

Sushi

Nigiri

<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	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2117 Saba – Makrele	€ 3,20
<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 ¹	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette	€ 2,30
<input type="checkbox"/>	2110 Tataki – "Beef Filet"	€ 5,20

Temaki-Hand Roll

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

Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2200 Tekka Maki – Thunfischrolle ¹	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ¹	€ 6,40
<input type="checkbox"/>	2206 Sake Maki – Lachsrolle ¹	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ¹	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya ¹	€ 7,60
<input type="checkbox"/>	2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam ¹	€ 6,20
<input type="checkbox"/>	2204 California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado ^{1,6}	€ 9,30
<input type="checkbox"/>	2130 Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar ¹	€ 9,30

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120 Avocado Maki – im Noriblatt ¹	€ 4,20
<input type="checkbox"/>	2201 Kappa Maki – Gurkenrolle ¹	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2202 Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich ^{1,2}	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2203 Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone ^{1,3}	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2207 Futo - Maki –Shiitake, Gurke, Omelette ¹	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131 Koma Age - Maki – Spinat, Sesam ¹	€ 4,80

Sashimi á 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	€ 11,20
<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 ⁴	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich	€ 1,00
<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	€ 20,00
<input type="checkbox"/>	322 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 9,20
<input type="checkbox"/>	323 Ebi Tempura Maki Roll mit gebackenen Garnelen, Gurke, Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324 Lobster Sushi und California Roll Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster	€ 32,00
<input type="checkbox"/>	363 Crispy Softshell Crab Maki Roll mit Knuspriger Krabbe und Wasabi Mayonnaise	€ 19,20
<input type="checkbox"/>	506 Master Roll Tuna & Lachs, Miso-Honey-Sauce, Knusper Reis Flocken	€ 9,50

Sushi Classic-Sets

<input type="checkbox"/>	Drei 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	€ 21,80
<input type="checkbox"/>	326 Sumida ^{1,6} 4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar	€ 26,50
<input type="checkbox"/>	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 Makirolle mit pikantem Thunfischtartar	€ 43,00

Sashimi Special

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

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, 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
<input type="checkbox"/>	317 Maguro Tataki fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Rogen 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

Die leichte Küche Japans

Grill & Curries

<input type="checkbox"/>	331 US Black Angus Steak 250 gr. auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce	€ 39,00
<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 Duftmango	€ 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

Wok Classics

<input type="checkbox"/>	347 Nua Pat Prik das pikanteste Gericht im Haus: geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten mit rotem Thai Sambal	€ 36,00
<input type="checkbox"/>	348 Nua Nam Man Hoi geschnetzelte 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 Reismudeln 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 gebratene pikante Reismudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse	€ 14,50

Alle Cocktails zum Mitnehmen € 7,50

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

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 chillen 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 Kürbistreifen eingelegt, 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 Rogen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz), Geschmacksverstärker E 621

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. gültig ab Februar 2018 - 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

TÄGLICHES Buffet - Angebot

Lunch-Buffet à 25,50 €
Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr

Samstags-Lunch-Buffet à 35 €
von 11.30 bis 14.30 Uhr

Sonntagsbrunch à 69,00 €
von 11.00 bis 15.00 Uhr

Familienbuffet à 29,50 €

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

Mangostin Soup Selection

- 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
- 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
Fünf Vietnamesische Fresh Spring Rolls 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 vom Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip
- 309 Poh Piard Thord € 9,50
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip