

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



Salate & Asian light dishes

🌿 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

🌿 484 Ceviche Thai € 21,00

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

🌶️ 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

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

🌿 Fleischlose Gerichte 🍅 Vegetarische Gerichte 🌶️ Pikante 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** € 29,00

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 Rogen 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

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

479 Tatar vom jap. Unagi Aal € 23,50

mit Wasabi Apfel und gebratener franz. Entenleber, dazu Mangofächer

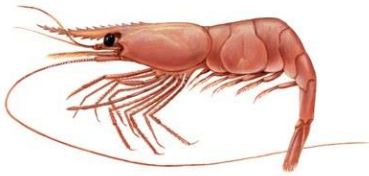
NEU! 🌿 **166 Bu Nim Softshellcrab** € 21,00

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



🌿 **Fleischlose Gerichte** 🍅 **Vegetarische Gerichte** 🌶️ **Pikante Gerichte**

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



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, Reismudeln 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

354 Ped Yarng € 23,50
Portion knusprig gebratene Aromaente auf Pak Choi, mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

352 Teriyaki Entenbrust € 24,50
rosa gegrillt, von der Barbarie Ente,
auf sautierten Frühlingszwiebeln und Shiitakepilzen

**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**  **Pikante 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

458 Gai Meß Mamuang € 17,50
Hähnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

349 Gai Preow Wan Makam € 17,50
original Süß-Sauer vom Hähnchen, mit
Tamarindensaft zubereitet

348 Nua Nam Man Hoi € 24,50
geschnetzelte Black Angus Rinderlende mit
Austerpilzen, Ingwer und Schalotten

 **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

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

 **334 Geang Gai** € 18,00
Roter Hühnercurry mit Ananas und
Kirschtomaten

332 Massaman Nua € 22,50
Milder Thai-Curry vom US Beef mit
Tamarinde, Kartoffelwürfel,
Röstschalotten und Lotussamen

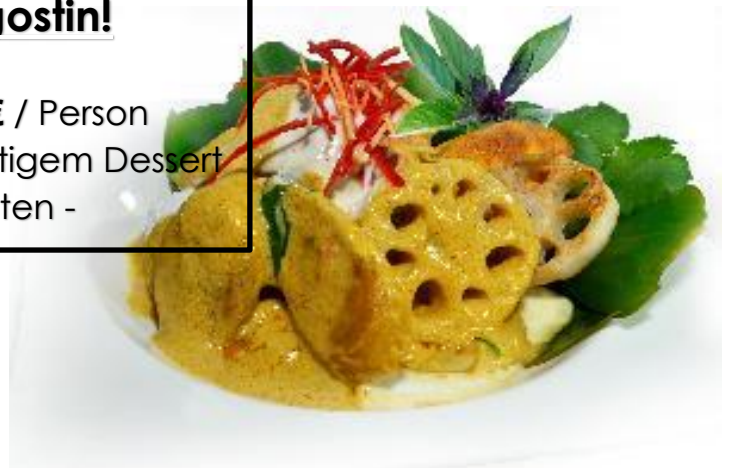
 **602 Penang Pet Ped Yarng** € 21,50
gebratene Thai-Ente mit rotem Penang-
Curry und Erdnüssen

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!

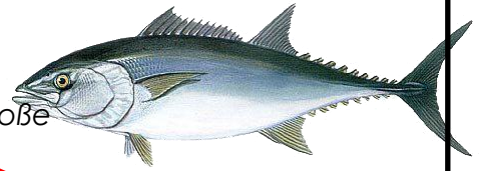
One and a half Lobster für 69,00 € / Person
inkl. feinsten Hummerbisque und fruchtigem Dessert
- Um Reservierung wird gebeten -



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

337 Pla O Yarng € 28,50

gewürztes Thunfischsteak (aus kontrolliertem Fang) auf einem Duo von rotem und gelbem Thai-Curry-Sambol

341 Jumbo Tigergarnelen und Jakobsmuscheln € 32,50

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

Unser Thunfisch: Balfego Tuna -
sorgt für Nachhaltigkeit!

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

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

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**  **Pikante 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**  **Pikante 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 Thairüchte € 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

5cl

105 Emilio Lustau Papirusa
Manzanilla ²¹ Dry

6,20 €

106 Emilio Lustau Don Nuno
Dry Oloroso ²¹

6,20 €

107 Emilio Lustau Los Arcos²¹

Medium Dry

€ 6,20

108 Emilio Lustau Capataz
Cream ²¹

Sweet

€ 6,20

109 Emilio Lustau Ximenez
San Emilio ²¹

Extra Sweet

€ 6,80

JAPANESE WHISKEY

2cl

588 The Chita
Single grain Japanese
Whiskey
€ 9,00

536 Nikka from the Barrel
Single Malt
€ 10,80

1772 - Count Coreth Prachensky

Österreichische Edeldistillate
aus Thailand

581 Lychee Spirit 2cl
€ 16,00

582 Passion Fruit Spirit 2cl
€ 14,00

583 Tangerine Spirit 2cl
€ 14,00

584 Mango Spirit 2cl
€ 16,00

585 Pineapple Spirit 2cl
€ 14,00

586 Banana 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



Pikante Gerichte

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