

ஸீனா & பூர்வீகம்



Mongo's®

தேசிய சமையல் அனுபவம்

Exotik... Vielfalt... Gastfreundschaft... Das ist es, was uns nach vielen Jahren immer noch und immer wieder an der asiatischen Küche fasziniert.

Seit Eröffnung unseres ersten Mongo's Restaurants im Jahr 1998 in Essen möchten wir diese Faszination mit Ihnen teilen. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen und Aromen dieses unglaublich interessanten Kontinents.

Wir haben damals das „Mongolian Barbecue“, kurz BBQ genannt, als ideale Form gewählt, um diese Vielfalt zu präsentieren und zu transportieren.

Der Ursprung dieser Zubereitungsart führt zurück auf die Zeit, als die Mongolei das zentrale und beherrschende Großreich der östlichen Hemisphäre war.

Die ziehenden Völker, Krieger und Nomaden schufen ein Weltreich von den Sätteln ihrer Pferde aus. Dabei ernährten sie sich schnell, nahrhaft und natürlich von allem, was die Gegend, in der sie sich befanden, zu bieten hatte. Die Zubereitung fand unkompliziert auf ihren Schilden über dem offenen Feuer statt.

Aromen und Gewürze, Gemüse, Fisch und Fleisch der Regionen vom heutigen Kaukasus bis ins östlichste China wurden dabei ohne Vorbehalt kombiniert und vermischt.

Unser Ziel bei Mongo's ist es, Sie immer wieder mit ungewöhnlichen, exotischen und dennoch gesunden Geschmäckern zu überraschen und Sie dazu zu animieren Ihre eigene Kreativität auszuleben.

Lassen Sie sich mit uns vom Fernweh packen!
Lassen Sie uns gemeinsam eine Reise durch Asien unternehmen!

பூர்வீக சமையல் !

Ihre Mongo's Gastgeber

Allergenhinweis

Hinweise zu Allergenen finden Sie in unserer Speisekarte sowie unserem Allergenhandbuch.

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an und fragen Sie Ihren Server nach dem Handbuch. Er/Sie wird Ihnen das Handbuch gerne überreichen.

Probierwochen!

VON JUNI BIS AUGUST

19,90 € pro Person

Aperitif

Mongos No. 2 ^{1|4|9|12}L 7,50
(Wassermelonenspritz)
Wassermelone und Frizzante [10,5% Vol.]
ergeben eine herrliche Erfrischung!

Cocktail

Erdbeer-Basilikum-Mojito ^{1|2|9|12} 8,50
Weißer Rum [37,5 Vol. %], Erdbeerpüree und
-sirup, Lime Juice, Basilikum, Limette, Minze

Alkoholfreier Cocktail

Mango Mule ^{1|3|9}A (Gerste) 6,90
Mangopüree, Mangosirup,
Fever Tree Ginger Beer

Sommerpause Asia Brunch

Vom 1. Mai bis 07. Oktober 2017 ist
unsere Asia Brunch Sommerpause.
Ab dem 08. Oktober 2017 bieten wir
Ihnen wie gewohnt jeden Sonntag von
11:30 bis 16 Uhr unseren Asia Brunch an.

Informationen zu Allergenen und
Zusatzstoffen finden Sie in unserem
Allergenhandbuch. Bitte fragen Sie
Ihren Server!

Aktion Probierwochen!

Vorspeisenteller

Unsere Vorspeisen wechseln regelmäßig und können beispielsweise enthalten:

Linsensalat, Hähnchen-Koriander-Salat, Frühlingsrollen, Tomaten mit Mozzarella und
Korianderpesto, Mango-Chili-Salat, Rindfleischsalat mit Reismudeln etc.

Mongo's Soup Bowl

Im Juni

Kokoscremesuppe

Kokosnussmilch und Gemüsebrühe werden als Basis mit etwas grüner Currypaste verkocht. Eine der
beliebtesten Suppen Singapurs.

Im Juli

Bananen-Curry-Suppe

Ein Favorit der indischen Küche. Bananennektar mit Kokosnussmilch, etwas gelbem Curry und
Limettensaft. Ein Schuss Ananassaft dazu: Einfach ein Knüller!

Im August

Limetten-Chili-Suppe

Limettensuppe mit roter Currypaste, Zitronengras und Sahne. Sie werden sie lieben!

Hauptgang

Mongo's Total

Rundreise durch Asien: Nach unserer Suppe wählen Sie vom Foodmarkt - so oft Sie wollen. Das
beliebteste Menü überhaupt!

Dessert

Death by Chocolate mit Vanilleeis und einer Überraschung ☺

Gruppen & Events



Individuelle Angebote für Gruppen & Events!

Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit, Konfirmation oder ein Geschäftsessen nach einem Messetag: Gibt es was zu feiern? - Dann feiern Sie bei uns!

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und tragen dafür Sorge, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlen wird. Wir halten spezielle Gruppenangebote bereit. Gerne können wir auch ganz individuelle Wünsche erfüllen: Vom Sektempfang bis zum Hochzeitsdessert und von einem Zweiertisch bis zum kompletten Restaurant – alles ist möglich!

Sprechen Sie uns direkt im Restaurant oder schicken Sie uns eine Email an muenchen@mongos.de!

Wir freuen uns schon auf Sie!
Ihr Mongo's Team

Geburtstage

Geburtstagskinder aufgepasst: 50 % Rabatt!

Wer an seinem Geburtstag bei uns feiert, bekommt auf sein Mongo's Total 50 % von uns geschenkt! Bitte zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis und wir berechnen Ihnen nur die Hälfte!

Gutscheine

Gutscheine: Verschenken Sie eine Reise durch Asien!

Unsere Gutscheine im praktischen EC-Kartenformat können Sie hier im Restaurant mit Ihrem Wunschbetrag aufladen und hübsch verpackt direkt mitnehmen! Wir wünschen viel Freude beim Verschenken!



MENÜS

PUASRAUNG

Prosecco, Litchi Cidre oder alkoholfreier Aperitif

Mongo's Soup Bowl

Genießen Sie unsere einzigartige Suppe wie z.B. unsere Mongo's Tom Kha Gai oder unsere vietnamesische Pho.

Mongo's Total

Besuchen Sie unseren unverwechselbaren Foodmarkt und kombinieren Sie so oft Sie möchten aus einer Riesenauswahl an Gemüse, Früchten, Gewürzen, Nudeln, Fleisch-, Fisch- und Seafoodsorten mit Ihrer Marinade nach Wahl!

Mongo's Dessertvariation

Dessertvariation mit drei verschiedenen Komponenten.

32,90 € pro Person

leben

Prosecco, Litchi Cidre oder alkoholfreier Aperitif

Mongo's Soup Bowl

Genießen Sie unsere einzigartige Suppe wie z.B. unsere Mongo's Tom Kha Gai oder unsere vietnamesische Pho.

Mongo's Total

Besuchen Sie unseren unverwechselbaren Foodmarkt und kombinieren Sie so oft Sie möchten aus einer Riesenauswahl an Gemüse, Früchten, Gewürzen, Nudeln, Fleisch-, Fisch- und Seafoodsorten mit Ihrer Marinade nach Wahl!

Mongo's Dessertvariation

Dessertvariation mit drei verschiedenen Komponenten.

Getränkepauschale

Pepsi Cola, Spezi, Mirinda, 7up, Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure, div. Saftschorlen, Fassbier, alkoholfreies Bier, Weißwein: Chardonnay Garda DOC, Italien, Rotwein: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien.

Getränkepauschale gültig für drei Stunden Aufenthalt. Jede weitere Stunde wird mit 5 € p. P. berechnet.

Zum Abschluss den original hausgemachten Mongo's Rhabalaya.

47,90 € pro Person

Weißwein

Prosecco, Litchi Cidre oder alkoholfreier Aperitif

Mongo's Soup Bowl

Genießen Sie unsere einzigartige Suppe wie z.B. unsere Mongo's Tom Kha Gai oder unsere vietnamesische Pho.

Mongo's Tit Bits

Asiatische Tapas bestehend aus Frühlingsrolle mit Hackfleisch-Minze Füllung, Gemüsetempura, frittierte Teigtasche mit Korianderpesto und gebratenem Garnelenspieß. Serviert mit Minzsauerrahm und süß-saurer Chilisauce.

Mongo's Total

Besuchen Sie unseren unverwechselbaren Foodmarkt und kombinieren Sie so oft Sie möchten aus einer Riesenauswahl an Gemüse, Früchten, Gewürzen, Nudeln, Fleisch-, Fisch- und Seafoodsorten mit Ihrer Marinade nach Wahl!

Mongo's Dessertvariation

Dessertvariation mit drei verschiedenen Komponenten.

Getränkepauschale

Pepsi Cola, Spezi, Mirinda, 7up, Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure, div. Saftschorlen, Fassbier, alkoholfreies Bier, Weißwein: Chardonnay Garda DOC, Italien, Rotwein: Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien. Zum Abschluss den original hausgemachten Mongo's Rhabalaya.

55,90 € pro Person

ਸ਼ੰਗਹਾਈ ਖੁਸ਼ਬੂਦ

Mongo's One Way

Zwischenstopp in Asien: Stellen Sie sich einmal Ihre Lieblingspeise am Foodmarkt zusammen.

16,90

Mongo's Total

Rundreise durch Asien: Nach unserer Suppe wählen Sie vom Foodmarkt - so oft Sie wollen. Das beliebteste Menü überhaupt!

24,90

Mongo's Total Veggie

Vegetarische Reise durch Asien: Nach unserer Suppe wählen Sie vom Foodmarkt - so oft Sie wollen.

21,90



Der Weg zu Ihrer Lieblingspeise:

1. Treffen Sie Ihre Menuwahl am Tisch und entscheiden Sie sich für eine von neun Marinaden.
2. Stellen Sie am Foodmarkt aus den vielfältigen Rohzutaten Ihr Lieblingsgericht zusammen.
3. Unser Koch bereitet Ihre Mahlzeit auf einer Grillplatte blitzschnell und schonend zu.
4. Ihre Speise wird Ihnen mit einer Portion Reis am Platz serviert. Guten Appetit!

ମିତ୍ରମଣ୍ଡଳ 'ସ' ନୂତନ ଉଲ୍ଲାସ

Kinder-Info/Marinade

Kindern können wir bedenkenlos unsere Marinade Oriental Sour empfehlen. Wir können das Essen Ihres Kindes auf Wunsch aber auch ohne Marinade grillen. Bitte geben Sie Ihren Wunsch einfach an unsere Server weiter.

Mongo's Kids Mongolian BBQ

0 - 6 Jahre

0,00

7 - 12 Jahre

10,00

Mongo's Kids Asia Brunch

0 - 6 Jahre

0,00

7 - 12 Jahre

10,00







ഭവപട്ടയുത്തുവടന്താല ത്തിവരന്തവഖലു

Wählen Sie zu jedem Gang eine unserer hausgemachten Marinaden - von europäisch mild bis asiatisch feurig!

Bei der Zubereitung unserer Marinaden achten wir auf jede noch so kleine Zutat. Das ermöglicht uns weitestgehend den Verzicht auf Allergene, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker - und das schmeckt man!

Um Ihnen die wichtigsten Informationen auf einem Blick zu bieten, verwenden wir in den Restaurants die unten stehenden Symbole für vegetarische und vegane Marinaden und für Marinaden, die frei von Allergenen sind.

-  = scharf
-  = vegetarisch
-  = frei von Allergenen
-  = vegan

Alle Marinaden sind frei von Konservierungsstoffen.

Mongo's BBQ (MB) ^F

Zu allen Sorten von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ist die Mongo's BBQ ein absoluter Genuss! Der würzige und kräftige Rauchgeschmack wird verfeinert durch Sambal Oelek, dunkle Sojasauce und Knoblauch.

Malay Satay (M) ^{E|F}

Die Sauce der fernöstlichen Straßenküchen: Erdnusspaste, Honig und Zitrone, leicht verschärft durch indonesisches Sambal Oelek. Eine cremige Marinade. Perfekt zu hellem Fleisch.

Thai Red Curry (T)

Die Schärfe der roten Currypaste spielt mit cremiger Kokosmilch. Etwas Knoblauch und Tomatenmark geben den letzten Kick! Mehr Thai geht nicht! Unser Allrounder zu allem, was der Foodmarkt zu bieten hat.

Chili Knoblauch (CH) ^F

Hot! Hot! Hot! Frische Chilis, Sambal Oelek und Knoblauch für die Schärfe. Dark! Dark! Dark! Dunkle Sojasauce für die kräftige Farbe. Fertig ist die legendäre Mongo's Mischung! Passt sehr gut zu Gemüse und Fisch und ist ideal zu dunklem Fleisch.

Oriental Sour (O)

Unser süß-saurer Allrounder ohne Schärfe! Besonders beliebt bei Kindern und ideal für alle Allergiker! Frei nach dem Motto: Macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!

Flamed Tandoori (FT) ^{1|1|J}

The taste of India: Unsere Tandoori-Masala-Gewürzmischung trifft auf roten Curry, Kokosmilch, frischen Ingwer und Zitronengras. Ideal zu Fleisch und Fisch.

Mango-Maracuja (MM) ^{14|G}

Unsere vegetarische Asia-Fruchtbombe! Frische Mango und Maracuja harmonieren hervorragend mit Limette und Kokosnuss. Ein Schuss Sahne rundet das Ganze ab - ideal zu Gemüse und Meerestieren!

Panang Curry (P) ^{14|G}

Thailand Total! Unsere besondere Currypaste aus Thailand wird mit Kokosmilch, Tomate und Joghurt kurz aufgekocht und mit Knoblauch und Koriander verfeinert - ein Allrounder zu Fisch und Fleisch!

Mongo's Ocean (MO) ^{14|G|K}

Unser Highlight zu allem, was aus dem Wasser kommt: Sesamöl, Sesamkörner und Orangensaft sind die Grundzutaten der Mongo's Ocean. Etwas Schnittlauch, ein wenig rote Chilis und ein Hauch Sahne lassen diese Marinade zum Top-Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten werden!

Jahreszeiten-Marinade (X)
 Alle drei Monate passen wir eine Marinade der Saison an. Bitte fragen Sie unser Service-Team, welche wir aktuell anbieten. Mit über die nächste Marinade abstimmen können Sie auf Facebook: facebook.com/mongos.restaurants!



S Was heißt eigentlich „Signature“?

Signature kommt aus dem Englischen und heißt übersetzt Signatur oder auch Unterschrift. Eine Unterschrift hat immer etwas Einzigartiges. So finden Sie bei uns Getränke mit und ohne Alkohol oder auch sehr spezielle Cocktails, die es so nur bei uns

S gibt. Alle diese Drinks sind mit einem gekennzeichnet. Probieren Sie sie aus!

S = Signature Drink



ਬਲੁਕੌ

0,2l

Hugo ^{2|4|12} | L 6,50

Frizzante [10,5% Vol.], Holunderblütensirup, Minze, Limettensaft, Lime Juice, Limette

Aperol Spritz ^{1|4|8} | L 6,50

Frizzante [10,5% Vol.], Sodawasser, Aperol, Orange

S Männerlimo ^{1|2|12} 7,90

Peach Tree [20% Vol.], Bourbon [40% Vol.], 7Up, Zitronensaft, Limette

S Lilly's ^{2|4|12} | L 7,90

Holunderblütensirup, Wodka [37,5% Vol.], Zitronensaft, Lime Juice, Frizzante [10,5% Vol.], Limette

Negroni ^{1|4} | L 6,90

Martini Rosso [14,4% Vol.], Campari [25% Vol.], Gin [37,5% Vol.]

Martini Bianco ⁴ | L [14,4% Vol.] 5cl 4,60

Martini Rosso ⁴ | L [14,4% Vol.] 5cl 4,60

Martini Extra Dry ⁴ | L [15% Vol.] 5cl 4,60

ਪਾਠਕਲਮ



0,1l 0,75l

Prosecco Spumante „Bertoldi“ ⁴ | L 3,90 26,00

Frisch, fruchtig, feinperlend - ein Prosecco in Vollendung! [11,5% Vol.]

Litchi Cidre ^{3|4} | L 4,90 28,00

In Asien der absolute Renner! Die pure Verführung, süffig und leicht süß mit Litschifrukt. [5% Vol.]

0,375l 0,75l

Champagner ⁴ | L 44,00 85,00

Veuve Clicquot AOC, brut

Die große Dame des Champagners! [12% Vol.]



Flaschenbier & Co

Gerstensaft aus dem Fass 0,3l 0,5l

Tegernseer Hell ^A [5,6% Vol.]	3,20	4,10
Herrnbräu Hefeweissbier ^A [5,4% Vol.]	3,40	4,30
Radler ^A [5,6% Vol.]	3,20	4,10
Russn ^A [5,4% Vol.]	3,40	4,30

Gerstensaft aus der Flasche 0,33l 0,5l

Herrnbräu Hefeweissbier Dunkel ^A [5,2% Vol.]	4,30
Herrnbräu Hefeweissbier Leicht ^A [2,9% Vol.]	4,30
König Ludwig dunkel ^A [5,1% Vol.]	4,30

Radeberger Pils ^A [4,8% Vol.]	3,50
--	------

Alkoholfreie Flaschenbiere 0,33l 0,5l

Herrnbräu Hefeweissbier alkoholfrei ^A	4,30
Jever Fun ^A	3,20

Flaschenbier aus Asien

Tiger^A

[Singapur, 5% Vol.]

1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.

0,33 l | 3,90

Singha^A

[Thailand, 5% Vol.]

Das Nr. 1 Bier aus Thailand!

0,33 l | 3,90

Bintang^A

[Indonesien, 4,7% Vol.]

Mild-süffig, im Abgang leicht hopfig.

Aus dem Indonesischen übersetzt, heißt

Bir Bintang „Stern Bier“.

0,33 l | 3,90

Tsingtao^A

[China, 5% Vol.]

Reisbier. Der Ursprung geht auf den Boxeraufstand in China um die Jahrhundertwende zurück. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebensgewohnheiten verzichten zu müssen.

0,33 l | 3,90

Saigon^{3|4|A|L}

[Vietnam, 4,9% Vol.]

Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.

0,33 l | 3,90

Alle aufgeführten (asiatischen) Biere werden aus glutenhaltigem Getreide (Weizen und/oder Gerste) gewonnen.

ՇՇԿԱՅԻԼՏ ԽԻՐ ԵՄԿՈՒՅԵ

Mojito¹² 7,90
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Sodawasser,
 Puderzucker, Minzblätter, Limette

S Mongo's Planter's Punch^{1|9} 7,90
 Myers's Rum [40 % Vol.], Zitronen-,
 Orangen-, Ananassaft, Grenadine

Caipirinha^{2|12} 7,90
 Limetten, brauner Zucker,
 Cachaça [40 % Vol.], Lime Juice

Touch Down^{1|2|9} 7,90
 Wodka [37,5 % Vol.], Apricot
 Brandy [24 % Vol.], Grenadine, Lime Juice,
 Zitronensaft, Maracujanektar

Pinã Colada^{1|14|G} 7,90
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Kokosnussirup,
 Ananassaft, Sahne

S Mongo's Ceylon³ 8,90
 Handgemachter Vanillewodka [37,5 % Vol.],
 mit Johannisbeer- und Rhabarbernektar
 und frischem Thymian

Bombshell^{1|2|9} 7,90
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], Maracujasirup,
 Lime Juice, Zitronensaft, Grenadine,
 Ananassaft

Singapore Sling^{1|2|9|H (Nüsse)} 8,90
 Nach dem Originalrezept aus
 dem Raffles Hotel in Singapur!
 Gin [37,5 % Vol.], Cherry Heering [24% Vol.],
 Benedictine D.O.M. [40% Vol.],
 Cointreau [40% Vol.], Grenadine,
 Ananassaft, Lime Juice,
 Angostura Bitter [44,7 % Vol.]

Mai Tai^{1|H (Mandeln)} 9,90
 Weißer Rum [37,5 % Vol.], brauner
 Rum [37,5 % Vol.], Myers's Rum [40 % Vol.],
 Apricot Brandy [24 % Vol.], Mandelsirup,
 Zitronen-, Ananassaft

Thai Sling^{1|2|H (Nüsse)} 8,90
 Mekhong Whisky [35 % Vol.], Cherry Heering
 [24% Vol.], Cointreau [40% Vol.], Lime Juice,
 Angostura Bitter [44,7 % Vol.], Kirschnektar,
 Ananassaft

S Mongo's Absolutely Mango 7,90
 Frische Mango, Minze, Orangensaft,
 Mango-Fruchtsaftgetränk,
 Absolut Mandrin [40 % Vol.]

S Mongo's Thajjito^{1|2|12} 7,90
 Mekhong Whisky [35 % Vol.], Limette,
 brauner Zucker, Zitronengras, Ingwer,
 Sodawasser, Lime Juice

S Mädchenlimo¹ 7,90
 Wodka [37,5 % Vol.], Gurkensirup,
 Zitronensaft, Cranberrynektar

S Mongo's Passion Fruit^{1|2|9} 8,90
 Weißer Rum [37,5 % Vol.],
 Maracujanektar, Maracujasirup,
 Lime Juice, frische Maracuja

S Mongo's Ice Tea^{1|7|12} 9,90
 Wodka [37,5 % Vol.], Gin [40 % Vol.],
 brauner Rum [37,5 % Vol.], Triple Sec
 [40 % Vol.], José Cuervo Clasico
 [38 % Vol.], Zitronensaft, Cola,
 Orangensaft, Limette, Orange

S = Signature Drink

Longdrinks

4 cl Spirituose



Cuba Libre ^{1|7|12}
Havana Club 3 Jahre [40% Vol.],
Limetten, Cola

7,90

Havana Libre ^{1|7|12}
Havana Club 7 Jahre [40% Vol.],
Limetten, Cola

8,90

Gin Tonic ⁸
Bombay Sapphire [40% Vol.],
Fever Tree Indian Tonic Water ⁸
The Duke Munich Dry [45% Vol.],
Fever Tree Indian Tonic Water ⁸
Hendrick's [44% Vol.],
Fever Tree Indian Tonic Water ⁸

7,90

8,90

9,90

Wodka Lemon ^{3|8} 7,90
Wodka [37,5% Vol.], Fever Tree Lemon Tonic

Campari O-Saft ¹ 6,90
Campari [25% Vol.], Orangensaft

Campari Soda ¹ 6,50
Campari [25% Vol.], Sodawasser

Moscow Mule ^{3|12|A(Gerste)} 7,90
Wodka [37,5% Vol.], Fever Tree Ginger Beer,
frischer Ingwer, Limette, Gurke

Munich Mule ^{3|12|A(Gerste)} 9,90
The Duke Munich Dry Gin [45% Vol.],
Limette, Gurke, Fever Tree Ginger Beer



Handwritten signature or logo.



ଠେଙ୍ଗାସିଲେସ ଓଲିନେ ପ୍ରୁଲକଠିଠେ

Fu Man Chu 6,90
Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,
Bananennektar, Ananasblätter

Mongolian Dream ^{1 | 14 | G} 6,90
Pfirsichnektar, Kirschnektar,
Ananas-, Orangensaft, Kokosnusssirup,
Kokosraspeln, Physalis

Mango Crush ^{1 | 9} 6,90
Ananassaft, Mango-Fruchtsaftgetränk,
frische Mango, Pfefferminzsirup, Minze

Virgin Caipirinha ^{2 | 12} 6,90
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale,
Lime Juice

Thai Fruit Special ^{1 | 9 | 12} 6,90
Ananas-, Orangensaft, Maracujanektar,
Mango-Fruchtsaftgetränk,
Limette, Grenadine, frische Maracuja

Mongo's Lemon Squash ^{2 | 12} 6,90
Zitronensaft, Lime Juice, Läuterzucker,
Zitronen-/Limettenscheiben, Minze



ନିଉଟିନିରଓଲେନାଂଗ୍ରୁଣ ସପ୍ତ ସଲ୍ଲେର ଘୃଣା

	2 cl	4 cl
Anis		
Ouzo [38 % Vol.]	2,50	4,70

Brände & Cognac

Osborne Veterano ¹ [30 % Vol.]	2,50	4,70
Tequila J. Cuervo Clasico [38 % Vol.]	2,60	4,80
Tequila J. Cuervo Especial ¹ [38 % Vol.]	2,70	4,90
Remy Martin VSOP ¹ [40 % Vol.]	3,60	6,90

Aus dem Hause Lantenhammer

Mirabellenbrand [42% Vol.]	4,90	
Haselnussspirituose [42% Vol.]	4,90	
Waldhimbeergeist [42% Vol.]	4,90	
Williamsbirne [42% Vol.]	4,90	
Holzfass Obstbrand [40% Vol.]	4,10	

Kräuter & Bitter

Ramazzotti Amaro ¹ [30 % Vol.]	2,70	4,90
Averna Amaro ¹ [29 % Vol.]	2,70	4,90
Fernet Branca ¹ [39 % Vol.]	2,70	4,90
Jägermeister ¹ [35 % Vol.]	2,70	4,90

Liköre

Sambuca Molinari [40 % Vol.]	2,70	4,90
Amaretto Di Saronno ¹ [28 % Vol.]	2,50	4,70
Cointreau [40 % Vol.]	2,90	5,70
Kahlúa ¹⁷ [20 % Vol.]	2,70	4,90
Baileys Irish Cream ^{17 14 G} [17 % Vol.]	2,50	4,70
Campari ¹ [25 % Vol.]	2,70	4,90

Rum

Myers's Rum ¹ [40 % Vol.]	2,60	4,80
--------------------------------------	------	------

Grappa

Nonino Grappa Lo Chardonnay		
Monovitigno Barriques		
mit Eichenholznote [41 % Vol.]	4,10	7,90

Havana Club


Añejo 3 Años [40 % Vol.]	2,90	5,10
Añejo 7 Años ¹ [40 % Vol.]	3,50	6,70

Wodka & Gin

Wodka Smirnoff Red Label [37,5 % Vol.]	2,50	4,70
Wodka Smirnoff Black Label [40 % Vol.]	3,60	6,80
The Duke Munich Dry Gin [45 % Vol.]		7,90
Bombay Sapphire Gin [40% Vol.]		6,90
Hendrick's Gin [44% Vol.]		8,90

Whisk[e]y

Jack Daniel's ¹ [40 % Vol.]	2,90	5,10
Jim Beam ¹ [40 % Vol.]	2,60	4,80
Johnnie Walker Red Label ¹ [40 % Vol.]	2,60	4,80
Chivas Regal 12 Years ¹ [40 % Vol.]	4,50	8,90
Dimple 15 Years ¹ [40 % Vol.]	4,50	8,90



Rebsaft & Weiss

0,1l | 0,2l | 0,75l

MUTMACHA - Weintrauben mit Herz!

Wein vom eigenen Weinberg.

Unser eigener Wein ist von der Rebe bis ins Glas eine wahre Herzensangelegenheit!

Das ambitionierte Projekt gibt uns nicht nur die Möglichkeit einen Wein anzubieten, der den hohen Ansprüchen der Gastronomen entspricht, sondern es leistet gleich in mehrfacher Hinsicht einen unterstützenswerten Beitrag.

Durch die Bewirtschaftung von zwei ehemals brachliegenden Steillagen an der Mosel trägt es zur Erhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft bei.

Darüber hinaus bietet die Weinproduktion und Bearbeitung der Weinberge, welche in den Händen des renommierten Cusanus Hofguts liegen, Mitarbeitern mit Handicap einen vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz.

MUTMACHA⁴l

Riesling, Qualitätswein, trocken

Weingut Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Mosel

[100% Riesling] [11,5% Vol.]

Ein ausdrucksstarker Riesling mit ausgewogener Säure und dezenter Restsüße. Seine zarte Frucht und exotische Aromen machen ihn zu einem idealen Essensbegleiter. Passt gut zu uns und Euch!

3,50 | 6,50 | 22,90

Lebhaft Weiss

0,1l | 0,2l | 0,75l

Chardonnay Garda „Griwaldi“, DOC, trocken ^{4|L}

Weingut Castelnuovo del Garda, Veneto, Italien

[100% Chardonnay] [12,56% Vol.]

Zartes Bukett von weißen Früchten und Zitrus – ein charmant-zurückhaltender Begleiter für die Gäste, denen die aromareichen Weine (noch) zu viel sind. Passt gut zu: Mango-Maracuja

2,90 | 5,50 | 19,90

Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken ^{4|L}

Weingut Pleil, Weinviertel, Österreich

[100% Grüner Veltliner] [12,56% Vol.]

Sortentypisch-pfeffriger Apfelduft und Grapefruit im Bukett; die pfeffrige Nase des Veltliners wird durch das Zitronengras und den Senf unterstützt und verleiht dem Koriander Flügel. Passt gut zu:

Flamed Tandoori

3,50 | 6,50 | 22,90

Riesling Blauschiefer, QbA, trocken ^{4|L}

Weingut Kerpen, Mosel, Deutschland

[100% Riesling] [11,5% Vol.]

Geprägt von gelben Früchten, zarten Zitrusnoten und einem Hauch Melone, begeistert der „Blauschiefer“ durch seine facettenreiche Rieslingfrucht. Die Fruchtsüße des Rieslings mildert die Schärfe des Knoblauchs. Passt gut zu: Chili Knoblauch und Oriental Sour

3,90 | 7,50 | 26,90

Sauvignon Blanc „Griwaldi“, IGT, trocken ^{4|L}

Weingut Castelnuovo del Garda, Veneto, Italien

[100% Sauvignon Blanc] [13% Vol.]

Marinade und Wein scheinen zu verschmelzen, denn das ausgeprägt duftige Bukett nach Aprikose und Stachelbeeren lässt die fruchtigen Marinaden schweben. Passt gut zu: Oriental Sour und Mango-Maracuja

3,90 | 7,50 | 26,90

Weißburgunder „Lössterrassen“, QbA, trocken ^{4|L}

Weingut Scherner-Kleinhanß, Rheinhessen, Deutschland

[100% Weißburgunder] [12,5% Vol.]

Ein Weißburgunder wie aus dem Bilderbuch! Füllige Birnen-, Apfel und Blütenaromen, am Gaumen elegant und intensiv. Zum Knaller wird es, wenn die Erdnusspaste und der Wein den Schmelzpunkt erreichen. Passt gut zu: Malay Satay und Flamed Tandoori

4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana „Wighel“, DOC, trocken ^{4|L}

Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien

[100% Trebbiano di Lugana] [12,5% Vol.]

Der neue Stern am Münchner „Lugana-Himmel“: Ausgeprägter Duft von Limone, Aprikose und Pfirsich; am Gaumen schmelzige Frucht mit frischer, saftiger Säure. Passt gut zu: Malay Satay und Mongo's BBQ

4,50 | 8,50 | 29,90

Lugana Riserva „Vigne di Catullo“, DOC, trocken ^{4|L}

Weingut Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien

[100% Trebbiano di Lugana/Turbiana] [13% Vol.]

Intensives, leuchtendes Strohgelb, ausgeprägte Aromen von Limone, weißem Pfirsich und Aprikose sowie zartem Akazienblütenduft und Mandeln, intensive Frucht, mineralisch mit frisch eingebundener Säure und Länge im Finish. Passt gut zu: Mango-Maracuja, Malay Satay

Flasche 0,75l | 49,00

බිඳවූ ඔලිව්

0,1l | 0,2l | 0,75l

Rosé Carenina DOP „Torito Bravo“^{4|L}
Weingut Torito Bravo, Carinena, Spanien
[95% Garnacha, 5% Syrah] [13,50% Vol.]

Leuchtendes Kirschrot, intensiver Duft von roten Beeren, Kirschen, Zitrus, am Gaumen frische, lebendige Säure, wiederum Geschmack von roten Früchten, balanciert mit feinen Tanninen, gute Länge bei mittelkräftigem Körper. Passt gut zu: Oriental Sour und Mango-Maracuja
3,50 | 6,50 | 22,90

බිඳවූ ඔලිව්

0,1l | 0,2l | 0,75l

Montepulciano d'Abruzzo „Rue di Piane“^{4|L}
DOC, trocken, Weingut Spinelli, Abruzzen, Italien [100% Montepulciano] [13% Vol.]
Der „Muskelprotz“ aus den Bergen - Duft von reifen Pflaumen mit gut eingebundener, lebhafter Säure. Passt gut zu: Chili Knoblauch
2,90 | 5,50 | 19,90

Negroamaro della Puglia, IGT, trocken^{4|L}
Weingut Masseria del Fauno, Apulien, Italien
[100% Negroamaro] [13,05% Vol.]

Ausgeprägte Aromen von Waldbeeren, Wildkirsche und Pflaume, harmonische, weiche Tannine und anregende Säure - Das Spiel der roten Currypaste mit Kokosmilch und Kokosraspeln harmoniert aufs Beste mit diesem heißblütigen Süditaliener. Passt gut zu: Thai Red Curry und Flamed Tandoori
3,50 | 6,50 | 22,90

Primitivo di Salento „Bohème“, IGT, halbtrocken^{4|L}
Weingut Principe di Federico, Apulien, Italien
[100% Primitivo] [13,5% Vol.]

Komplexes, würziges Bukett von Waldbeeren und Pflaumen, voller Körper und mollige Frucht - eine spannende Ergänzung zur ebenfalls fruchtig-süßlichen Marinade. Passt gut zu: Oriental Sour
3,50 | 6,50 | 22,90

Merlot Grave Friuli „Griwaldo“, DOC, trocken^{4|L}
Weingut Castelnuovo del Garda, Friaul, Italien
[100% Merlot] [12% Vol.]

Bukett nach dunklen Kirschen und Beeren, dezente Barriquenote im kräftigen Abgang. Die Fülle des Merlots umspielt die charmante Würze des Flamed Tandoori. Passt gut zu: Flamed Tandoori und Chili Knoblauch
3,90 | 7,50 | 26,90

Old Vine Tempranillo, DO, trocken^{4|L}
Weingut San Gregorio, Calatayud, Spanien
[100% Tempranillo] [14,4% Vol.]

Die ausgeprägt würzige Frucht von Waldbeere und dunkler Schokolade wird getragen von einem kräftigen Körper mit dezenter Säure und ergänzt das nussige Aroma der Malay Satay. Passt gut zu: Malay Satay
3,90 | 7,50 | 26,90

Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, trocken^{4|L}
Weingut Anne de Joyeuse, Languedoc-Roussillon, Frankreich

[100% Cabernet Sauvignon] [13,5% Vol.]
In der Nase schwarze Johannisbeere und dezente Paprikanoten; perfekte Balance zwischen satter Frucht und kräftigen Tanninen. Passt gut zu: Mongo's BBQ
4,50 | 8,50 | 29,90

Barolo „Patrizi, DOCG, trocken^{4|L}
Weingut Patrizi, Piemont, Italien

[100% Nebbiolo] [14% Vol.]
Brillantes Rubinrot, angenehmes Bukett von Waldbeeren, Trüffel und Lakritze, am Gaumen mit viel Frucht, erdige Noten, sehr gut eingebundener Säure und kraftvoller Gerbstoffstruktur, langes Finish. Passt gut zu: Mongo's BBQ und Thai Red Curry.
Flasche 0,75l | 49,00

Info

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 10 mit Geschmacksverstärker
- 11 mit Phosphat
- 12 gewachst
- 13 mit Eiklar
- 14 mit Milcheiweiß
- 15 mit Pflanzenfett

- A Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- B Krebstiere/-erzeugnisse
- C Eier /-erzeugnisse
- D Fisch/-erzeugnisse
- E Erdnüsse/-erzeugnisse
- F Soja/-erzeugnisse
- G Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse
- I Sellerie/-erzeugnisse
- J Senf/-erzeugnisse
- K Sesam/-erzeugnisse
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupine/-erzeugnisse
- N Weichtiere/-erzeugnisse

Mongo's Restaurant
Oberanger 28
80331 München

Fon 089. 23 22 58 00
Fax 089. 23 23 09 17

muenchen@mongos.de
www.mongos.de

Mo-Do 17.00 - 24.00 | Küche bis ca. 22.30
Fr -Sa 17.00 - 01.00 | Küche bis ca. 23.30
So 17.00 - 24.00 | Küche bis ca. 22.30

Sonntags Asia Brunch Öffnungszeiten 11:30 bis 16:00 Uhr
(Oktober bis April)

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt.
und inklusive Service.

Besondere Allergen-Hinweise

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe.

Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.