

# Take Home

Angebot von 11.30 bis 23.00 Uhr  
Sushibestellung von 11.30 bis 15.00 Uhr & 18.00 bis 23.00 Uhr



## 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** € 7,00  
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

**310 Tom Yam Gung** € 9,80  
pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang)  
mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug,  
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

**312 Tom Kar Gai** € 8,50  
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** € 12,50  
Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern,  
Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe,  
dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

**305 Larb Gai** € 11,50  
pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen  
mit Röstreis-Semolina,  
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

**306 Yum Wun Sen** € 14,00  
lauwarmer Soja Glasnudelsalat  
mit Garnelen und Mu-Err-Pilzen  
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

**308 Satay Gai Nua** € 13,50  
Satayspieße von Huhn und Rind  
mit Curry-Erdnuss-Dip

**309 Poh Piard Thord** € 9,50  
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen  
mit Mango-Chili-Dip



## Buffets

**Business-Lunch-Buffet à 22,50 €**  
Montag bis Freitag von 11.30 bis 15.00 Uhr

**Samstags-Lunch-Buffet à 27,50 €**  
von 11.30 bis 15.00 Uhr

**Sonntagsbrunch à 56,00 €**  
von 11.00 bis 15.00 Uhr

Reservierung erbeten

## Mangostin Classics

### **314 Papa Joe`s Selection**

(ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele, Chao Tom würziges Garnelenfleisch an Zitronengras, serviert mit Mango "Cole Slaw"

### **316 Thai Style Chili Beef Tartar** € 18,50

Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht

## Die leichte Küche Japans

### **317 Maguro Tataki** € 21,00

fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Rogen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert

### **319 Sashimi Salada** € 19,50

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

### **320 Sunomono** € 11,00

Variation von Tobbaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reisessig-Marinade

## Grill & Curries

*Herzhaftes vom Teppan-Barbeque*

### **331 US Sirloin Lendensteak 250 gr.** € 35,00 auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce

*Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte  
mit reiner Kokosmilch zubereitet*

### **332 Massaman Nua** € 19,50

milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotussamen

### **333 Geang Kua Gung** € 25,50

Roter Garnelencurry mit Duftananas

### **334 Geang Gai** € 16,50

Roter Hühnercurry

## Wok Classics

### **347 Nua Pat Prik** € 29,00

das pikanteste Gericht im Haus:  
geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten  
mit rotem Chili Sambal

### **348 Nua Nam Man Hoi** € 19,50

geschnetzelte Black Angus Rinderrose  
mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

### **349 Gai Preow Wan Makam** € 17,00

original Süß-Sauer vom Hühnchen,  
mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis

### **350 Gung Thord Kratiem Prik Thai** € 22,50

Wokgarnelen mit Knoblauch und  
Cilantro-Pfeffer-Sambal-Sauce, mit Duftreis

### **353 Sen Lek Pat Thai** € 17,50

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen,  
Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce

### **458 Gai Met Mamuang** € 16,50

Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

### **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 16,50

grob gehacktes Hühnchen  
in pikanter Chili-Holapa-Sauce

## Noble Duck Specials

### **354 Ped Yarng** € 21,50

gebratene Aromaente mit Ingwer und  
Soja-Sesam-Dip, mit Bameenudeln

### **357 Gaeng Pet Ped Yarng** € 19,50

Ente im rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten,  
dazu Duftreis

## Vegetarisch

### **367 Wokgemüse** € 12,50

mit feiner Sojaglasur und Duftreis

### **369 Gemischte Pilze** € 12,50

in Sojaglasur mit Duftreis

### **371 Pak Choi** € 12,50

knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce

# Sushibestellung von 11:30 bis 15.00 Uhr & 18.00 bis 23.00 Uhr

## Sushi

### Nigiri Sushi

<input type="checkbox"/>	2100	Maguro – Thunfischfilet	4,00
<input type="checkbox"/>	2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	4,60
<input type="checkbox"/>	2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	4,80
<input type="checkbox"/>	2118	Unagi – gegrillter Flusssaal	4,70
<input type="checkbox"/>	2102	Sake – Lachsfilet	2,90
<input type="checkbox"/>	2108	Tai – Meerbrasse	3,20
<input type="checkbox"/>	2117	Saba – Makrele	2,40
<input type="checkbox"/>	2103	Ika – Tintenfisch	2,60
<input type="checkbox"/>	2105	Tako – Octopus	2,40
<input type="checkbox"/>	2104	Ebi – Garnele, gegart	3,90
<input type="checkbox"/>	2119	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	3,90
<input type="checkbox"/>	2115	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	2,40
<input type="checkbox"/>	2121	Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	4,50
<input type="checkbox"/>	2111	Hotategai – Jakobsmuschel	3,80
<input type="checkbox"/>	2122	Hokkigai – japanische Surfmuschel	3,90
<input type="checkbox"/>	2113	Ikura – Lachskaviar	3,90
<input type="checkbox"/>	2114	Tobikko – Flugfischkaviar <sup>1</sup>	3,90
<input type="checkbox"/>	2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	2,10
<input type="checkbox"/>	2110	Tataki – "Beef Filet"	3,40

### Temaki-Hand Roll

<input type="checkbox"/>	2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte <sup>1</sup>	5,80
<input type="checkbox"/>	2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki <sup>1</sup>	6,20
<input type="checkbox"/>	2129	Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet <sup>1</sup>	4,50
<input type="checkbox"/>	2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam <sup>1</sup>	5,30
<input type="checkbox"/>	2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya <sup>1</sup>	5,70
<input type="checkbox"/>	2127	California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado <sup>1,6</sup>	6,20

### Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2200	Tekka Maki – Thunfischrolle	5,60
<input type="checkbox"/>	2124	Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle <sup>1</sup>	5,80
<input type="checkbox"/>	2206	Sake Maki – Lachsrolle <sup>1</sup>	4,70
<input type="checkbox"/>	2125	Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese <sup>1</sup>	5,40
<input type="checkbox"/>	2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya <sup>1</sup>	6,60
<input type="checkbox"/>	2123	Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam <sup>1</sup>	5,90
<input type="checkbox"/>	2204	California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado <sup>1,6</sup>	8,40
<input type="checkbox"/>	2130	Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar <sup>1</sup>	8,10

### Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120	Avocado Maki – im Noriblatt <sup>1</sup>	3,40
<input type="checkbox"/>	2201	Kappa Maki – Gurkenrolle <sup>1</sup>	3,40
<input type="checkbox"/>	2202	Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich <sup>1,2</sup>	3,40
<input type="checkbox"/>	2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone <sup>1,3</sup>	3,60
<input type="checkbox"/>	2207	Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem <sup>1</sup>	7,90
<input type="checkbox"/>	2131	Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle <sup>1</sup>	4,30

### Sashimi Special

<input type="checkbox"/>	770	Sashimi Variation, 12 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	27,50
--------------------------	-----	---	-------

### Chirashi Sushi

<input type="checkbox"/>	740	Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	23,00
--------------------------	-----	---	-------

### Extras

<input type="checkbox"/>	2208	Gari – eingelegter Ingwer <sup>4</sup>	2,50
<input type="checkbox"/>	2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich <sup>5</sup>	1,00

## JP's Sushi Innovations

*Just so en vogue in Nippon*

**321 4 Stück US Beef Filet Nigiri € 16,00**  
mit Teriyaki-Black-Pepper Dip

**322 Crisp Duck Roll € 8,00**  
knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke  
und Peking-Enten-Dip

**323 Ebi Tempura Maki Roll € 9,50**  
Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise

**324 Lobster Sushi € 34,00**  
Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster

## Sushi Classic-Sets

*Vier Sushi Sets für Sie komponiert.*

**325 Edo<sup>1,2,3</sup> € 18,50**

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia  
mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado,  
Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich  
und Kappa-Gurkenrolle

**326 Sumida<sup>1,6</sup> € 21,00**

4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und  
Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle  
mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und  
Tobikko-Gold-Flugfischkaviar

**327 Asakusa<sup>1</sup> € 29,50**

8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna,  
Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle  
mit Lachs, Avocado und Sesam

**328 Yoshiwara - Sushi Karussell<sup>1,6</sup>**

(ab 2 Personen) pro Person € 38,50

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish 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

- 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 eingelegt, E621, E631Säuerungsmittel, 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

## Sweets

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

**399 Früchtespieße** € 10,00  
mit Orangenschokolade zum Dippen

## Cocktails zum Mitnehmen

€ 6,50

Ein Gutschein ist auch eine ideale Geschenkidee!

Thai Basiskurs	
–	
Thai Aufbaukurs	
–	
„Best-off“ Kochkurs	
–	
Thai Food in 5 minutes	
–	
Euro-Asiatischer Kochkurs	
–	
Wok Seafood Kochkurs	
–	
Sushi Kochkurs & History	
–	
Cocktail & Partysnack Barkurs	

**Mangostin Asia Restaurants & Catering Service**  
Maria – Einsiedel – Straße 2 · 81379 München  
[www.mangostin.de](http://www.mangostin.de) · Tel 089 – 723 - 2031 Fax – 9847

Inklusivpreise, gültig ab 18. November 2011, alle vorhergehenden Karten sind somit obsolent