

## Mangostin Asia Restaurant

### TAKE AWAY

Täglich von 18:00 - 21:00 Uhr

### LIEFERSERVICE

Täglich von 18:00 - 21:00 Uhr

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch zwischen 12:00 - 20:45 Uhr entgegen.

Tel. 089/7232031 oder restaurant@mangostin.de

## SPECIALS

<input type="checkbox"/> 3751	Noble Duck - Ganze Ente am Stück mit "Truffe Noire" Nudeln, Pak Choi & Palo Sauce (+Geschirrpfad € 6) Stk. € 120 Vorbestellungszeit 3 h	<input type="checkbox"/> 985	Ganzer Hummer vom Grill mit frischen Bamee Nudeln, Lobster Thai-Curry Sauce und Gemüse € 59
<input type="checkbox"/> NEU1032	Osietra Kaviar 125g mit klassischer Garnitur und hausgemachten Blinis € 160	<input type="checkbox"/> NEU1034	Tatar vom Kalb verfeinert mit "Truffe Noire" & Sakura Kresse Salat € 29.50
<input type="checkbox"/> NEU1033	Osietra Kaviar und 1 Fl. Schumacher Sparkling Rosé 0,75l Komplettpreis € 180	<input type="checkbox"/> NEU1035	Original Kobe Beef Steak 200g mit Japanese Fried Rice & Pfeffer-Teriyaki-Sauce € 98

### 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

### 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
- 342 "Mangostin Lobster Bisque" € 10,50  
verfeinert mit frischem rotem Thai-Curry dazu Linsengebäck
- 313 Miso Wan € 6,80  
Leichte Miso-Soja Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen
- 312 Tom Kha Gai € 9,00  
Samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Hühnchen und Pilzen

- 315 NEU Franz. "Le Gall" Austern € 29  
6 Stk. geöffnet, serviert auf crashed ice, mit jap. Ponzu Sauce und 60 gr. Ikura Lachskaviar
- 307 Franz. "Le Gall" Austern und 1 Fl. Schumacher Sparkling Rosé 0,75l  
Komplettpreis € 49

- 592 Yum Ped € 17,50  
Entensalat mit Mango Streifen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade
- 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

## 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-Kornett 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. mariniertes 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 Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip	€ 10,80
<input type="checkbox"/>	323	Ebi Panko Roll in Pankopanade gebackene Garnele, Gurke, Wasabi Mayonnaise	€ 11,80
<input type="checkbox"/>	324	Lobster Sushi Variationen 5 Nigiri vom 1/2 Maine Lobster, California Roll, Sunomono Algensalat	€ 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

*Drei Sushi Sets für Sie komponiert:*

<input type="checkbox"/>	325	Edo <sup>1,2,3</sup> 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 <sup>1,6</sup> 4 Stück Premium Nigiri je 1 Stk. Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch und Avocado	€ 26,50
<input type="checkbox"/>	328	Yoshiwara - Sushi Karussell <sup>1,6</sup> für zwei Personen 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	€ 86,00 (jede weitere Person +€ 43)

## 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 von einer heißen Miso Suppe Auswahl von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten Sauce	€ 31,90

### 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

### Duck

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

### Thai Curry- 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
- NEU 490 Pavlova € 12,00  
mit Vanillesahne, Passionfruit und Beeren
- 399 Früchtespieße € 12,00  
mit Orangenschokolade zum Dippen
- NEU 472 "Banana Fritters" € 10,00  
gebackene Banane mit Mango Dip
- NEU 3913 Red Coconut Sticky Rice & Mango € 10,00  
im Pandanus Blatt

### 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 und Schalotten
- 349 Gai Preow Wan Makam € 17,50  
Original Süß-Sauer vom Hühnchen,  
mit Tamarindensaft zubereitet
- 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
- 353 Sen Lek Pat Thai € 19,00  
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen,  
Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce

### 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
- 988 NEU Tofu Luk Kuoi € 15,00  
Knuspriger Premium Tofu in einer  
Mango-Tamarinden Sauce, Jasminreis
- 989 NEU Pat Thua Norg € 13,50  
Gebratene Sojasprossen mit Mu-Err Pilzen  
dazu Duftreis

## Sparkling

**Schumacher Sparkling Rosé 0,75l € 20**

**Schumacher Sparkling Rosé 1,5l € 49**

## 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, 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 20. Dezember 2020 - alle anderen Karten sind somit obsolet. Begrenztes Angebot.

**Maria-Einsiedel-Straße 2, 81379 München Tel.: 089.723 - 2031 Fax – 9847**

[www.mangostin.de](http://www.mangostin.de)