

## Zum Teilen gemacht...

### **NEU ! 483 Wellhornschnecke 14,00**

im Zitronengras-Sud gekocht mit Chili Dip und Papadam Linsenbrot

### **NEU! 600 Roti Prata**

**ab 2 Personen, pro Person 18,50**

"Natang Gung"

frisch zubereitete, knusprige Roti Teigfladen mit Kokos-Erdnuss-Garnelen-Dip und viel gehacktem frischem Koriander

### **315 "Oyster to share" € 24,00**

6 Stück franz. „fine de Claire“ Edelaustern, klassisch serviert mit Thai-Nuance

dazu empfehlen wir "R" Ruinart  
**per Glas 15,-**

## Aperitif Light Bites

### Aromatische Geselligkeiten

#### **303 Pikantes Tatar Trio € 19,50**

Chili Beef, Tobikko Tuna und Cilantro Lachs mit Tarowurzelchips

#### **301 Exotic Bread Basket € 5,00**

Kurkumabaguette, Papadam und Kropoek

dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

#### **447 Edamame € 7,50**

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

#### **300 Miang Kam € 8,50**

(für zwei Personen € 15,00)

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaftdip

#### **591 Große "Nippon" Artischocke € 8,50** mit Pfeffer-Teriyaki-Dip

## Salate & Sommergerichte

#### **358 Yum Mamuang Dip € 13,50**

Chiffonade von grüner Thai Blumenduft-Mango mit Schalotten und Limetten

#### **360 Som Tam € 13,50**

pikanter Salat von grüner Papaya, Chili, Würzgarnelen und Erdnüssen

#### **306 Yum Wun Sen € 15,00**

lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskiel-Garnelen und Mu Err Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

#### **305 Larb Gai € 13,50**

pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

#### **NEU! 592 Yum Ped € 17,50**

Entensalat mit "sour Mango" Streifen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

#### **NEU! 484 Ceviche Thai € 18,50**

frische Jakobsmuscheln, Garnelen und Sepia, roh mariniert in Chili-Limetten-Dressing

#### **NEU! 498 „Seared“ Tuna-Tataki € 18,50**

leicht angebratenes Tuna-Loin, Cilantro Seeds, Kaiware Salat und Sprossen dazu drei leicht pikante Soßen

#### **NEU! 485 Yum Trilogie € 18,00**

Dreierlei von Yum Salaten- Yum Ped, Yum Wun Sen & Yum Som O

#### **329 Yum Som O € 18,50**

Pomelo-Perlen Salat mit Garnelen und Zitronengrass dressing

#### **302 Goi Guan € 13,50**

Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

#### **316 Thai Style Chili Beef Tatar € 19,50**

Black Angus Beef Tatar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht und serviert mit Kurkumabrot

#### **480 Wagyu Carpaccio € 21,50**

dazu Tatar von der Avocado mit Wasabi serviert mit knusprigem Pfeffer-Linsen-Gebäck

## Die leichte Küche Japans



**320 Sunomono** € 11,00

Variation von Tossaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade



**318 Ossuzuguri** € 22,00

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs mit Kaiware-Sprossen und Shiso-Blättern mit Wasabi-Sesam-Sauce



**319 Sashimi Salada** € 25,50

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten-Sauce



**317 Maguro Tataki** € 22,50

fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen vom Fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert mit Tatar von Avocado



**595 Tataki "Zuma"** € 21,50

Scheiben vom angebratenen Tuna Loin mit Sake-Rotwein Zwiebelstreifen, knusprigen Knoblauchflocken und Yuzu-Citrus-Soja-Marinade (Geheimtip!)



**362 Avocado Salada** € 13,50

mit Misodressing und Shiso-Joghurt Eis

## Sushi und vegetarische Makirollen

### Warme Vorspeisen & Zwischengerichte



**309 Poh Piard Thord** € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

**308 Satay Gai** € 13,50

Satayspieße vom Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip



**449 Panko Garnele** € 19,00

Sechs gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade mit grünem Papaya-Salat

**NEU! 598 Thord Man Bu** € 18,50

"Crabmeatcakes"

knusprig gebackene Taschenkrebeküchlein ummantelt von grünen Reisflocken auf kalt gerührten Mango-Chili-Chutney

**479 Tatar vom jap. Unagi Aal** € 23,50

mit Wasabi Apfel und gebratener franz. Entenleber auf Mangofächer



**166 Bu Nim Softshellcrab** € 21,00

gebackene ganze Butterkrebse auf grünem Mangosalat und Tamarindendip

**314 Papa Joe's Selection** (ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele und Tempuraspieße, serviert mit Mango-Cole Slaw



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Mangostin Soup Selection



**596 Seafood Curry Udon** € 14,50

Japanische Udon Nudeln mit Meeresfrüchten in Currysuppe

**NEU ! 597 Tom Kha Yen** € 9,00

**"Iced Soup for hot days"**

samtige Galgant-Kokosmilch-Kaltschale mit Zitronengras und Cilantro Pesto  
dazu ein "Crisp Thai-Curry-Stick"

**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

**311 Kao Soi Lek** € 9,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reismudeln und Hühnchen

**312 Tom Kha Gai** € 9,00

samtige Galgant-Kokosmilch-Suppe mit Hühnchen und Pilzen



**313 Miso Wan** € 6,80

"Nippon"

leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen



**342 Pikante Hummercremesuppe** € 9,50

verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Papadams

## Noble Duck Specials

**356 Thai Duck Parade** pro Person € 21,00

ganze Lackente am Tisch präsentiert, in der Küche tranchiert und  
für 4 Personen angerichtet, dazu servieren wir Paloo Sauce  
und Soja-Sesam-Dip mit eingelegtem Ingwer

**Auf Vorbestellung können Sie die Ente bei uns  
auch als Peking-Enten-Menü für 42,00 € pro Person genießen!  
(ab 4 Personen)**

**354 Ped Yarng** € 23,50

Portion knusprig gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

**352 Teriyaki Entenbrust** € 24,50

rosa gegrillt, von der Barbarie Ente,  
auf sautierten Frühlingszwiebeln und Shiitakepilzen

**481 Bamee Pat Ped** € 19,50

stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

**NEU ! 499 Ped thord krob lard prik** € 23,50

gebratene Ente mit süß-saurer Chili Glasur



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## NEU! 503 Dim Sam Variation

Dreierlei gedämpfte Teigtaschen im Bambuskorb Serviert (6 Stück)

Gyoza - mit Gemüse

Har Kao - mit Garnelen

Shao Mai - mit Porkbelly und Krabben

13,50 €

### Wok Classics

**366 Wokgemüse** € 12,50  
mit feiner Sojaglasur

 **NEU ! 370 Pak Choi** € 12,50  
knackiger junger Senfkohl in Sojaglasur

 **NEU ! 497 Pak Bung Fai Deang** € 14,00  
Morning Glory Wasserspinat mit Sojasoße

 **353 Sen Lek Pat Thai** € 19,00  
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen,  
Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce

 **350 Gung Thord Kratiem Prik Thai** € 26,00  
Wildfang Wokgarnelen mit Knoblauch und  
Cilantro-Pfeffer-Sambalsauce

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

**474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 17,50  
Grob gehacktes Hähnchenfleisch in pikanter  
Chili-Holapa-Sauce

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

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

 **NEU ! 607 Sen Lek Pat Pak Pet** €  
14,50  
gebratene Pikante Reisnudeln mit  
Sojasprossen und Thai Blattgemüse

**347 Nua Pat Prik** € 36,00  
das pikanteste Gericht im Haus:  
geschnetztes Filet vom U.S. Rind  
wokgebraten  
mit rotem Chili Sambal

### Curries

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte  
mit reiner Kokosmilch zubereitet

 **450 Geang Keow** € 13,50  
Grüner Gemüsecurry

 **NEU ! 601 Gung Pat Pong Kari** € 25,50  
im Wok gebratene Wildfanggarnelen  
mit Garam-Masala-Gewürzen und  
Gemüse, sämig pikant zubereitet

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

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

**332 Massaman Nua** € 19,50  
milder Thai-Rindfleisch-Curry mit  
Tamarinde, Kartoffelwürfel,  
Röstschalotten und Lotussamen

**602 Penang Pet Ped Yarng** € 21,50  
gebratene Thai-Ente mit rotem Penang-  
Curry und Erdnüssen

**606 Curry Trilogie** € 24,00  
mit Garnelen-, Hühner- und Entencurry

 **NEU ! 504 Geang Baa** € 22,50  
Wild Thai-Curry  
mit Red Snapperfilet und Gemüse

Lobster Monday im Mangostin!  
One and a half Lobster zum Preis  
von 69,00 € / Person inkl. feinsten  
Hummerbisque und fruchtigem  
Dessert  
- Um Reservierung wird gebeten-



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Für Fischliebhaber

**608 Filet Plakapong Yarng** € 28,00

2 gegrillte Wolfsbarschfilets auf gelber & roter Thai Sambalsoße  
mit Gemüse Macedoine und Lotuswurzelscheiben

**609 Pla Lard Prik** € 24,50

Red Snapper Filet in süßlicher Chili-Ingwer-Glasur

**337 Pla O Yarng** € 28,50

gewürztes Thunfischsteak (aus kontrolliertem Fang)  
auf einem Duo von rotem und gelbem Thai-Curry-Sambal

**341 Jumbo Tigergarnelen und Jakobsmuscheln** € 29,50

auf Röstpfeffer und Thai-Sambal-Sauce mit Chili-Shiracha-Kartoffelpüree und Gemüse-Timbal

**372 Seafood Sachet** € 29,00

„Redneck“- Garnelen (Wildfang), Jakobsmuscheln, Grünlippenmuschel und Plakapong  
Fischfilet in Thai Gewürzen gegart und serviert im japan. Pergament-Aromen-Päckchen

**NEU ! 685 Goldbrasse im Ganzen gegrillt** € 29,50

Seacatched, ca. 550gr.

mit Thaiaromaten, dazu Gemüse-Timbal und rote Thaicurrysauce

**NEU ! 686 Goldbrasse im Zitronengrassud gedämpft** € 29,50

mit viel frischem Koriander und Ingwerstreifen

## Lobster Delikatessen

aus Münchens größtem Hummerbecken ausgezeichnet mit bester Wasserqualität und  
Artgerechter Haltung - wöchentliche Kontrolle von Münchens bestem Aquaristiker

**454 Salat vom ½ Hummer** € 29,50

auf Avocado- und Mangofächer, mariniert mit Mango-Limetten-Sauce

**339 ½ Hummer vom Grill** € 29,50

mit pikantem Limetten-Knoblauch-Dip

**324 Lobster Sushi** € 32,00

Variation vom ½ frischen Maine Lobster mit feinem Fünf-Algen-Salat

**340 "Lobster Ba Mee"** € 29,50

½ Hummer mit frischen Eiernudeln und Gemüse

**457 Ausgebrochener Ganzer Hummer**

€ 58,00

gekocht in Tom Yum-Zitronengras-Sud, serviert mit Tom Yum Suppe und Thai-Kräuter-Dip



## Seafood für ab 2 Personen

**346 Ahan Talay Krustentierparade** ab 2 Personen, pro Person € 58,00

Grillade vom ganzen Hummer halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Prawn,  
Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener Gemüseris



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## **Die Beef sensation in München mit Original KOBE, KAGOSHIMA & MIYAZAKI Beef aus Japan**

**482 Kobe Sushi Degustation**  
**8 Stück Kobe Sushi aus Angebratenem Miyazaki Beef (100g)**  
mit smoked Teriyaki Soße serviert  
48,00 €

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

**389 Kobe Sirloin Steak 100 gr.**  
empfohlene Garstufe rare angebraten  
rassebetontes Beefaroma  
Das gebratene Steak wird mit japanischem Knoblauchreis  
und klassischen japanischen Steak Kondimenten serviert  
**48,00 €**

**330 Sukiyaki "for two" mit Kagoshima Beef und Black Angus Sirloin Beef Arg.  
(ab 2 Personen)**

Japanisches Nationalgericht als gesellige Köstlichkeit  
zum "selber kochen" am Tisch (mit Anleitung vom Service)  
Gemüse, Pilze, Glasnudeln, Tofu  
und Kagoshima Beef  
**48,00 € pro Person**

### **Für Fleischkenner**

**NEU ! 610 US Prime Beef Filet, 160 gr. € 29,00**  
mit frischem grünem Thaipfeffer

**331 US Praha-Gold Label Lendensteak Teriyaki, 250 gr. € 38,00**  
auf Gemüse mit würziger Sambal-Sauce

**460 Mangostin Surf and Turf € 39,00**  
US Dakota Rinderfilet und gegrillte "Jumbo Garnelen" mit Thai-Röstpfeffer-Sauce und Gemüse

**NEU ! 455 Bo La Lop" € 18,50**  
"very trendy"  
pikant gewürzte Rinder Olivetten, in Pfefferblätter gefüllt und gegrillt  
dazu kühl marinierte Reismudeln mit Palmzuckerdip



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.



## Sweets & Fruits

**464 Schokoladentrüffel** € 8,50

*vier Stück, dazu einen Espresso Affogato (Espresso über Vanille Eiscreme)*

**390 Thai Mango** € 9,50

*mit Kokos-Khao Neau-Reis*

**NEU ! 496 Duett von Tonkabohne mit Kokos  
und Nougat Crème Brûlée**

*mit Galgant € 10,50*

**461 Sorbet & Eis** € 11,00

*Hausgemachte Sorbets in drei Geschmacksrichtungen  
ergänzt durch cremiges Zitronen-Sauerrahm-Eis*

**486 Erlesene Thairüchte** € 11,00

*Papaya, Blumenduft-Mango und Rambutan  
mit Passionsfrucht-Mousseline und Blätterteig-Flûte*

**399 Früchtespieße** € 11,00

*mit Orangenschokolade zum Dippen*

**471 Safran-Schneenocken** € 12,00

*auf Vanille Sauce*

**393 Warmes Valrhona Schokoladen-Lava Törtchen** € 12,00

*mit Zitronengras-Sauerrahm-Eis*

**488 Limetten-Topfen-Stürz-Soufflee** € 12,50

*auf marinierten Beeren*

**NEU ! 495 Mangostin Delicen** € 12,50

*Dessertvariation aus unserer Pâtisserie*

**NEU ! 494 Ilona's BENTO BOX für 2 Personen** € 22,00

*Eine Überraschung aus dem japanischen Lackkästchen*

Zum Dessert ein....

### SHERRY

105 Emilio Lustau Papirusa  
Manzanilla <sup>21</sup> 5cl 5,50 €  
**dry**

106 Emilio Lustau Don Nuno  
Dry Oloroso <sup>21</sup>  
5cl 5,50 €

107 Emilio Lustau Los Arcos<sup>21</sup>  
5cl € 5,50  
**Medium Dry**

108 Emilio Lustau Capataz  
Cream <sup>21</sup>  
5cl € 6,80  
**sweet**

109 Emilio Lustau Ximenez  
San Emilio <sup>21</sup>  
5 cl € 6,80  
**extra sweet**

### JAPANESE WHISKEY 2cl

587 Hibiki 12yr  
**Japanes Blend**  
€ 25,00

588 Miyagikyo 10yr  
**Single Malt**  
€ 29,50

589 Taketsuru 17yr  
**Pure Malt**  
€ 17,00

### EDELDESTILLATE

581 Lychee Spirit 2cl  
€ 16,00

582 Passion Fruit Spirit 2cl  
€ 14,00

624

### Tequila Dulce

Tequila,  
Cacao Likör,  
Kokoscreme,  
Milch

€ 10,80

626

### Sweet Tangerine

Pisco,  
Mandarinenlikör,  
Milchschokolade,  
Sahne,  
frischer Orangensaft.

€ 10,80

627

### Batida di Maracuja

Cachaca,  
Limone,  
Kokosmilch,  
Maracuja

€ 12,50



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Juni 2015 - alle anderen Karten sind somit obsolet.