

SCHLIEMANNSTR 16  
10437 BERLIN  
OPEN DAILY 12-22

NO PHO NO SUSHI  
NO ENTEKROSS  
SÜSSSAUER

JUST THAI



TOSSAKAN

DONT SMOTHER  
OUR FOOD IN  
PEANUT SAUCE

IT DOESNT GET MORE **AUTHENTIC** THAN THIS

 VEGAN / VEGAN MÖGLICH

 SCHARF  SEHR SCHARF  THAI SCHARF!





## Soup

- 01 Tom Yum Gung** ต้มยำกุ้ง   b,d  
Säuerlich scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Koriander und Champignon
- 02 Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่  h  
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Champignon, Galangal und Zwiebeln
- 03 Tom Zääb Muh** ต้มแซบ  d,i  
Scharfe Schweinerippensuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Koriander, Limette und Chili

## Small Bites

- 04 Kanom Kamu** ขนมขำหมู  a  
Frittierte Taro Kuchen mit schwarzen Bohnen serviert mit Tamarindensoße
- 05 Kanom Jeeb Gung** ขนมจีบกุ้ง a,b,c,f,k  
Gedämpfte Maultaschen mit Garnelen, Huhn, Wasserkastanien und Pilze serviert mit Knoblauchöl
- 06 Sate** ไก่เสียบไม้ a,b,e,k,m  
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße
- 07 Chips** หนังไก่ทอด a,m  
Knusprige Hühnerhaut mit Tomaten, Knoblauch, Thai Basilikum und Pflaumen-Ananasoße
- 08 Fish Patties** ก๋วยเตี๋ยวปลา  c,d,m  
Fischbouletten mit Gurken-Zwiebel-Salat und Pflaumensoße Dip
- 09 Hoi Jo** ฮอยจ๊อ a,b,c  
Frittierte Meatballs aus Krabben, Huhn, Wasserkastanien serviert mit Pflaumensoße
- 10 Isaan Sausage** ไส้กรอกอีสาน  a  
Hausgemachter Wurst aus Schweinefleisch, Knoblauch, Chili, Kräuter und Ingwer
- 11 Muh Grob** หมูกรอบ  d  
Knuspriger Schweinebauch serviert mit Seafood Sauce
- 12 Gung Ceviche** กุ้งแช่น้ำปลา  d  
Rohe Garnelen mit Koriander, Minze und Seafood Sauce

## Salad

- 5.5 13 Som Tam** ล้มตำไทย  d,e  
Grüner Papaya Salat mit Erdnüsse, lange Bohnen, Tomaten und Limetten-Tamarinde Soße  
**10.5**  
fermentierte Fischsoße +1.5 fermentierte Krabben +2.0
- 5.5 14 Nua Nam Tok** เนื้อนํ้าตอก  a,d  
Scharfer Rindfleischsalat mit thailändischen Kräutern, Chili, geröstetem Klebreisflocken und rote Zwiebeln  
**9.5**
- 6.5 15 Yam Wun Sen** ยำวุ้นเส้น  b,d,e,i,n  
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Erdnüsse, Koriander, Chili, Sellerie und Zitrone  
**12.5**
- 7.5 16 Pra Grung** ปลากระทิง  b,d  
Garnelensalat mit Zitronengras, Kafirblätter, Koriander, Limette und Thai Chili paste  
**12.5**

## 8.0 Chef's Choice mit Reis serviert

- 20 Pad Phed Ribs** ผัดเผ็ดซี่โครงหมู  a,d,f  
Gebratene Schweinerippchen mit Thai Chili-paste, Thai Aubergine und frischen Kräutern  
**15.0**
- 6.5 21 Nua Narok** เนื้อนํ้ารก  a,d,n  
Gebratene Entrecôte mit scharfer Basilikum Soße, Pfeffer, Kra Chai Wurzeln und Limettenblätter  
**21.5**
- 7.0 22 Plah Thod** ปลาหลดพริก  a,d,f,m  
Frittierter Wolfsbarsch mit Tamarinde-Chili-Soße, Koriander und Thai Basilikum  
**26.5**
- 8.0 23 Plah Lui Suan** ปลาอุยสวน a,d  
Frittierter Wolfsbarsch mit Tamarinde-Zitrus-Dressing, thailändischen Kräutern, Koriander und rote Zwiebeln  
**28.0**
- 8.5 24 Pad Cha Plah Thod** ผัดจ๋าปลา  a,d,f  
Frittierter Wolfsbarsch mit Thai Basilikum Soße. grüne Pfeffer, und Krachai Wurzeln  
**28.5**
- 9.5 25 Pad Pong Kari** ผัดพริกขี้หนู  b,c,d,f,g,i  
Gebratenes gelbes Curry mit Black Tiger Garnelen Thai Sellerie und Röhrei  
**27.0**  
Blaue Krabben +3.0

alle Preise verstehen sich in EURO

**BE BRAVE EMBRACE THE HEAT**





 VEGAN / VEGAN MÖGLICH

 SCHARF  SEHR SCHARF  THAI SCHARF!

## Curry mit Reis serviert

- 26 Shrooms** แกงพะแนงเห็ดกรอบ  a,e,h  
Erdnuss Curry mit frittiertem Champignon, Kürbis, Thai Basilikum und Lange Bohnen
- 27 Rising Sun** แกงกะหรี่ไก่ย่าง  a,d,h  
Gelbes Curry mit gegrilltem Hähnchen, Kartoffeln, Karotten und geröstetem Zwiebeln
- 28 Summer Dream** แกงเผ็ดเปิดย่าง   a,d,h  
Rotes Curry mit gegrillter Ente, Thai Aubergine, Tomaten und Ananas
- 29 Green Coco** แกงเขียวหวานกุ้ง   b,h  
Grünes Curry mit Black Tiger Garnelen, Aubergine, Thai Basilikum und Bambusstreifen
- 30 Massaman Gae** มัสมันแกะ a,h  
Massaman Curry mit geschmortem Lamm, Kartoffel, Karotten, Ingwer und Kokosflocken

## Hot Plates mit Reis serviert

- 12.0 35 Pad Trakai Jeh** ผัดตะไคร้เจ  a,f,k  
Gebratene Tofu mit Zitronengrasssoße, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Zuckerschoten und Sojasprossen **15.0**
- 14.5 36 Aubergines** มะเขือม่วงผัดน้ำพริกเผา   a,f  
Gegrillte Thai Aubergine mit Thai-Chili-Paste, Zwiebeln, Peperoni und Thai Basilikum **16.5**
- 16.5 37 Gai Yang** ไก่ย่าง  a,f  
Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln und Nam Jim Soße **15.0**
- 17.0 38 Ped Yang** เป็ดย่าง a,f,k  
Gegrillte Ente mit Pakchoi, Chinakohl, Peperoni, Zwiebeln und Pflaumensoße **18.5**
- 18.5 39 Nua Trakai** เนื้อตะไคร้ a,d,f,k  
Gebratene Entrecôte mit Zitronengrasssoße, Thai Sellerie und Sojasprossen **21.0**

## Classics

- 31 Kra Pao** ผัดกะเพราไข่ดาว   a,d,f  
Gebratenes Hackfleisch (nach Wahl) mit scharfer Basilikum-Soße und Reis **12.0**  
Huhn **12.5**  
Rind **+1.5**  
Muh Grob **+1.5**  
+ Spiegelei **+1.5**
- 32 Pad Thai** ผัดไทยกุ้ง  a,c,e,f,m  
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Rührei, Knoblauchschnittlauch, Erdnüssen und Sojasprossen **12.5**  
Huhn **12.5**  
Garnelen **+2.0**
- 33 Giew Tiew** ก๋วยเตี๋ยว  a,d,f  
Nudelsuppe mit thailändischen Kräutern, Sojasprossen und geröstetem Knoblauch **11.5**  
Tofu **11.5**  
Rind **+1.5**
- 34 Gung Ki Mao** กุ้งซีมา  a,b,d,f  
Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Thai Chilipaste, Aubergine und Thai Basilikum mit Reis serviert **18.0**

## Sides

- + Reis **2.0**
- + Klebreis **2.5**
- + Peanut Sauce e **2.0**
- + Seafood Sauce   d **2.0**

## Dessert

- 50 Mango Sticky Rice**  **8.5**  
Mango, Kokosmilch, Pandan, Klebreis
- 51 Hot Banana**  a **7.0**  
Banane, Kokossorbet, Agavensirup

## Pre-Order Menu serviert ab 18 uhr

- 40 Leng Saap** เล้งแซบ  d,i **30.0**  
Schweinerippen mit grüner Chilisoße, Knoblauch und Korianderwurzeln serviert mit Reis

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoffe 3 Süßstoffe 4 Geschmacksverstärker 5 Phospat 6 Schwefel 7 Chinin 8 Koffein a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesam l Sulphite m Lupinen n Weichtiere

alle Preise verstehen sich in EURO

**BE BRAVE EMBRACE THE HEAT**

alle Preise verstehen sich in EURO

## Home Mades<sup>0.31</sup>

### Cha Manao<sup>2,3,8</sup>

Schwarztee, Zucker, Limette

### Cha Yen<sup>2,3,8,g</sup>

Schwarztee, Zucker, Milch

### Nam Manao<sup>3</sup>

Limette, Zucker, Minze, Soda

### Hibiskus<sup>3</sup>

Hibiskus, Zucker, Limette

### Mango Lassi<sup>3,g</sup>

Mango, Yoguhrt, Milch, Kokos

### Coco Lychee<sup>3</sup>

Maracuja, Lychee, Kokos, Limette

### Yuzu Soda<sup>3</sup>

Yuzu, Lychee, Limette, Soda

## Soft Drinks

### Vöslauer

still / prickelnd

### Coca Cola

cola<sup>2,5,8</sup> / cola zero<sup>2,3,5,8</sup>  
fanta<sup>2</sup> / sprite

### Thomas Henry

tonic water<sup>7</sup> / bitter lemon<sup>7</sup>  
spicy ginger / ginger ale<sup>2</sup>

### Säfte

apfelsaft naturtrüb  
rhababarnektar / maracujasaft

## Tee<sup>0.31</sup>

### Ginger Lemongrass

### Ginger Orange

### Lime Mint

## Bier

5.5 König Ludwig Helles Von Fass<sup>a</sup> 0.31/0.51 **3.5/5.0**

### Tiger<sup>a</sup>

0.331 **4.5**

5.5 König Ludwig Alkoholfreies<sup>a</sup> 0.51 **5.0**

5.0

## Aperitif<sup>0.21</sup>

5.5 Aperol Spritz<sup>2,3,1</sup> **7.5**

5.5 Hugo<sup>3,1</sup> **7.5**

### Lillet<sup>2,3,7,1</sup>

5.5 **7.5**

Ginger / Lemon / Vive

5.5

## Weisswein<sup>1</sup>

### Chardonnay "Sandstein"

2021, Oliver Zeter, trocken

0.21 0.751

**8.0 26.0**

### Grauburgunder vom Schiefer

2021, Weingut Marc Josten, trocken

0.21 0.751

**8.5 27.0**

0.251/0.751 **3.0/6.5**

0.21 **3.0**

## Rosé<sup>1</sup>

### Doktorspiele

2021, Weingut Dr.Koehler, fruchtig

0.21 0.751

**7.5 25.0**

0.21 **3.5**

## Rotwein<sup>1</sup>

### Raiza Crianza

2018, Vicente Gandía, trocken & komplex

0.21 0.751

**7.5 25.0**

0.21 **3.0**

0.21 **3.5**

## Long Drinks<sup>0.31</sup>

4.0 Moscow Mule<sup>3</sup> **9.5**

4.0 Gin Tonic<sup>2,3,7</sup> **9.5**

4.0 Yuzu Tonic<sup>2,3,7</sup> **10.0**

Vodka Soda<sup>2,3,7</sup> **8.5**

IT DOESNT GET MORE **AUTHENTIC** THAN THIS