

Vorspeisen

1. Reisbuletten (4,50)

4 leicht scharfe Reisbuletten mit, Schweinehack und Kaffirlimettenblätter, Kokosnussstreifen und Currypaste

2. Saté (5,20)

3 heiss marinierte Hühnerbrustfiletspieße mit leckerer hausgemachter Erdnusssoße und kleinem Salat

3. Pbo Pbia / Frühlingsrollen (4,50)

3 knusprige heisse hausgemachte Frühlingsrollen mit frischem Gemüse und Glasnudeln

4. Gebackene Wan Tan (4,50)

6 knusprige Wan Tan Teigtaschen mit Schweinehack serviert mit süßlicher ChilisöÙe und Gemüsesalat

5. Wan Tan Suppe (klein) (4,20)

Wan Tan Suppe mit Hackfleischbällchen im Teigmantel mit Gemüse und Sesamöl

6. Thom Kha Suppe (klein) (4,50 – 4,80)

Milde Suppe aus Kokosmilch und Galgantwurzel, mit Zitronengras, frischem Koriander, Cherry Tomaten, Kaffirblätter und Pilzen serviert mit Tofu, Huhn oder Garnelen

7. Thom Yum (4,50 – 4,80)

Fruchtige Suppe mit unverwechselbarem Charakter von Limetten, frischen Kräutern, Galgantwurzel, verbunden mit einer gewissen Schärfe serviert mit Tofu, Huhn oder Garnelen

Getränke

Hausgemachter kalter Thai-Eistee mit oder ohne Milch (4,20)

Hausgemachter frischer Ingwertee (2,90)

Heisser Tee vom Teehaus (Jasmin Grüntee, Mango Schwarztee, Holunder Ingwer Tee, Birnentee) (2,90)

Viva von Aqua stilles Wasser (2,50)

Viva von Aqua mit Sprudel (2,50)

Cucumis Gurkenwasser (3,20)

Cucumis Lavendelwasser (3,20)

Almdudler (2,90)

Cabeso Limonade (2,90)

Bio Apfelschorle (2,90)

Bionade Holunder (2,90)

Bionade Litschi (2,90)

Bionade Kräuter (2,90)

Rixdorfer Fassbrause (2,90)

Cola (normal/zero) (2,90)

Fanta (2,90)

Mangosaft (2,90)

Guavensaft (2,90)

Litscheesaft (2,90)

Sigha Bier (3,50)

Tegernseer Hell (3,50)

Rothaus Weizen Zäpfle (3,50)

Haller Löwenbräu Radler (3,20)

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei (3,20)

Weisswein (3,90)

Rotwein (3,90)

.....

Hauptgänge

8. Wan Tan Suppe (7,90)

Sanfte Brühe mit Fleischklößchen (Schwein) im Teigmantel, Gemüse und Sesamöl

9. Som Tam Thai (Papayasalat)(8,50)

Scharfer Salat aus frischer, grüner Papaya und knackigem Gemüse, kleine getrocknete Garnelen

10. Mango Salat (8,50)

Fruchtiger Salat aus frischer Mango und Gemüse

11. Yam Woon Sen (Glasnudelsalat) (8,90 - 9,50)

Saurig-Scharfe Glasnudel mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Zitrone, Chili, Cashewnüsse und Koriander serviert mit Schweinehack oder Meeresfrüchten

12. Kao Pad (8,90 - 9,50)

Gebratener Eierreis mit Huhn, Ente oder Garnelen, Tomaten, Ei, Karotten, Zwiebeln und Lauch

13. Pad Siu (8,90 - 9,50)

Im Wok gebratene Reismudeln mit Huhn, Ente oder Garnelen, Ei, Brokkoli, Mohrrüben und Limette

14. Pad Thai (8,90 - 9,50)

Im Wok gebratene Nudeln mit Huhn, Ente oder Garnelen, Ei, eingelegtem Kohl, Knoblauchgras, Erdnüssen, Sojasprossen und Limette

15. Pad King (8,90 - 9,50)

Gebratener Ingwer mit Paprika, Pilze, Karotten, Lauch und thail. Sellerie serviert mit Huhn, Ente oder Garnelen, helle Sojasosse, Austernsosse, Knoblauch

16. Pad Krapao (8,90 - 9,50)

Scharf angebratenes gehacktes Fleisch nach Wahl (Huhn, Rind) mit Thai-Basilikum, grünen Bohnen, Chili, Knoblauch und Austernsoße, helle Sojasosse

17. Laab (8,90 - 9,50)

Frischer Hähnchenfleischsalat mit Chili, Knoblauch, Zitrone, frische Kräuter, wahlweise mit Tofu, Huhn, Schwein, Rind oder Ente

18. Pad Ped (8,90 - 9,50)

Scharfes gebratenes rotes Curry mit Zutat nach Wahl (Huhn, Ente, Rind, oder Rotbarsch) und grünen Bohnen, Bambus, frischem Pepperoni, Thai, Basilikum, roter Curry, Austernsosse, Fischsosse

19. Gaeng Khiao (grün) / 20. Gaeng Daeng (rot)(8,90 - 9,50)

Mildes Grünes oder pikantes Rotes Kokosnuss Curry mit Thai-Auberginen, Bambus, grünen Bohnen und Thai Basilikum nach Wahl mit (Huhn, Ente oder Rind), Currypasten, Kokosnuss, Austernsosse,

21. Pad Kee Mao (8,90 - 9,50)

Intensiv gebratenes Gericht mit Krachai mit Tofu, Rind Ente oder Rotbarsch, helle Sojasosse, Austernsosse, süsse Sojasosse (Ketchup Manis), grüne Bohnen, Aubergine, Pepperoni

22. Thom Kha (8,90-9,50)

Milde Suppe aus Kokosmilch und Galgantwurzel, mit Zitronengras, frischem Koriander, Cherry Tomaten, Kaffirblätter und Pilzen serviert mit Tofu, Huhn oder Garnelen

23. Thom Yum (8,90-9,50)

Fruchtige Suppe mit unverwechselbarem Charakter von Limetten, frischen Kräutern, Galgantwurzel, verbunden mit einer gewissen Schärfe serviert mit Tofu, Huhn oder Garnelen

24. Pad Pak Ruam (8,90 - 9,50)

Knackig gebratenes gemischtes Gemüse mit Austernsauce, Knoblauch und Zwiebeln, helle Sojasosse wahlweise mit Tofu, Huhn oder Garnelen

25. Ente Kross mit Gemüse (9,50)

Ente kross mit knackig gebratenes gemischtes Gemüse mit Austernsauce, Knoblauch und Zwiebeln, helle Sojasosse

Alle unsere Speisen werden mit Liebe zur Tradition hausgemacht. Wir fokussieren uns auf ausgewählte Gerichte. Das Angebot richtet sich nachdem was die meisten Thais in einem Restaurant bestellen würde. Wir setzen einen starken Fokus auf frische und nachhaltige Produkte. Auf Wunsch servieren wir gerne **alle Gerichte ersatzweise mit Tofu.** ++

Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht? Sprechen Sie uns an! Fragen zu Allergenen beantworten wir gerne.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit. Auch freuen wir uns über jedes Feedback!

Sawasdi (สวัสดีค่ะ / สวัสดีครับ)

Ihr myThais Team

myThais, Krumme Strasse 35-36, 10627 Berlin
Telefon: 030 31017010, Stand 30.03.2022