

## Zum Teilen gemacht...

**NEU!** 🌿 487 „Nippon Tower“  
für zwei Personen € 48,00

Etagere mit Sashimi vom Tuna, Lachs und Messergarnelen, Sunomono Algen-Gurken Salat mit Tigershrimps, 4Stk Austern „fines de Claire“ und Tataki Tatar vom Tuna und Avocado

🌿 600 Roti Prata  
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. „fines de Claire“ Edelaustern, klassisch serviert mit Thai-Nuance

dazu empfehlen wir "Roederer" Brut  
per Glas € 15,50



## Aperitif Light Bites

### Aromatische Geselligkeiten

303 **Pikantes Tatar Trio** € 20,50

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

**NEU!** 🌿 775 **Spicy Chili Edamame** € 8,50  
Grüne, pikant gewürzte 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

## Salate & Asian light dishes

🌿 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-Garnele 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

592 **Yum Ped** € 17,50

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

🌿 484 **Ceviche Thai** € 21,00

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

🌿 **NEU!** 498 „Pla O Tuna“ € 21,00

5 Stück Tunascheiben, mit Tamarinden Massaman Curry geblämt, auf Erdnuss Satay Sosse mit Gurken- Chili Cilantro Salat

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** € 15,50

Fünf vietnamesische "Fresh Spring Rolls" mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Zitronengras-Hoi Sin-Dip

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

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

**NEU!** 480 „Goi Pla O Sod“ € 19,50

\*Thai Rarität\*

Frisch gehacktes Tuna Tatar, Röstreis Semolina, Chili – Kafir Blättern und knusprigen Schalotten, dazu Salatblätter zum Selberfüllen



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Die leichte Küche Japans

🍅 **320 Sunomono** € 11,00

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

🌿 **318 Ossuzuguri** € 23,00

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

🌿 **319 Sashimi Salada** € 27,00

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

🌿 **317 Maguro Tataki** € 22,50

fein gehacktes Thunfisch Loin mit Roggen 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 (Geheimtipp!)

🍅 **362 Avocado Salada** € 13,50

mit Misodressing und Shiso-Joghurt Eis

## Sushi und vegetarische Makirollen

**Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach der Sushikarte**

Bei Glutenallergie: Bitte Fragen Sie nach unserer Glutenfreien Tamari Sojasoße

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

**309 Poh Piard Thord** € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen gefüllt, dazu Mango-Chili-Dip

**308 Satay Gai** € 13,50

Sechs Satayspieße vom Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip

🌿 **449 Panko Garnele** € 21,00

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

**NEU!** **598 Thord Man Gung** € 18,50

4 Stück gebackene Garnelenküchlein

in Pankokruste, dazu Quitten Pflaumen Dip

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

mit Wasabi Apfel und gebratener franz. Entenleber, dazu Mangofächer

**NEU!** 🌿 **166 Bu Nim Softshellcrab** € 21,00

2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse auf Curry Mango Creme und Kaiware Sprossen Salat

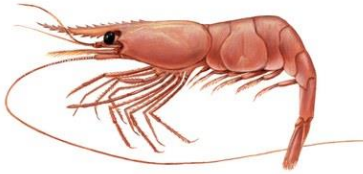
**314 Papa Joe's Selection** (ab 2 Personen) pro Person € 16,50

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 März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.



**NEU! 776 Ama Ebi Salada** € 21,00

6 Stück Arktik Garnelen mit Wasabi- Gurken und Kampyo Wintermelonensalat, dazu Tamarinden Ponzu Sosse

**Mangostin Soup Selection**

 **596 Seafood Curry Udon** € 14,50

Japanische Udon Nudeln mit Meeresfrüchten in Currysuppe

**181 Gaeng Jeud Wun Sen** € 7,50

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

**310 Tom Yam Gung** € 11,00

pikante Suppe von frischen Garnelen mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

**311 Kao Soi Lek** € 9,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reisnudeln und Hühnchen

**312 Tom Kha Gai** € 9,00

samtige Galgant-Kokosmilch-Suppe mit Hühnchen und Pilzen

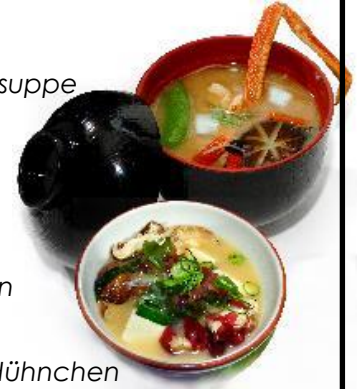
 **313 Miso Wan** € 6,80

"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

**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

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

gebratene Ente mit süßsaurer Chili Glasur

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

beinhaltet: Knusperhaut in Crêpe, Hot&Sour Soup,  
Entenfleisch mit Bameenudeln, fruchtiges Dessert

 **Fleischlose Gerichte**  **Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## 503 Dim Sam Variation € 13,50

### Dreierlei gedämpfte Teigtaschen im Bambuskorb Serviert (6 Stück)


Gyoza - mit Gemüse

Har Kao - mit Garnelen

Shao Mai - mit Porkbelly und Krabben

### Wok Classics

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

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

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

 **350 Gung Thord Kratiem Prik Thai** € 29,00  
Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-  
Sambalsauce

**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

**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  
Austerpilzen, Ingwer und Schalotten

 **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: geschnetzeltes Filet  
vom U.S. Rind wokgebraten mit rotem Thai 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 Garnelen mit Garam-  
Masala-Gewürzen und Gemüse, sämig  
pikant zubereitet

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

**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

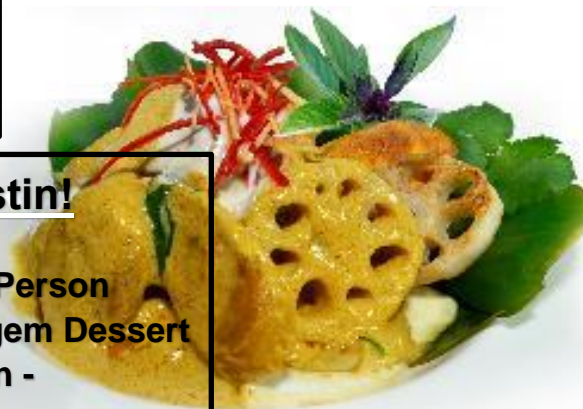
**602 Penang Pet Ped Yarng** € 21,50  
gebratene Thai-Ente mit rotem Penang-  
Curry und Erdnüssen

 **NEU! 504 Geang Ped Pet Yarng** € 21,50  
roter Entencurry mit Ananas  
und Kirschtomaten

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

## Lobster Monday im Mangostin!

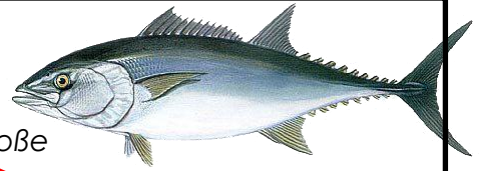
**One and a half Lobster für 69,00 € / Person**  
**inkl. feinsten Hummerbisque und fruchtigem Dessert**  
**- Um Reservierung wird gebeten -**



 **Fleischlose Gerichte**  **Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Für Fischliebhaber



### 608 Filet Plakapong Yarng € 29,00

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 € 32,50

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

### NEU! 373 Homok Seafood – Top Thai Cuisine Dish € 29,00

Soufflierte Meeresfrüchte mit rotem Thaicurry in der  
Jakobsmuschelschale angerichtet

### 685 Goldbrasse im Ganzen gegrillt € 36,00

Seacatched, ca. 550gr.  
mit Thaiaromaten, dazu Gemüse-Timbal und rote Thai-Currysauce

### 686 Goldbrasse im Zitronengrassud gedämpft € 36,00

mit viel frischem Koriander und Ingwerstreifen

Unser Thunfisch: Balfego Tuna -  
sorgt für Nachhaltigkeit!

## 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 € 68,00  
Grillade vom ganzen Hummer halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger  
Garnele, Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener  
Gemüsereis



Fleischlose Gerichte



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

# Die Beef Sensation in München mit Original KOBE Beef aus Japan

**482 Kobe Sushi Degustation**  
**8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Kobe 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 € pro Person**



**330 Suki-yaki "for two" mit Kobe 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 Kobe Beef  
**48,00 € pro Person**

Unser Rindfleisch:  
Garantiert hormonfrei!

## Für Fleischkenner

**610 US Prime Beef Filet, 160 gr € 32,00**  
mit frischem grünem Thaipfeffer

**331 US Black Angus Lendensteak Teriyaki, 250 gr € 39,00**  
auf Gemüse mit würziger Sambal-Sauce

**460 Mangostin Surf and Turf € 44,00**  
US Dakota Rinderfilet und gegrillte "Jumbo Garnelen" mit Thai-Röstpfeffer-Sauce und Gemüse

**NEU! 455 US Black Angus Filet" € 34,00**  
gewürfelt und gegrillt  
mit Wildpfefferblätter auf Cilantro Avocadostücke, Pfeffersosse



**Fleischlose Gerichte**



**Vegetarische Gerichte**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Sweets & 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

**496 Duett von Tonkabohne mit Kokos  
und Nougat Crème Brûlée**  
mit Galgant € 10,50



**461 Sorbet & Eis** € 12,00

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

**486 Erlesene Thai Früchte** € 12,00

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

**399 Früchtespieße** € 12,00

mit Orangenschokolade zum Dippen

**471 Safran-Schneenocken** € 12,00  
auf Vanille Sauce

**393 Warmes Valrhona Schokoladen-Lava Törtchen** € 13,00  
mit Zitronengras-Sauerrahm-Eis

**488 Limetten-Topfen-Stürz-Soufflee** € 12,50  
auf marinierten Beeren

**495 Mangostin Delicen** € 13,50  
Dessertvariation aus unserer Pâtisserie

**494 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 6,20 €  
**dry**

106 Emilio Lustau Don Nuno  
Dry Oloroso <sup>21</sup>  
5cl 6,20 €

107 Emilio Lustau Los Arcos<sup>21</sup>  
5cl € 6,20  
**Medium Dry**

108 Emilio Lustau Capataz  
Cream <sup>21</sup>  
5cl € 6,20  
**sweet**

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

### JAPANESE WHISKEY 2cl

588 Hibiki 12yr  
**Single Malt**  
€ 15,80

536 Nikka from the Barrel  
**Single Malt**  
€ 10,80

### EDELDESTILLATE

581 Lychee Spirit 2cl  
€ 16,00

582 Passion Fruit Spirit 2cl  
€ 14,00

583 Tangerine 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 März 2018 - alle anderen Karten sind somit obsolet.