



SPEISEKARTE **THAI CUISINE**

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF



Hinweise zu enthaltenen Allergenen:

a - Gluten

b - Fisch / Weichtiere / Krebstiere

c - Nüsse

d - Soja

e - Sesam

f - Eier

g - Milch

h - Sellerie

i - Lupinen



THAI CUISINE

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF

find us on:

thai-cuisine-berlin.de



[thaicuisine](#)



thaicuisine.berlin

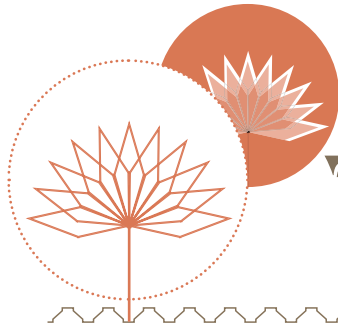


[Thai Cuisine](#)



[Thai Cuisine](#)





THAI CUISINE

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF

Werte Gäste, im Namen unseres "Thai Cuisine" Teams möchten wir Sie herzlich willkommen heißen. Wir freuen uns darauf Ihnen die thailändische Küche frisch, abwechslungsreich und vor allem authentisch präsentieren zu dürfen. Chefköchin und Inhaberin Sriprai Panboon liegt Ihre Zufriedenheit sehr am Herzen und deshalb können viele Gerichte auf Wunsch nach Ihren persönlichen Vorstellungen abgeändert oder sogar vegetarisch 🌱, z.B. mit Tofu, zubereitet werden. Zudem dürfen Sie auch gerne den Schärfegrad 🌶️ Ihrer Gerichte anheben oder abmildern (sofern es möglich ist).

Unser Familienbetrieb wurde 2009 eröffnet und seither ist es unser Ziel, Ihnen mit unseren Gerichten und unserem freundlichen Service ein kulinarisches Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit in unserem Restaurant.

Ihr "Thai Cuisine" Team

Dear guests, in the name of our "Thai Cuisine" team we would like to sincerely welcome you. We are glad to be able to present you the Thai kitchen in a freshly, diverse and above all authentically way. Head chef and owner Mrs. Sriprai Panboon's desire is to satisfy every customer and therefore many of our dishes can be changed if requested, according to your personal preferences like a vegetarian 🌱 version of the dish with tofu. You may also raise or tone down the spiciness 🌶️ of your dishes.(as far as possible).

Our family-run restaurant exists since 2009 and our goal is to conjure a culinary smile into your face with our dishes and our helpful service.

Your "Thai Cuisine" team

* Die Allergenhinweise sind deklariert, jedoch fragen Sie bitte unser Personal bei besonderen Empfindlichkeiten.
** Alle Preise sind in Euro.

WEINE

Weißweine *white wines* 0.2L / 0.5L / 1L € 5.5 / 11 / 21

Weißburgunder, trocken aus Deutschland

pinot blanc, dry wine from Germany

Riesling, trocken aus Deutschland

riesling, dry wine from Germany

Pinot Grigio, trocken aus Italien

pinot gries, dry wine from Italy

Lugana (Flasche), trocken aus Italien 0.75L 27
lugana, dry wine from Italy

Roséwein *rosé wine* 0.2L / 0.5L / 0.75L 6 / 12 / 18

Domaine de Millet, trocken aus Frankreich

domaine de Millet, dry wine from France

Rotweine *red wines* 0.2L / 0.5L / 0.75L € 6 / 12 / 18

Côtes du Rhône, trocken aus Frankreich

côtes du rhône, dry wine from France

Montepulciano, trocken aus Italien

montepulciano, dry wine from Italy

Pinotage (Flasche), trocken aus Afrika 0.75L 29
pinotage, dry wine from Africa

Prosecco *prosecco* 0.2L / 0.5L / 0.75L 6.5 / 13 / 19

Villa Sandi, trocken aus Italien

villa sandi, dry wine from Italy

BIERE *beers*

Biere vom Fass *draught beers* 0.3L / 0.5L

Bitburger *bitburger pilsner*

4 / 5

Bitburger Radler mit Fanta / Alster mit Sprite *bitburger shandy with fanta or sprite*

3.5 / 4.5

Biere aus der Flasche *bottled beers* 0.33L / 0.5L

4 / 5

Singha-Bier (Thai-Bier) *singha-beer (thai beer)* 0.33L

Bitburger (alkoholfrei) *bitburger (non-alcoholic)* 0.33L

Kristallweizen *wheat beer* 0.5L

Hefeweizen *wheat beer* 0.5L

Hefeweizen (alkoholfrei) *wheat beer (non-alcoholic)* 0.5L

Köstritzer Schwarzbier *köstritzer dark beer* 0.33L

Berliner Weiße rot/grün *beer with red or green syrup* 0.33L

ALKOHOLFREIES

Wasser *water* 0.25L / 0.75L

3 / 6

Mineralwasser *sparkling mineral water*

stilles Wasser *still mineral water*

Softdrinks 0.2L / 0.4L

3 / 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi *cola with fanta* / Fassbrause

Ginger Ale / Tonic Water 0.2L / Bitter Lemon 0.2L

Säfte / Nektare *juices/nectars* 0.2L / 0.4L

Apfel *apple* / Orange / Mango / Kirsche *cherry* / Banane / Ananas *pineapple* / Lychee / Guave / Maracuja

3.5 / 5

Saftschorle nach Wunsch *juicefizz of your choice*

3 / 4

Aloe Nektar *aloe nectar* 0.3L

4

Shakes 0.3L

6

Mango *g*

Wassermelone (saisonal) *watermelon (seasonal)*

Kokosnuss *g coconut*

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE fresh juices

Orangensaft *orange juice 0.33L*

Kinnaree *Orange, Kiwi, Banane, Apfel orange, kiwi, banana, apple 0.33L*

Golden Sea *Orange, Karotte, Apfel orange, carrot, apple 0.33L*

€
6.5

KAFFEE & TEE coffee & tea

Kaffee *coffee*

Espresso

Doppelter Espresso *double espresso*

Cappuccino

Latte Macchiato

Grüner Tee (Tasse / große Kanne) *green tea (cup / big pot)*

Jasmin Tee (Tasse / große Kanne) *Jasmin tea (cup / big pot)*

Ingwer Tee (Tasse / große Kanne) *ginger tea (cup / big pot)*

Zitronengras Tee (Tasse / große Kanne) *lemon grass tea (cup / big pot)*

3

3

4

4

5

3 / 7

3 / 7

3.5 / 8

3.5 / 8

APERITIFS

alkoholfrei *non-alcoholic*

Lime-Time Limette, Minze, Soda

lime, mint, soda

Thailändischer Eistee schwarzer Tee mit Pandanblättern, Limetten, Rohrzucker

thai ice tea with black tea, pandanus leaves, lime, cane sugar

Thai Cuisine Gurke, Apfel, Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

cucumber, apple, lime, mint, cane sugar, ginger ale

Blue Dream g Ananassaft, Kokossirup, Orangensaft, Maracujanektar, Sahne, Blue Curacao

pineapplejuice, coconutsyrup, orange juice, passionfruitnectar, cream, Blue Curacao

5

6

6

6.5

alkoholisch *alcoholic*

Mai Tai 3 Sorten Rum, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Grenadinensirup, Limette

3 kinds of rum, Cointreau, orange juice, pineapplejuice, grenadine syrup, lime

Mojito Pitu, Gin, Rohrzucker, Minze, Soda, Limette

pitu, gin, cane sugar, mint, soda, lime

Caipirinha Pitu, Rohrzucker, Limette

pitu, cane sugar, lime

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange

aperol, prosecco, soda, orange

Gin Tonic Gin, Tonic Water, Gurke

gin, tonic water, cucumber

Gin Fizz Gin, Soda, Zitrone

gin, tonic water, cucumber

Vodka Soda Vodka, Soda, Zitrone

vodka, soda, lemon

9

7

7

7

6.5

6.5

6.5

Spirituosen *spirits (pur / on the rocks)*

Mekhong Thai Whisky

Ramazotti mit Zitrone

Gin

Vodka

Baileys

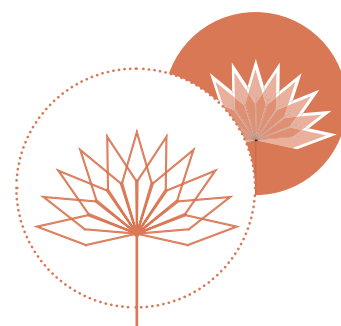
Sake

Averna

Obstbrand versch. Sorten

Grappa

4cl 4€



SÜPPCHEN

soups



AUCH ALS BEHEIZTER, GROSSER FEUERTOPF BESTELLBAR
also orderable as big hot-pot

1. Tom Yam Gung



b, d, g

Garnelen in einer **pikanten Suppe** mit Cherrytomaten, Zitronengras, Chilipaste, Zwiebeln, Koriander, Champignons, Limonenblättern, Frühlingszwiebeln, Schuss Sahne, Limette & Galgant *shrimps in a piquant soup with cherry tomatoes, lemon grass, chilipaste, onions, coriander, mushrooms, lemon leaves, spring onions, cream, lime & galangal*

€
6.5

2. Soop Gahlie Gung

a, b, d

gelbe **Currysuppe** mit Garnelen, Glasnudeln, Zwiebeln, Brokkoli, Koriander, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Champignons, Spinat & Paprika *yellow curry soup, shrimps, glass noodles, onions, broccoli, spring onions, cherry tomatoes, mushrooms, spinach & paprika*

6.5

3. Tom Kah Gung

b, d

milde **Kokoscremesuppe** mit Garnelen, Cherrytomaten, Champignons, Zitronengras, Koriander, Limonenblättern, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Galgant *mild coconut cream soup with shrimps, cherry tomatoes, mushrooms, lemon grass, coriander, lemon leaves, onions, spring onions & galangal*

6.5

4. Tom Kah Gai

b, d

milde **Kokoscremesuppe** mit Hühnerfleisch, Cherrytomaten, Champignons, Zitronengras, Koriander, Limonenblättern, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Galgant *mild coconut cream soup with chicken, cherry tomatoes, mushrooms, lemon grass, coriander, lemon leaves, onions, spring onions & galangal*

6

5. Soop Priau Pet



a, b, d, f

sauer-scharfe-Suppe mit Hühnerhackfleisch, Tofu, Tomaten, Glasnudeln, Morcheln, Bambusstreifen, Ei, Champignons, Sojasprossen, Chilipaste & Paprika *hot-sour soup with chicken mince, tofu, tomatoes, glass noodles, morels, bamboo stripes, egg, mushrooms, bean sprouts, chilipaste & bell pepper*

6

6. Soop Giau Naam

a, b, d, f

Wan Tan Suppe samt Teigtaschen mit Garnelenfüllung, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Spinat in einer würzigen Brühe mit Pak Choi Blättern *homemade wonton dumplings with shrimp filling, bean sprouts, spring onions, coriander and spinach in a savoury broth with pak choi leaves*

6.5

7. Salai Tahleh Dauhuh



b, d, h

kräftige **Meeresalgen-Suppe** mit Tofu, Glasnudeln, Spinat, Pak Choi Blätter, Frühlingszwiebeln, Morcheln & Thai-Sellerie *flavorful seaweed soup with tofu, glass noodles, spinach, pak choi leaves, spring onions, morels and thai-celery*

5.5

SALATE

salads



15. Som Tam Gung Sod



b, c

grüner **Papaya Salat** mit Garnelen, Erdnüssen, Bohnen, Knoblauch, Chillies, Eisbergsalat & Cherrytomaten, abgerundet mit Limettensaft *green papaya salad with shrimps, peanuts, beans, garlic, chilis, lettuce and cherry tomatoes, rounded with lime juice*

14

16. Larb Gai



a, b, d

Hühnerhackfleischsalat mit Frühlingszwiebeln, Chillies, Koriander, Minze, krossem Hühnerhaut-Topping, Zwiebeln, geröstetem Reis, Limonenblättern, Zitronengras & Eisbergsalat, abgerundet mit Limettensaft *chicken mince salad with spring onions, chilis, coriander, mint, crispy chicken skin, onions, roasted rice, lemon leaves, lemon grass, lettuce, rounded with lime juice*

13

17. Yam Nuea



b, d, h

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Koriander, Chillies, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Gurke, Eisbergsalat, Thai-Sellerie & Limettensaft *beef salad with onions, coriander, chilis, spring onions, cherry tomatoes, cucumber, lettuce, thai-celery & lime juice*

14

18. Yam Song Pi Nong



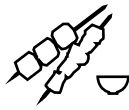
b, c, d, h

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Chillies, Erdnüssen, Koriander, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Cherrytomaten, Eisbergsalat & Thai-Sellerie *glass noodle salad with shrimps, cuttlefish, chilis, peanuts, coriander, spring onions, morels, cherry tomatoes, lettuce & thai-celery*

15

VORSPEISEN

starters



FRAGEN SIE NACH UNSERER VORSPEISENPLATTE
ask for our starters platter

8. **Gai-Saté** a, b, c, d, e € 7
4 marinierte **Hühnerfleischspieße** mit Erdnusssoße *chicken-skewers with homemade peanut sauce*
9. **Poh Pia Tord Groob** a, d, e, f, h € 6
3 handgerollte knusprige **Frühlingsrollen** (Glasnudeln, Morcheln, Karotte, Kohlrabi, Zwiebeln, Porree, Ei, Sojasprossen) mit süß-scharfem Dip *crispy spring rolls (glass noodles, morels, carrots, cabbage turnip, onions, leek, egg, bean sprouts) with sweet-spicy dip*
10. **Poh Pia Sod** a, b, d, e € 8
Entenbrust & Garnelen als 2 **Sommerrollen** mit Reismudeln, Gurke, Sojasprossen, Chicorée, Elsbergsalat & Koriander, serviert mit Soja-Pflaumensoße *duck's breast & shrimps wrapped in rice paper with rice noodles, cucumber, bean sprouts, chicory, coriander, lettuce & soy-plumsauce*
11. **Gung Tschud Baeng Tord Groob** a, b, h € 8
6 knusprige **Garnelenspieße** in einer Panko-Panade gebacken, mit süß-scharfem Dip serviert *crispy prawn skewers baked in panko breadcrumb coating, served with sweet-hot dip*
12. **Giau Tord Groob** a, b, d, e € 8
5 gebackene **Wan Tan Teigtaschen** mit Garnelenfüllung & süß-scharfem Dip
baked wonton dumplings with homemade shrimp filling served with sweet-hot dip
13. **Nang Gai Classic** a, b, d, e € 9.5
kross gebackene **Hühnerhaut** auf Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Porree, Paprika, Ananas, Basilikum, Cashew Nüssen und Wasserkastanien mit warmer Tamarinden-Soße serviert *crispy chicken skin on mushrooms, cherry tomatoes, onions, leek, bell pepper, pineapple, basil, cashew nuts and water chestnuts in tamarind sauce*
14. **Kao Griab Gung** a, b, d, e € 5
knusprige **Krabbenchips** mit Erdnusssoße *crispy crab chips with peanut sauce*

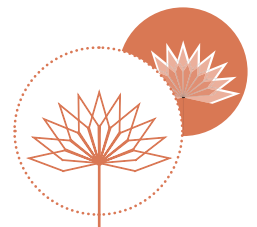
REIS- & NUDELGERICHTE

wok rice & wok noodles

AUS DEM WOK









140. **Khao Phat** a, b, d, e, f € 13
gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Porree, Zwiebeln, Cherrytomaten, Pak Choi, Spinat & Paprika
stir fried rice with chicken meat, egg, carrots, leek, onions, cherry tomatoes, pak choi, spinach & bell pepper klein 7 / groß 13
141. **Phat Bami** a, b, d, e, f € 13
gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Porree, Sojasprossen, Zwiebeln, Pak Choi, Spinat & Paprika
stir fried egg noodles with chicken meat, egg, carrots, leek, bean sprouts, onions, pak choi, spinach & bell pepper klein 7 / groß 13
142. **Guai Tiau Naam Nuea** a, b, d, h € 14.5
traditionelle **Nudelsuppe** mit Rindfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Spinat, Thai-Sellerie & Koriander *noodle soup, beef, pak choi, bean sprouts, spring onions, garlic, spinach, thai-celery & coriander*
143. **Guai Tiau Naam Ped** a, b, d, h € 16
traditionelle **Nudelsuppe** mit krosser Entenbrust, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Spinat, Thai-Sellerie & Koriander *noodle soup, crispy duck's breast, pak choi, bean sprouts, spring onions, garlic, spinach, thai-celery & coriander*
144. **Phat Thai** a, b, c, d, e, f € 16
gebratene Reismudeln mit Garnelen, krossem Tofu, Ei, Sojasprossen, Erdnüssen, Thai-Schnittlauch & Tamarinden-Soße *stir fried rice noodles with shrimps, crispy tofu, egg, bean sprouts, peanuts, thai chives & tamarind sauce*



UNSERE KLASSIKER DAZU REIS

our classics with rice



Fisch	20. Homug Tahleh  a, b, d, f, g	€ 20
<i>fish</i>	flambierter Meeresfrüchte-Topf mit Ei-Schaum, Kokosmilch, Champignons, Chinakohl, Chilipaste, Paprika & Basilikum <i>baked seafood pot with egg foam, a shot coconut milk, mushrooms, chinese cabbage, chillipaste, bell pepper & basil</i>	
	21. Plah Saam Rod a, b, d, e	21
	ganze Dorade auf einem Bett aus Ananas, Wasserkastanien, Basilikum, Cherrytomaten, Paprika, Bohnen, Tamarinden-Soße, Champignons, Zwiebeln und Porree süß-pikant zubereitet <i>whole gilthead on a bed of pineapple, water chestnuts, basil, cherry tomatoes, bell pepper, beans, tamarind sauce, mushrooms, onions and leek in a sweet-piquant sauce</i>	
	136. Plah Phat Kie Mau  a, b, d, e	21
	ganze Dorade auf scharfem Gemüse mit Aubergine, Bambusstreifen, Fingerwurz, Pfefferkörnern, Limonenblättern, Bohnen, Erbsen & Basilikum <i>whole gilthead on hot vegetables with aubergine, bamboo stripes, fingerroot, pepper, lime leaves, beans, peas & basil</i>	
Lamm	22. Lamm Massaman  a, b, c, d, e	19
<i>lamb</i>	Lammfleisch Curry (Massaman) mit Kartoffelstückchen, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Porree, Ingwer, Ananas, Peperoni, Bohnen, Erdnüssen, abgerundet mit Kokosmilch <i>lamb meat curry (Massaman) with potato pieces, carrots, bell pepper, onions, leek, ginger, beans, pineapple, chilis & peanuts, rounded with coconut milk</i>	
Rind	23. Nuea Dunn Thai Cuisine  a, b, c, d, e	18
<i>beef</i>	Rindergulasch in rotem Thai Curry, Limonenblättern, Peperoni, Paprika, Bohnen, Porree, Erbsen, Fingerwurz, Cashew Nüssen, Cherrytomaten & einem Schuss Kokosmilch <i>beef in red thai curry, lemon leaves, chilis, bell pepper, beans, leek, peas, fingerroot, cashew nuts, cherry tomatoes & a shot coconut milk</i>	
	24. Nuea Nah Rog - DAS FEUER DER HÖLLE  a, b, d	19
	Rinderhüftstreifen mit Chillies geschmort samt Aubergine, grünem Pfeffer, Peperoni, Limonenblättern, Paprika, Fingerwurz, Bohnen, Erbsen & Basilikum serviert auf einer heißen gusseisernen Platte <i>beef seared with chillis, aubergine, green pepper, lemon leaves, bell pepper, fingerroot, beans, peas & basil served in a hot cast iron pan</i>	
Schwein	25. Sri Krong Moh Tord a, b, d	17
<i>pig</i>	kross gebratene Rippchen mit Knoblauch , auf einem Gemüsebeet aus Brokkoli, Sojasprossen, Champignons, Spinat, Porree, Zwiebeln, Paprika, Bohnen & Pak Choi in herzhafter sauce <i>crispy fried ribs with garlic, on a vegetable bed with broccoli, bean sprouts, mushrooms, spinach, leek, onions, bell pepper, beans & pak choi in savoury sauce</i>	
Geflügel	26. Ped Ob Poh La Mai  a, b, d, e	18
<i>poultry</i>	krosse Entenbrust auf rotem Thai Curry mit Cherrytomaten, Paprika, Lychees, Ananas, frischem Pfeffer, Bohnen, Erbsen, Aubergine & Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch <i>crispy duck's breast on red thai curry with cherry tomatoes, bell pepper, lychees, pineapple, fresh pepper, beans, peas, eggplant & basil, rounded with coconut milk</i>	
	27. Ped Groob Lard Gung a, b, d, e	20
	krosse Entenbrust & Garnelen auf Brokkoli, Sojasprossen, Champignons, Spinat, Porree, Zwiebeln, Paprika, Bohnen & Pak Choi in herzhafter sauce <i>crispy duck's breast & prawns, on a vegetable bed with broccoli, bean sprouts, mushrooms, spinach, leek, onions, bell pepper, beans & pak choi in savoury sauce</i>	
	28. Ped Priau Waan a, b, d, e	18
	kross gebackene Entenbrust auf süß-saurer Soße , Lychees, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Wasserkastanien, Cherrytomaten & Porree <i>crispy baked duck's breast, sweet-sour sauce, lychees, pineapple, bell pepper, onions, cucumber, waterchestnuts, tomatoes, leek</i>	
	29. Gai Groob Priau Waan a, b, d, e	16
	kross gebackenes Hähnchenfleisch auf süß-saurer Soße , Lychees, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Gurke, Wasserkastanien, Cherrytomaten & Porree <i>crispy baked chickenmeat, sweet-sour sauce, lychees, pineapple, bell pepper, onions, cucumber, waterchestnuts, tomatoes & leek</i>	
BEILAGEN & EXTRAS <small>sides</small>		
	gebratene Eiernudeln mit Gemüse <i>stir fried egg noodles with vegetables</i>	5
	Erdnusssoße <i>peanut sauce</i>	2
	Süße Soße <i>sweet sauce</i>	2
	Fischsoße mit / ohne Chilis <i>fish sauce with or without chillis</i>	2
	Jasmineis <i>jasmine rice</i>	3

klein 2 / groß 3

HAUPTGERICHTE "YOUR WAY"

main dishes "your way" with rice

DAZU REIS



Suchen Sie sich ganz einfach ein Gericht Ihrer Wahl aus und kombinieren Sie dazu Ihre Lieblingshauptzutat aus der unteren Auswahl. Choose the dish of your choice and combine it with your favorite mainingredient from the list below.

Tofu

Hühnerfleisch

krosses Hühnerfleisch

Rindfleisch

krosse Entenbrust

Garnelen

tofu

chicken

crispy chicken

beef

crispy duck`s breast

prawns

€

14

15

16

17

18

19

30. Gaeng Pet



a, b, d

rotes Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Erbsen & Basilikum *red creamy thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine, peas & basil*

40. Gaeng Kiau Waan



a, b, d

grünes Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Fingerwurz, Erbsen & Basilikum *green thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine, fingerroot, peas & basil*

50. Gaeng Gahlieh



a, b, d

gelbes Thai Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Karotten, Cherrytomaten, Kartoffelstückchen, Paprika & Porree *yellow thai curry with coconut milk, onions, carrots, cherry tomatoes, potato pieces, bell pepper & leek*

60. Phaneng Curry



a, b, c, d

Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, Erbsen, Paprika, Basilikum und Kokosmilch *peanut curry with chilis, beans, peas, bell pepper, basil & coconut milk*

70. Phat Bai Kaprau



a, b, d, e

scharf gebratenes Gericht mit Bohnen, Basilikum, Bambusstreifen, Aubergine, Limonenblätter, Paprika, Erbsen, Peperoni & Chillipaste *hot thai dish with beans, basil, bamboo stripes, aubergine, lemon leaves, bell pepper, peas, peperoni & chilipaste*

80. Phat Khing



a, b, d, e

herzhafte und leicht pikante **Ingwersoße** mit Zwiebeln, Bohnen, Porree, Peperoni, Champignons, Paprika, Morcheln & Thai-Sellerie *savoury und slightly spicy gingersauce with onions, beans, leek, chilis, mushrooms, bell pepper, morels & thai-celery*

90. Phat Pak Ruaom Miet

a, b, d, e

mild-würziges Thai-Gericht mit Brokkoli, Sojasprossen, Champignons, Spinat, Porree, Zwiebeln, Paprika, Bohnen & Pak Choi *mild sauce with broccoli, bean sprouts, mushrooms, spinach, leek, onions, bell pepper, beans & pak choi*

100. Phat Med Mamuang



a, b, c, d, e

Wasserkastanien, Bohnen, Porree, Paprika, Peperoni, Champignons, Zwiebeln mit **Cashew Nüssen** *water chestnuts, beans, leek, bell pepper, chilis, mushrooms, onions with cashew nuts*

110. Phat Som Makam

a, b, d, e

süß-saure Soße mit Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Porree, Paprika, Ananas, Basilikum, Cashews, Tamarind & Wasserkastanien *crispy chicken skin on mushrooms, cherry tomatoes, onions, leek, bell pepper, pineapple, basil, cashew nuts, tamarind & waterchestnuts*

120. Thai Cuisine Classic

a, b, c, d, e

Pak Choi Blätter und Sojasprossen auf einer heißen Platte serviert mit Paprika, Wasserkastanien, Bohnen, Cherrytomaten, Porree, Champignons, Zwiebeln, Paprika Cashew Nüssen, Spinat, Basilikum in **herzhafter & leicht süßer Soße** *pak choi leaves and bean sprouts served on a hot plate with bell pepper, water chestnuts, beans, cherry tomatoes, leek, mushrooms, onions, bell pepper, cashew nuts, spinach, basil in a savory & slightly sweet sauce*

130. Phat Kie Mau



a, b, d, e

sehr scharfes, aromatisches Thai-Gericht mit Aubergine, Bambusstreifen, Sojasprossen, grünem Pfeffer, Fingerwurz, Bohnen, Peperoni, Paprika, Erbsen Limonenblättern & Basilikum *very hot thai vegetables, aubergine, bamboo stripes, green pepper, fingerroot, beans, peperoni, paprika, beans limonenblättern & basil*

145. Gluai Tord



a, e, g

gebackene Banane mit Vanille-Eis, Honig & Sesam *baked banana with vanilla ice-cream, honey & sesame*

146. Tapioka - Sago



a, g

Tapioka-Perlen in süß-salziger Kokosmilchsoße & Vanille-Eis *tapioka pearls, sweet-salty coconut milk sauce & vanilla ice-cream*

147. Ruom Yad



a, g

Süß eingelegte **Palmfrucht, junge Kokosnuss & Jackfrucht** & Vanille-Eis *palm fruit, coconut, jackfruit & vanilla ice-cream*



DESSERTS

5€

desserts



THAI CUISINE

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF

