

Sushi

Nigiri

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2100 Maguro – Thunfischfilet | € 4,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2109 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch | € 4,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2101 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet | € 5,40 |
| <input type="checkbox"/> | 2118 Unagi – gegrillter Flusssaal | € 4,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2102 Sake – Lachsfilet | € 3,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2117 Saba – Makrele | € 3,20 |
| <input type="checkbox"/> | 2103 Ika – Tintenfisch | € 2,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2105 Tako – Octopus | € 2,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2104 Ebi – Garnele, gegart | € 4,10 |
| <input type="checkbox"/> | 2119 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen | € 4,10 |
| <input type="checkbox"/> | 2115 Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks | € 2,60 |
| <input type="checkbox"/> | 2121 Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch | € 5,40 |
| <input type="checkbox"/> | 2111 Hotategai – Jakobsmuschel | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2122 Hokkigai – japanische Surfmuschel | € 4,10 |
| <input type="checkbox"/> | 2113 Ikura – Lachskaviar | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2114 Tobikko – Flugfischkaviar1 | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri | € 2,30 |
| <input type="checkbox"/> | 2110 Tataki – "Beef Filet" | € 5,00 |

Temaki-Hand Roll

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2106 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte1 | € 6,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2107 Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki1 | € 7,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2129 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet1 | € 5,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2128 Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam1 | € 5,80 |
| <input type="checkbox"/> | 2205 Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya1 | € 5,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2127 California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado1 | € 6,90 |

Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2200 Tekka Maki – Thunfischrolle | € 5,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle1 | € 6,40 |
| <input type="checkbox"/> | 2206 Sake Maki – Lachsrolle1 | € 4,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese1 | € 5,80 |
| <input type="checkbox"/> | 2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya1 | € 7,60 |
| <input type="checkbox"/> | 2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam1 | € 5,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2204 California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado1,6 | € 8,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2130 Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar1 | € 8,80 |

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

| | | |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2120 Avocado Maki – im Noriblatt1 | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2201 Kappa Maki – Gurkenrolle1 | € 3,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2202 Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich1,2 | € 3,50 |
| <input type="checkbox"/> | 2203 Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone1,3 | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2207 Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem1 | € 7,90 |
| <input type="checkbox"/> | 2131 Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle1 | € 4,60 |

Sashimi á 4 Stück

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | 2215 Maguro – Thunfischfilet | € 12,80 |
| <input type="checkbox"/> | 2216 Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch | € 14,40 |
| <input type="checkbox"/> | 2210 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet | € 16,00 |
| <input type="checkbox"/> | 2217 Unagi – gegrillter Flusssaal | € 15,20 |
| <input type="checkbox"/> | 2211 Sake – Lachsfilet | € 9,80 |
| <input type="checkbox"/> | 2219 Saba – Makrele | € 9,00 |
| <input type="checkbox"/> | 2221 Tako – Octopus | € 8,70 |
| <input type="checkbox"/> | 2220 Ika – Tintenfisch | € 8,70 |
| <input type="checkbox"/> | 2222 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen | € 11,60 |
| <input type="checkbox"/> | 2223 Hotategai – Jakobsmuschel | € 11,70 |

Extras

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | 2208 Gari – eingelegter Ingwer4 | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> | 2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich | € 1,00 |

JP's Sushi Innovations

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 321 4 Stück US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki-Black-Pepper Dip | € 20,00 |
| <input type="checkbox"/> | 322 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip | € 8,80 |
| <input type="checkbox"/> | 323 Ebi Tempura Maki Roll Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise | € 11,80 |
| <input type="checkbox"/> | 324 Lobster Sushi Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster | € 32,00 |
| <input type="checkbox"/> | 363 Crispy Softshell Crab Maki Rolle mit knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonese, 6Stück | € 18,50 |
| <input type="checkbox"/> | 506 Master Roll Tuna & Lachs mit Miso-Honey-Sauce und Knusper Reis Flocken | € 8,50 |

Sushi Classic-Sets

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| | Vier Sushi Sets für Sie komponiert. | |
| <input type="checkbox"/> | 325 Edo ^{1,2,3} Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle | € 19,80 |
| <input type="checkbox"/> | 326 Sumida ^{1,5} 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar | € 24,50 |
| <input type="checkbox"/> | 327 Asakusa ¹ 8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam | € 34,80 |
| <input type="checkbox"/> | 328 Yoshiwara - Sushi Karussell ^{1,6} (ab 2 Personen) pro Person 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 | € 39,80 |

Sashimi Special

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 770 Sashimi Variation 14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood | € 36,00 |
| <input type="checkbox"/> | 319 Sashimi Salada Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobikko und Avokado in Miso-Honig-Limetten Sauce | € 27,00 |
| <input type="checkbox"/> | 740 Chirashi Sushi Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe | € 28,50 |

Mangostin Classics

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | 314 Papa Joe's Selection (ab 2 Personen) pro Person Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele, Tempuraspieße, serviert mit Mango "Cole Slaw" | € 16,50 |
|--------------------------|---|---------|

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 316 Thai Style Chili Beef Tartar Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht | € 19,50 |
|--------------------------|--|---------|

Die leichte Küche Japans

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | 317 Maguro Tataki fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Roggen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert | € 22,50 |
| <input type="checkbox"/> | 320 Sunomono Variation von Tobbaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade | € 11,00 |

Grill & Curries

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 331 US Sirloin Lendensteak 250 gr. auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce | € 38,00 |
|--------------------------|--|---------|

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 332 Massaman Nua milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotussamen | € 19,50 |
| <input type="checkbox"/> | 333 Geang Kua Gung Roter Garnelencurry mit Duftananas | € 25,50 |
| <input type="checkbox"/> | 334 Geang Gai Roter Hühnercurry | € 18,00 |

Sweets

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 390 Edel Mango mit Kokos-Khao Neau Reis | € 9,50 |
| <input type="checkbox"/> | 399 Früchtespieße mit Orangenschokolade zum Dippen | € 12,00 |

Für Speisenallergiker halten wir im Restaurant einen Infoordner bereit.
Bei Glutenallergie: Bitte Fragen Sie nach unserer glutenfreien Tamarin Sojasoße

Wok Classics

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 347 Nua Pat Prik das pikanteste Gericht im Haus: geschnetztes Rinderfilet wokgebraten mit rotem Chili Sambal | € 36,00 |
| <input type="checkbox"/> | 348 Nua Nam Man Hoi geschnetzte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis | € 24,50 |
| <input type="checkbox"/> | 349 Gai Preow Wan Makam original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis | € 17,50 |
| <input type="checkbox"/> | 350 Gung Thord Kratiem Prik Thai Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambal-Sauce, mit Duftreis | € 29,00 |
| <input type="checkbox"/> | 353 Sen Lek Pat Thai Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce | € 19,00 |
| <input type="checkbox"/> | 458 Gai Met Mamuang Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse | € 17,50 |
| <input type="checkbox"/> | 474 Gai Sab Pat Bai Holapa grob gehacktes Hühnchen in pikanter Chili-Holapa-Sauce | € 17,50 |

Noble Duck Specials

| | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 354 Ped Yarng gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip | € 23,50 |
| <input type="checkbox"/> | 602 Penang Pet Ped Yarng Ente im roten Penang Curry mit Erdnüssen, dazu Duftreis | € 21,50 |

Vegetarisch

| | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | 366 Wokgemüse mit feiner Sojaglasur und Duftreis | € 12,50 |
| <input type="checkbox"/> | 370 Pak Choi knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce | € 12,50 |
| <input type="checkbox"/> | 607 Sen Lek Pat Pak Pet gebratenes pikante Reisnudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse | € 14,50 |

Cocktails zum Mitnehmen € 7,50

Tauchen Sie ein in die asiatische Kochkunst!



Thai Basiskurs
 -
 Thai Aufbaukurs
 -
 Best of Kochkurs
 -
 Gesunde fleischlose Küche Asiens
 -
 Euro-Asiatischer Kochkurs
 -
 Wok Seafood Kochkurs
 -
 Sushi Kochkurs & History
 -
 Cocktail & Barkurs



**Business Lunch auf der Traum-Terrasse, abends Cocktails und Wok-Gerichte,
 Grilladen und spicy Far East-Salads im Lounge Garden.
 Unter Kastanien sitzen Sie in gemütlicher Runde in den Loungemöbeln
 oder relaxen in einer der Hängematten.**

Münchens erster asiatischer Biergarten ist ein erfrischender, stylischer Klassiker!

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 Kürbisstreifen einglegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säurungsregulator E 327, E170
 4 Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222
 5 Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133
 6 Roggen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz), Geschmacksverstärker E 621

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. gültig ab September 2017 - alle anderen Karten sind somit obsolet

Mangostin Asia Restaurant - TO GO!

Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089 .723 - 2031 Fax – 9847
www.mangostin.de

Montag - Samstag 11:30 bis 14:30 & 18:00 bis 22:00 Uhr
 SUSHI täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr & 18.30 bis 22.00 Uhr
 Sonntag "TO GO" ab 18:00 Uhr
 oder nach Vorbestellung

TÄGLICHES Buffet - Angebot

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr:
 Familien - und Business-Lunch-**Buffet à 25,50 €** (Kinder von 6-12 á 10,50 €)

Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr:
 Samstags-Lunch-**Buffet à 35 €** (Kinder von 6-12 á 16,00 €)

Sonntag von 11.00 bis 15.00 Uhr
Sonntagsbrunch à 69,00 € (Kinder von 6-12 á 29 €)

Sonntag ab 17 Uhr (von Oktober bis April)
Familienbuffet à 29,50 € (Kinder von 6-12 á 9,50 €)

Nutzen Sie unsere Buffets und Brunchs auch für Ihr Familien- oder Firmenevent!

Für Veranstaltungen und Events wenden Sie sich bitte an Fr. Susanne Eichner unter 089 7232031 oder event@mangostin.de

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
- 181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7,50
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch
- 310 Tom Yam Gung € 11,00
pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang) mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen
- 312 Tom Kha Gai € 9,00
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 € 15,50
Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip
- 305 Larb Gai € 13,50
pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze
- 306 Yum Wun Sen € 15,00
lauwarmer Soja Glasnudelsalat mit Garnelen und Mu-Err-Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
- 308 Satay Gai € 13,50
Satayspieße von Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip
- 309 Poh Piard Thord € 9,50
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip