

Mangostin Asia Restaurant

TAKE AWAY

Täglich von 18:00 - 21:00 Uhr

NEU - LIEFERSERVICE

Täglich von 18:00 - 21:00 Uhr



Take Away & Delivery

Aperitif Light Bites

- 180 **Kropoek** € 4,00
Knuspriges Fisch- und Krabbengebäck
- 301 **Exotic Bread Basket** € 5,00
Kurkumabaguette, Kao Tang Reiswaffeln,
Papadum und Garnelenreisfladen,
dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip
- 447 **Edamame** € 7,50
Grüne, gesalzene Nippon Bohnen
- 775 **Spicy Chili Edamame** € 8,50

Mangostin Soup Selection

- 181 **Gaeng Jeud Wun Sen** € 7,50
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch
- 310 **Tom Yam Gung** € 12,00
Pikante Suppe von Tigergarnelen
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
- 342 **"Mangostin Lobster Bisque"** € 9,50
verfeinert mit frischem rotem Thai-Curry
dazu Linsengebäck

Starters

- 984 **NEU Yum Hoy Shell Wun Sen** € 19,00
Jakobsmuscheln in Limetten-Chili Marinade
mit Glasnudeln
- 592 **Yum Ped** € 17,50
Entensalat mit Mango Streifen
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
"pikant"
- 305 **Larb Gai** € 13,80
Pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen
mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze
- 306 **Yum Wun Sen** € 15,50
Lauwarmer Soja Glasnudelsalat
mit Garnelen und Mu-Err-Pilzen
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
- 309 **Poh Piard Thord** € 9,50
Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Mango-Chili-Dip
- 449 **Panko Garnelen** € 21,00
Sechs gebackene Garnelen in knuspriger
Panko-Panade mit grünem Papaya Salat
mit Mango-Chili-Dip
- 166 **Bu Nim Softshellcrab** € 22,00
2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse auf
Curry-Mango Creme mit Kaiware Sprossen
- 480 **Goi Pla O Sod** € 19,50
Frisch gehacktes Tuna Tatar, Röstreis Semolina,
Chili-Kafir Blättern und knusprigen Schalotten
- 308 **Satay Gai** € 13,50
Satayspieße vom Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip

Mangostin Classics

- 316 **Thai Style Chili Beef Tartar** € 19,50
Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten,
frisch angemacht

Die leichte Küche Japans

- 317 **Maguro Tataki** € 22,50
Fein gehacktes Thunfisch "Loin" vom
Balfego "Blue Fin" Tuna, mit Rogen vom fliegenden
Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam,
pikant mariniert
- 320 **Sunomono** € 11,00
Variation von Tosaka, Agar Agar und Wakame-Algen
mit Gurken, in Mitsukan Reissessig-Marinade

Noble Duck Special

- 354 **Ped Yarng** € 23,50
Gebratene Aromaente mit Ingwer und
Soja-Sesam-Dip, Duftreis

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte

- 332 **Massaman Nua** € 22,50
Milder Thai-Curry vom US Beef mit Tamarinde,
Kartoffelwürfeln, Röstschalotten und Lotussamen
- 333 **Geang Kua Gung** € 25,50
Roter Garnelencurry mit Duftmango
- 334 **Geang Gai** € 18,50
Roter Hühnercurry mit Ananas und Kirschtomaten
- 504 **Geang Ped Pet Yarng** € 21,50
Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

Zu allen Thai Currys servieren wir Duftreis

Sweets & Exotic fruits

- 390 **Edel Mango** € 9,50
mit Kokos-Khao Neau Reis
- 399 **Früchtespieße** € 12,00
mit Orangenschokolade zum Dippen
- 490 **"Edel Früchte Pavlova"** € 12,00
mit Sahne und Edel Früchten
- 471 **Floating Island** € 12,00
Safran Nocken
auf echter Vanillesauce

Wok Classics

- 347 **Nua Pat Prik** € 36,00
Das pikanteste Gericht im Haus:
Geschnetzeltes Rinderfilet,
wokgebraten mit rotem Thai Sambal
- 348 **Nua Nam Man Hoi** € 24,50
Geschnetzelte Black Angus Rinderlende
mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis
- 349 **Gai Preow Wan Makam** € 17,50
Original Süß-Sauer vom Hühnchen,
mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis
- 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

Zu allen Wokgerichten servieren wir Duftreis

- 361 **Bamee Chicken** € 12,50
Stir-fried Mendake Nudeln
mit Hühnchenfleisch und Gemüse
- 481 **Bamee Pat Ped** € 19,50
Stir-fried Mendake Nudeln
mit Entenfleischstreifen

Vegetarische Highlights

- 366 **Wokgemüse** € 13,50
In feiner Sojaglasur und Duftreis
- 370 **Pak Choi** € 13,50
Knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce, Duftreis
- 450 **Geang Keow** € 13,50
Grüner Gemüsecurry, Duftreis
- 982 **Bamee Pat Pak** € 12,50
Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse
- 986 NEU **Pat Rad Bua** € 14,50
Lotuswurzel und Shiitake Pilze aus dem Wok
In feiner Sojaglasur mit Duftreis
- 988 NEU **Tofu Luk Kuoi** € 15,00
Knuspriger Premium Tofu in einer
Mango-Tamarinden Sauce, "Kimchi-fried rice"
- 989 NEU **Pat Thua Norg Bai Holapa** € 13,50
Gebratene Sojasprossen mit Thai Basilikum
Duftreis

Alle Cocktails zum Mitnehmen € 8,50

Sushi

Nigiri à 1 Stück

2100	Maguro – Thunfischfilet	€ 4,70
2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,80
2118	Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
2102	Sake – Lachsfilet	€ 3,80
2117	Saba – Makrele	€ 3,50
2103	Ika – Tintenfisch	€ 3,10
2105	Tako – Octopus	€ 3,10
2104	Ebi – Garnele, gegart	€ 4,10
2119	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 4,10
2115	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	€ 2,60
2121	Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	€ 5,60
2111	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,50
2113	Ikura – Lachskaviar	€ 4,10
2114	Tobikko – Flugfischkaviar ¹	€ 3,90
2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette	€ 2,90
2110	U.S. Beef Filet - Tataki	€ 5,20
2108	Avocado	€ 2,60

Temaki-Hand Roll à 1 Stück

2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfisch	€ 6,90
2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki ¹	€ 7,50
2129	Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet ¹	€ 5,50
2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 5,80
2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya ¹	€ 6,50
2127	California Temaki – Krebsfleisch, Tobikko, Avocado ¹	€ 6,90

Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

2200	Tekka Maki – Thunfischrolle ¹	€ 5,90
2124	Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ¹	€ 6,40
2206	Sake Maki – Lachsrolle ¹	€ 4,90
2125	Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ¹	€ 6,20
2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya, Kokosflocken	€ 7,60
2123	Alaska Roll – Lachs, Avocado, Sesam ¹	€ 6,50
2204	California Roll – Krebsfleisch, Tobikko, Avocado ^{1,6}	€ 9,50
2130	Spicy Tuna Roll – pikantes Thunfisch Tatar ¹	€ 9,50

Veggie Sushi Maki -1 Rolle à 6 Stück

2120	Avocado Maki – im Noriblatt ¹	€ 4,50
2201	Kappa Maki – Gurkenrolle ¹	€ 3,70
2202	Oshinko Maki – jap. marinierter Rettich ^{1,2}	€ 3,70
2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone ^{1,3}	€ 3,90
2207	Futo Maki – Kanpyo, Oshinko, Gurke, Avocado, Omelette ¹	€ 7,90
2131	Koma Age Maki – Spinat, Sesam ¹	€ 4,80

Sashimi à 4 Stück

2215	Maguro – Thunfischfilet	€ 14,00
2216	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 14,40
2210	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 18,00
2217	Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 16,00
2211	Sake – Lachsfilet	€ 12,20
2219	Saba – Makrele	€ 9,00
2221	Tako – Octopus	€ 10,00
2220	Ika – Tintenfisch	€ 10,00
2222	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 11,60
2223	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 12,80

Extras

2208	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	€ 2,50
2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,50
2133	Frisch geriebener Wasabi	€ 5,00

JP's Sushi Innovations

321	4 Stück US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki Dip	€ 20,80
322	Crisp Duck Roll Knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 9,20
323	Ebi Tempura Maki Roll mit gebackenen Garnelen, Gurke, Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
324	Lobster Sushi Variationen 5 Nigiri vom 1/2 Maine Lobster, California Roll, Sunomono Algensalat	€ 32,00
363	Crispy Softshell Crab Maki Roll mit knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonnaise	€ 19,20
506	Master Roll Tuna & Lachs, Miso-Honey-Sauce, Knusper-Reis Flocken	€ 9,50

Sushi Classic-Sets

Drei Sushi Sets für Sie komponiert.

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	€ 21,80
326	Sumida ^{1,6} 4 Stück Premium Nigiri je 1 Stk. Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch und Avocado	€ 26,50
328	Yoshiwara - Sushi Karussell ^{1,6} (ab 2 Personen) pro Person 10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, und je eine California Rolle und Spicy Tuna Rolle	€ 43,00

Sashimi Special

770	Sashimi Variation 14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	€ 39,00
319	Sashimi Salada Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten Sauce	€ 29,50
740	Chirashi Sushi Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet von einer heißen Miso Suppe Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten Sauce	€ 31,90

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

Für Speisenallergiker halten wir im Restaurant einen Infoordner bereit.

Fragen Sie bei Glutenallergie bitte nach unserer glutenfreien Tamarind Sojasauce.

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, E631 Säuerungsmittel, Säureregulator 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

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. gültig ab 01. Juni 2020 - alle anderen Karten sind somit obsolet

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

www.mangostin.de