

## “Sweets”

---

**390 Thai Mango** € 9,50

mit Kokos-Khao Neau Reis

**399 Früchtespieße** € 10,00

mit Orangenschokolade zum Dippen

## Cocktails

---

*Ihr Drink für zuhause*

**981 Mai Tai** € 5,90

**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



# Take Away



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 Dipp

## Mangostin "Soup Selection"

**310 Tom Yam Gung** € 8,90

pikante Garnelensuppe mit Zitronengras,  
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-Dipp

**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-Erdnussdipp

**309 Poh Piard Thord** € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen  
mit Mango-Chilidipp

**364 Tord Man Gung** € 10,50

Gebackene Thai Garnelenküchlein  
mit „Sweet & Sour“-Chili-Dipp

## 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 "Evergreens"

---

### 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

## "Kyoto Slim Food"

---

### 317 Maguro Tataki € 17,50

fein gehacktes Thunfisch "Loin"

mit Rogen vom fliegenden Fisch,

Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert

### 319 Sashimi Salada € 17,50

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Kingfish

mit Tobikko und Avocado

in Miso-Honig-Limetten Sauce

### 320 Horenso Goma Ae, Hiyashi Wakame,

Hijiki Salada € 13,50

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

## "Curries und Grills"

---

*Herzhaftes vom Teppan-Barbeque*

### 343 Teriyaki Black Angus Steak 250 gr. € 28,00

mit Gemüse

### 332 Steak Nua Massaman € 28,00

gewürfelte Black Angus Rinderlende

auf sämig mildem Massaman Curry

mit Röstschalotten, dazu grillierte Lotussamen und Duftreis

### 334 Gaeng Gai Gab Kanoon € 15,50

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, mit Duftreis

### 350 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 19,50

Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer Sambalsauce, mit Duftreis

### 351 Moo Pat Prik Geang € 13,80

geschnetztes 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

## "Noble Duck Specials"

---

### 354 Ped Yarng € 19,50

gebratene Aromaente mit Ingwer und

Soja-Sesam Dipp, mit Bameenudeln

### 357 Gaeng Pet Ped Yarng € 19,50

Ente im rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten, mit Duftreis

## Vegetarisches

---

### 367 Wokgemüse € 12,50

mit feiner Sojaglasur und Duftreis

### 369 Gemischte Pilze € 12,50

in Sojaglasur mit Duftreis

### 371 Thai Pak Bung € 12,50

Wasserspinat mit Palmherzen und Duftreis

### 373 Gebackene Gemüsebanane € 12,50

mit Madrocas Curry und Duftreis

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

## Sushi

Stk.	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 Stück Nigiri	2,10
<input type="checkbox"/>	2110 Tatakai – "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 Tatakai	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 Tatakai 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

### 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

### 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 Dipp

**322 Crisp Duck Roll** € 6,00  
knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking Enten Dipp

**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 Thunfischtartar