

Take Home

Angebot täglich von 11:30 bis 23:00 Uhr

Sushi a la carte 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"

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

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7,00
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

312 Tom Kar Gai Tok € 8,50
samtige Galgant-Kokosmilchsuppe
mit Perlhuhn und Pilzen

313 Miso Wan € 6,80
leichte Miso-Soja Suppe
mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

"Starters"

302 Goi Guan € 12,00
Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern,
Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe,
dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

305 Larb Ped Yarng € 9,80
pikante Würfel von gebratener Ente,
mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

306 Yum Wun Sen Talay € 13,50
lauwarmer Soja Glasnudelsalat
mit Meeresfrüchten und Mu-Err-Pilzen
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

308 Satay Ruam Mit € 12,00
Satayspieße von Huhn, Rind und Schwein
mit Curry-Erdnuss-Dip

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

Mangostin Brunch

Business Lunch Buffet

Montag bis Freitag von 11.30 bis 15.00 Uhr

Samstags Lunch Buffet

Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr

Sonntags Brunch

jeden Sonntag von 11.00 bis 15.00 Uhr

Reservierungen unter: 089.723 20 31

Mangostin Classics

314 The New Papa Joe`s Selection

(ab 2 Personen) pro Person € 14,50

Satay von Rind, Huhn, gebackener Frühlingsrolle und Panko-Garnele, serviert mit Mango "Cole Slaw" und "Sikrong Moo" Spare Ribs

315/316 Thai Style Chili Beef Tartar

large € 19,50 - small € 15,50

Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht und serviert mit geröstetem Kurkuma Brot

"Nippon Light Food"

317 Maguro Tataki € 18,50

fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Rogen vom fliegenden Fisch,

Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert

319 Sashimi Salada € 18,50

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

320 Horenso Goma Ae, Hiyashi Wakame, Hijiki Salada € 14,50

Japanisches Salat Trio - Sesam-Spinat, Wakame und Hijiki-Algenblütensalat

"Curries & Grills"

Herzhaftes vom Teppan-Barbeque

343 Teriyaki Black Angus Steak 250 gr. € 29,00 mit Gemüse

332 Massaman Nua € 19,50

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

333 Geang Kari Talay € 24,50

gemischte Meeresfrüchte in gelbem Thai-Curry-Gewürzsambal mit Holapa-Basilikum

334 Geang Gai Gab Kanoon € 16,50

Roter Hühnercurry mit Jackfrucht

"Wok Classics"

347 Nua Pat Prik Thai On € 17,50

wokgebratene Rinderhüfte mit frischem grünem Pfeffer und Duftreis

348 Nua Nam Man Hoi € 16,50

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

349 Gai Preow Wan Makam € 15,50

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

350 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 19,50

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

351 Moo Pat Prik Geang € 15,50

geschnetzeltes Schweinefleisch, extrem pikant, mit roter Curry-Chilipaste gebraten, mit Duftreis

353 Sen Lek Pat Thai € 15,50

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

358 Gai Met Mamuang € 16,00

Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 16,00

grob gehacktes Hühnchen in pikanter Chili-Holapa-Sauce

"Noble Duck Specials"

354 Ped Yarng € 19,50

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

Vegetarisches

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

Sushi a la carte von 11:30 bis 15:00 Uhr & 18:00 bis 23:00 Uhr

Sushi

Nigiri Sushi

<input type="checkbox"/>	2100	Maguro – Thunfischfilet	3,60
<input type="checkbox"/>	2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	4,40
<input type="checkbox"/>	2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	4,60
<input type="checkbox"/>	2118	Unagi – gegrillter Flusssaal	4,50
<input type="checkbox"/>	2102	Sake – Lachsfilet	2,90
<input type="checkbox"/>	2108	Tai – Meerbrasse	3,10
<input type="checkbox"/>	2117	Saba – Makrele	2,30
<input type="checkbox"/>	2103	Ika – Tintenfisch	2,40
<input type="checkbox"/>	2105	Tako – Octopus	2,40
<input type="checkbox"/>	2104	Ebi – Garnele, gegart	3,70
<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	4,30
<input type="checkbox"/>	2111	Hotategai – Jakobsmuschel	3,60
<input type="checkbox"/>	2122	Hokkigai – japanische Surfmuschel	3,90
<input type="checkbox"/>	2113	Ikura – Lachskaviar	3,90
<input type="checkbox"/>	2114	Tobiko – Flugfischkaviar	3,80
<input type="checkbox"/>	2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	2,10
<input type="checkbox"/>	2110	Tataki – "Beef Filet"	3,20

Temaki-Hand Roll

<input type="checkbox"/>	2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte	5,60
<input type="checkbox"/>	2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki	5,90
<input type="checkbox"/>	2129	Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet	4,30
<input type="checkbox"/>	2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam	5,10
<input type="checkbox"/>	2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya	5,50
<input type="checkbox"/>	2127	California Temaki – Krebsfl., Tobiko, Avocado	5,90

Maki Sushi-1 Rolle à 6 St.

<input type="checkbox"/>	2200	Tekka Maki – Thunfischrolle	5,40
<input type="checkbox"/>	2124	Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle	5,60
<input type="checkbox"/>	2206	Sake Maki – Lachsrolle	4,50
<input type="checkbox"/>	2125	Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese	5,20
<input type="checkbox"/>	2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya	6,40
<input type="checkbox"/>	2123	Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam	5,90
<input type="checkbox"/>	2204	California Roll – Krebsfleisch, Tobiko, Avocado	8,20
<input type="checkbox"/>	2130	Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar	8,10

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 St.

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

Sashimi Special

<input type="checkbox"/>	770	Sashimi Variation, 12 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	25,50
--------------------------	-----	---	-------

Chirashi Sushi

<input type="checkbox"/>	740	Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	21,80
--------------------------	-----	---	-------

Extras

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

„JP´s Sushi Innovations“

Just so en vogue in Nippon

321 4 Stück US Beef Filet Nigiri € 14,00
mit Teriyaki-Black-Pepper Dip

322 Crisp Duck Roll € 6,00
knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln, Gurke
und Peking-Enten-Dip

323 Ebi Tempura Maki Roll € 8,00
Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise

324 Lobster Sushi € 32,00
Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster

Sushi "Classics"

Vier Sushi Sets für Sie komponiert.

325 Edo € 17,50

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

326 Sumida € 19,50

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

327 Asakusa € 28,50

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

328 Yoshiwara - Sushi Karussell

(ab 2 Personen) pro Person € 37,50
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 Thunfischtatar



“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!**

Unsere Kochkurse

Thai Basiskurs

–

Thai Aufbaukurs

–

Thai Masterkurs

–

Euro-Asiatischer Kochkurs

–

The “Wok Seafood” Kochkurs

–

Sushi Kochkurs

–

Cocktail & Partysnack Barkurs

Infos bei der Betriebsleitung

Maria-Einsiedel-Straße 2 · 81379 München-Thalkirchen
Tel: 089.723 20 31 · Fax: 089.723 98 47

Inklusivpreise, gültig ab 1. Juni 2010 · Alle vorhergehenden Karten sind somit obsolet.