 Rollen mit gebackenen Garnelen, Gurke und Mayonnaise	
<input type="checkbox"/>	324	Lobster Sushi und California Roll € 32,00 Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster	
<input type="checkbox"/>	363	Crispy Softshell Crab Maki, Avocado und Tobikko 19,2 Rolle mit Knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonese, 6Stück	
<input type="checkbox"/>	506	Master Roll € 9,50 Tuna & Lachs mit Miso-Honey-Sauce und Knusper Reis Flocken	

Sushi Classic-Sets

Drei Sushi Sets für Sie komponiert.

<input type="checkbox"/>	325	Edo ^{1,2,3} € 21,80 Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle	
<input type="checkbox"/>	326	Sumida ^{1,5} € 26,50 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar	
<input type="checkbox"/>	328	Yoshiwara - Sushi Karussell ^{1,5} (ab 2 Personen) pro Person 43,00 10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele ele, Hamachi 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 Thunfischtartar	

Sashimi Special

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

Mangostin Classics

<input type="checkbox"/>	314	Papa Joe's Selection (ab 2 Personen) pro Person € 16,50 Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele, Tempuraspieße, serviert mit Mango "Cole Slaw"	
--------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	316	Thai Style Chili Beef Tartar € 19,50 Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht	
--------------------------	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Die leichte Küche Japans

<input type="checkbox"/>	317	Maguro Tataki € 22,50 fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Roggen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert	
<input type="checkbox"/>	320	Sunomono € 11,00 Variation von Tobbaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reisessig-Marinade	

Grill & Curries

<input type="checkbox"/>	331	US Black Angus Lendensteak 250 gr. € 39,00 auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce	
--------------------------	-----	------------------------------------------------------------------------------	--

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

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

Sweets

<input type="checkbox"/>	390	Edel Mango € 9,50 mit Kokos-Khao Neau Reis	
<input type="checkbox"/>	399	Früchtespieße € 12,00 mit Orangenschokolade zum Dippen	

Wok Classics

<input type="checkbox"/>	347	Nua Pat Prik € 36,00 das pikanteste Gericht im Haus: geschnetztes Rinderfilet wokgebr. mit rotem Thai Sambal	
--------------------------	-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	348	Nua Nam Man Hoi € 24,50 geschnetztes Black Angus Rinderr mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotte	
--------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	349	Gai Preow Wan Makam € 17,50 original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet, dazu	
--------------------------	-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	350	Gung Thord Kratiem Prik Thai € Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambal-Sauce, mit	
--------------------------	-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	353	Sen Lek Pat Thai € 19,00 Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Soj Erdnüssen mit süß-saurer Tamarind	
--------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	458	Gai Met Mamuang € 17,50 Hühnerfleisch mit Cashewkernen und	
--------------------------	-----	------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	474	Gai Sab Pat Bai Holapa € 17,50 grob gehacktes Hühnchen in pikanter Chili-Holapa-Sauce	
--------------------------	-----	---------------------------------------------------------------------------------------	--

Noble Duck Specials

<input type="checkbox"/>	354	Ped Yarng € 23,50 gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip	
--------------------------	-----	---------------------------------------------------------------------	--

<input type="checkbox"/>	602	Penang Pet Ped Yarng € 21,50 Ente im roten Penang Curry mit Er dazu Duftreis	
--------------------------	-----	------------------------------------------------------------------------------	--

Vegetarisch

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

ALLE Cocktails zum Mitnehr

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

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



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, 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 Kürbissstreifen einglegt, 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

Mangostin Asia Restaurant - TO GO!

Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089 .723 - 2031 Fax – 984
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

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 €

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

302 Goi Guan € 15,50
 Fünf Vietnamesische Fresh Spring Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln Reiscrêpe, dazu Limonengras-Hoi Sin

305 Larb Gai € 13,50
 pikantes, klein gehacktes, gebraten mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer

306 Yum Wun Sen € 15,00
 lauwarmen 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 Frühlingsspringerle mit Mango-Chili-Dip

aten

ose
en und Duftreis

)

u Duftreis

€ 29,00

Duftreis

asprossen,
densauce

nd Gemüse

)

rd

dnüssen,

auce

Sojasprossen

nen € 7,50

7



Roll mit fünf
Jeln im
Sin-Dip

ies Hühnchen

und Minze

le

ollen