

# 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 "Japanese Cole-slaw"  
und 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

## Sushi

### Nigiri à 1 Stück

<input type="checkbox"/> 2100	Maguro – Thunfischfilet	€ 4,70
<input type="checkbox"/> 2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	€ 4,90
<input type="checkbox"/> 2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 5,80
<input type="checkbox"/> 2118	Unagi – gegrillter Flusssaal	€ 4,90
<input type="checkbox"/> 2102	Sake – Lachsfilet	€ 3,80
<input type="checkbox"/> 2117	Saba – Makrele	€ 3,50
<input type="checkbox"/> 2103	Ika – Tintenfisch	€ 3,10
<input type="checkbox"/> 2105	Tako – Octopus	€ 3,10
<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	€ 5,60
<input type="checkbox"/> 2111	Hotategai – Jakobsmuschel	€ 4,50
<input type="checkbox"/> 2113	Ikura – Lachskaviar	€ 4,10
<input type="checkbox"/> 2114	Tobikko – Flugfischkaviar <sup>1</sup>	€ 3,90
<input type="checkbox"/> 2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette	€ 2,90
<input type="checkbox"/> 2110	U.S. Beef Filet - Tataki	€ 5,20
<input type="checkbox"/> 2108	Avocado	€ 2,60

### Temaki-Hand Roll à 1 Stück

<input type="checkbox"/> 2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfisch	€ 6,90
<input type="checkbox"/> 2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki <sup>1</sup>	€ 7,50
<input type="checkbox"/> 2129	Sake Temaki – Nori-Korsett mit Lachsfilet <sup>1</sup>	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam <sup>1</sup>	€ 5,80
<input type="checkbox"/> 2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya <sup>1</sup>	€ 6,50
<input type="checkbox"/> 2127	California Temaki – Krebsfleisch, Tobikko, Avocado <sup>1</sup>	€ 6,90

### Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

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

### Veggie Sushi Maki -1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/> 2120	Avocado Maki – im Noriblatt <sup>1</sup>	€ 4,50
<input type="checkbox"/> 2201	Kappa Maki – Gurkenrolle <sup>1</sup>	€ 3,70
<input type="checkbox"/> 2202	Oshinko Maki – jap. marinierter Rettich <sup>1,2</sup>	€ 3,70
<input type="checkbox"/> 2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone <sup>1,3</sup>	€ 3,90
<input type="checkbox"/> 2207	Futo Maki – Kanpyo, Oshinko, Gurke, Avocado, Omelette <sup>1</sup>	€ 7,90
<input type="checkbox"/> 2131	Koma Age Maki – Spinat, Sesam <sup>1</sup>	€ 4,80

### Sashimi à 4 Stück

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

### Extras

<input type="checkbox"/> 2208	Gari – eingelegter Ingwer <sup>4</sup>	€ 2,50
<input type="checkbox"/> 2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,50
<input type="checkbox"/> 2133	Frisch geriebener Wasabi	€ 5,00

## JP's Sushi Innovations

<input type="checkbox"/> 321	4 Stück US Beef Filet Nigiri mit Teriyaki Dip	€ 20,80
<input type="checkbox"/> 322	Crisp Duck Roll	€ 9,20
	Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	
<input type="checkbox"/> 323	Ebi Panko Maki Roll	€ 11,80
	in Pankopanade gebackene Garnele, Gurke, Wasabi Mayonnaise	
<input type="checkbox"/> 324	Lobster Sushi Variationen	€ 32,00
	5 Nigiri vom 1/2 Maine Lobster, California Roll, Sunomono Algensalat	
<input type="checkbox"/> 363	Crispy Softshell Crab Maki Roll	€ 19,20
	mit knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonnaise	
<input type="checkbox"/> 506	Master Roll	€ 9,50
	Tuna & Lachs, Miso-Honey-Sauce, Knusper-Reis Flocken	

## Sushi Classic-Sets

### Drei Sushi Sets für Sie komponiert.

<input type="checkbox"/> 325	Edo <sup>1,2,3</sup>	€ 21,80
	Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle	
<input type="checkbox"/> 326	Sumida <sup>1,6</sup>	€ 26,50
	4 Stück Premium Nigiri je 1 Stk. Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch und Avocado	
<input type="checkbox"/> 328	Yoshiwara - Sushi Karussell <sup>1,6</sup>	€ 43,00
	(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	

## Sashimi Special

<input type="checkbox"/> 770	Sashimi Variation	€ 39,00
	14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	
<input type="checkbox"/> 319	Sashimi Salada	€ 29,50
	Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten Sauce	
<input type="checkbox"/> 740	Chirashi Sushi	€ 31,90
	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	

### 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

*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 Kürbisstreifen 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. Oktober 2020 - alle anderen Karten sind somit obsolet

**Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089 723 - 2031 Fax – 9847**  
**[www.mangostin.de](http://www.mangostin.de)**