

# Restart Speisekarte


- Weitere Spezialitäten folgen in Kürze! -

## „Aperitif Light Bites“ Zum Teilen gemacht...

**180 Kropoek** € 4,00  
Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck

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

  **775 Spicy Chili Edamame** € 8,50  
Grüne, pikant gewürzte Nippon-Bohnen

 **301 Exotic Bread Basket** € 5,00  
Kurkumabaguette, Papadum und Kropoek mit Siracha-Avocado-Chili Dip


## „Nippon light cuisine“

**487 „Nippon Tower“**  
**Für zwei Personen** € 48,00  
Sashimi von Tuna, Lachs und Hamachi,  
Algen-Gurken Salat mit  
Ama Ebi Garnelen, 4 Stück Austern und  
Tataki Tatar von Tuna & Avocado

**315 „Oyster to share“** € 29,00  
6 Stk. franz. „La Gall“ Edelaustern, Ponzu Dip

**NEU 623 Gyoza Trilogie** € 14,80  
Gefüllte japanische Nudeltaschen  
mit Seafood, Gemüse und Hühnchen  
dazu Algen-Gurken Salat und Ponzu Dip

**317 Maguro Tataki** € 22,50  
Fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen vom  
fliegenden Fisch,  
Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam,  
pikant mariniert mit Avocado Tatar


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

**318 Ossuzuguri** € 23,00  
Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs  
mit Kaiware-Sprossen und Shiso-Blättern  
dazu Wasabi-Sesam Sauce

## „Thai Starters“

**NEU 984 Yum Hoy Shell Wun Sen** € 19,00  
Jakobsmuscheln  
in Limetten-Chili Marinade mit Glasnudeln

 **592 Yum Ped** € 17,50  
Entensalat mit Mango Streifen  
in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **305 Larb Gai** € 13,80  
Pikantes, klein gehacktes und gebratenes  
Hühnchen mit Röstreis-Semolina,  
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

**306 Yum Wun Sen** € 15,50  
Lauwarmer Soja-Glasnudel Salat  
mit Garnelen und Mu-Err Pilzen  
in Limetten-Chili-Koriander Marinade

**329 Yum Som O** € 18,50  
Pomelo-Perlen Salat mit Garnelen  
und Zitronengrasdressing

**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 Garnelen** € 21,00  
Sechs gebackene Garnelen in knuspriger  
Panko-Panade und jap. Cole slaw Salat

**166 Bu Nim Softshellcrab** € 22,00  
2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse  
auf Curry-Mango Creme  
und Kaiware Sprossen

**316 Thai Style Chili-Beef Tatar** € 19,50  
„Black Angus Beef“ Tatar mit Kurkumabrot

**SPECIAL 480 „Goi Pla O Sod“** € 19,50  
Frisch gehacktes Tuna Tatar,  
Röstreis-Semolina, Chili – Kafir Blättern  
und knusprigen Schalotten,  
dazu Salatblätter zum Selberfüllen

## Mangostin Soup Selection

**181 Gaeng Jeud Wun Sen** € 7,50  
Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

**312 Tom Kha Gai** € 9,00  
Samtige Galgant-Kokosmilch Suppe mit Hühnchen und Austernpilzen

**342 Pikante Hummercremesuppe** € 9,50  
verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Linsengebäck

 **310 Tom Yam Gung** € 12,50  
Pikante Suppe von Black Tiger Garnelen mit Zitronengras,  
Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

 **313 Miso Wan** € 6,80  
"Nippon"  
Leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

## Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte  
mit reiner Kokosmilch zubereitet

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

 **334 Geang Gai** € 18,00  
Roter Hühnchencurry mit Ananas und Kirschtomaten

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

 **504 Geang Ped Pet Yarng** € 21,50  
Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

Zu allen Thai Curries servieren wir Duftreis.

## Noble Duck Specials

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

**352 Entenbrust Teriyaki** € 24,50  
mit "Sake infused" Gemüse und Jasminreis

**481 Bamee Pat Ped** € 19,50  
Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

## Vom Grill

**331 US Black Angus Rib Eye Steak 250 gr.** € 41,00  
Auf würziger Penang-Sambal Sauce und "Kimchi-fried rice"

**460 Mangostin Surf and Turf** € 58,00  
US-Filet 150 gr. mit ½ Hummer, Gemüse aus dem Wok, Shiitake Pilze  
und "Kimchi-fried rice"

**340 „Lobster Ba Mee“** € 29,00  
½ Hummer vom Grill mit frischen Eiernudeln

**985 Ganzer Hummer vom Grill** € 58,00  
Mit einem Trio von Thai Saucen, Gemüse aus dem Wok und "Kimchi-fried rice"

**685 Goldbrasse im Ganzen gegrillt** € 45,00  
Seacatched, ca. 800gr.  
Mit Thai-Kräutern und roter Curry-Kokos Sauce

**337 Pla O Yarng** € 28,50  
Gegrilltes Thunfischsteak (aus kontrolliertem Fang)  
mit Wok Gemüse und Prik Thai-Dam Pfeffersauce, "Kimchi-fried rice"

## Seafood ab 2 Personen

**NEU 351 Tom Yam Talay**  
pro Person € 60

Thai-Bouillabaisse mit ganzem Hummer, Jakobsmuscheln, Sepia, Tigergarnelen  
und Korea-Saitlingen -im „Hot Pot“ serviert-  
Thai-Chili Rouille und Kurkuma Baguette



**346 Ahan Talay Krustentierparade**  
pro Person € 68,00

Grillade vom ganzen Hummer - halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Garnele,  
Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener Gemüsereis

## Die Beef Sensation in München mit Original KOBE Beef aus Japan

**"Japanese Beef" the best beef in the world**

**482 Kobe Sushi Degustation** € 48,00  
**8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Kobe Beef 100gr.**  
mit homemade Teriyaki Sauce

**389 Kobe Sirloin Steak 100 gr.** € 48,00  
Empfohlene Garstufe rare angebraten - rassebetontes Beefaroma,  
mit japanischem Knoblauchreis  
und klassischen japanischen Steak Kondimenten

## Wok Classics

**939 Sen Lek Pat Talay** € 28,50

Gebratene Reismudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

 **347 Nua Pat Prik** € 36,00

Das pikanteste Gericht im Haus:  
Geschnetzeltes Filet vom U.S. Rind aus dem Wok mit rotem Thai Sambal

**348 Nua Nam Man Hoi** € 24,50

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer und Schalotten

**349 Gai Preow Wan Makam** € 17,50

Original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

**458 Gai Met Mamuang** € 17,50

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

 **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 17,50

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce

**361 Ba Mee Chicken** € 12,50

Stir-fried Mendake Nudeln mit Hühnchenfleisch und Gemüse

**353 Sen Lek Pat Thai** € 19,00

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

## Vegetarische Highlights

**NEU 987 Portion koreanisches Kimchi** € 8,00

**366 Wok Gemüse** € 13,50

Erlesenes Thai Gemüse und Edelpilze in Sojaglasur und Duftreis

**370 Pak Choi** € 13,50

Knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce und Duftreis

**450 Geang Keow** € 13,50

Grüner Gemüsecurry mit Duftreis

**982 Bamee Pat Pak** € 12,50

Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

**NEU 986 Pat Rad Bua** € 14,50

Lotuswurzel und Shiitake Pilze aus dem Wok mit Duftreis

**NEU 988 Tofu Luk Kuoi** € 15,00

Knuspriger Premium Tofu in einer Mango-Tamarinden Sauce dazu "Kimchi-fried rice"

**NEU 989 Pat Thua Norg Bai Holapa** € 13,50

Gebratene Sojasprossen mit Thai Basilikum und Duftreis

 **Vegetarische Gerichte**  **Pikante Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2020 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

# Sweets & Exotic Fruits

## NEU -Original Thai-

**463 Red Coconut sticky rice und Mango** € 12,50  
im Pandanus Blatt mit Zitronengras-Sauerrahm Eis

**NEU 488 Warmes Passionsfrucht-Topfen Soufflé** € 12,50  
gestürzt auf Fruchtragout mit Thai-Rosellablüten Sorbet

**464 Schokoladentrüffel** € 8,50  
vier Stück, dazu einen Espresso Affogato  
(Espresso über Vanille Eiscreme)

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

**461 Sorbet & Eis** € 12,00  
Hausgemachte Sorbet und Eiskreationen

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

**490 Edelfrüchte Pavlova** € 12,00  
mit Passionsfrucht Sorbet, Sahne und Edelfrüchten

**471 Floating Island** € 12,00  
Safran Nocken und Mango Sorbet  
auf echter Vanillesauce

## Liquid desserts...

624  
**Tequila Dulce**  
Tequila  
Cacao Likör  
Kokoscreme  
Milch  
€ 10,80

626  
**Sweet Tangerine**  
Pisco Mandarinenlikör  
Milchsokolade Sahne  
frischer Orangensaft  
€ 10,80

627  
**Batida di Maracuja**  
Cachaca  
Limone  
Kokosmilch  
Maracuja  
€ 12,50

### SHERRY

5cl

105 Emilio Lustau Papirusa Manzanilla <sup>21</sup>  
**Dry** € 6,20

106 Emilio Lustau Don Nuno DryOloroso <sup>21</sup>  
**Dry** € 6,20

107 Emilio Lustau Los Arcos<sup>2,1</sup>  
**Medium Dry** € 6,20

108 Emilio Lustau Capataz Cream <sup>2,1</sup>  
**Sweet** € 6,20

109 Emilio Lustau Ximenez San Emilio <sup>21</sup>  
**Extra Sweet** € 6,80

### JAPANESE WHISKEY

2 cl

588 The Chita  
Single grain Japanese Whiskey  
€ 9,00

536 Nikka from the Barrel  
Single Malt  
€ 10,80

### 1772 - Count Coreth Prachensky

2 cl

Österreichische Edeldestillate  
aus Thailand

581 Lychee Spirit € 16,00

582 Passion Fruit Spirit € 14,00

583 Tangerine Spirit € 14,00

584 Mango Spirit € 16,00

585 Pineapple Spirit € 14,00

586 Banana Spirit € 14,00