

## 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


 **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  
Etagere mit 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 Stück franz. „La Gall“ Edelaustern mit Ponzu Sauce

**317 Maguro Tataki** € 22,50  
Fein gehacktes Thunfisch Loin mit Roggen 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 Reissessig-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 Hähnchen 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 Frühlingrollen 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 € 36,00**  
Seacatched, ca. 550gr.  
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 für ab 2 Personen

**346 Ahan Talay Krustentierparade**  
ab 2 Personen, pro Person € 68,00  
Grillade vom ganzen Hummer - halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Garnele,  
Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener Gemüseris

## 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 serviert

**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 Reisnudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

 **347 Nua Pat Prik** € 36,00

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

**348 Nua Nam Man Hoi** € 24,50

Geschnetzeltte 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

## Vegetarische Highlights

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

**366 Wok Gemüse** € 13,50

Erleneses 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 Normai Farang** € 14,50

Lotuswurzel und Shiitake Pilze aus dem Wok mit Duftreis

**NEU 988 Tofu Luk Kuoi** € 13,50

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

**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 Edel Früchte Pavlova** € 12,00  
*mit Passionsfrucht Sorbet, Sahne und Edel Früchten*

**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 Dry Oloroso <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