

Aimy

Brienner Straße 10, 80333 muenchen
+498945212755

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| APPETIZER | VORSPEISEN

Netskin rolls aux crevettes

12,00 €

KNUSPRIG TAPIOCA FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE UND SHRIMPS
CRISPY TAPIOCA SPRING ROLLS WITH VEGETABLE AND SHRIMPS

Daily fresh oyster

7,00 €

MAISON GILLARDEAU AUSTERN No.3 | THAI-GREEN CHILI-MIGNONETTE
MAISON GILLARDEAU OYSTER No.3 | THAI GREEN PEPPERS MIGNONETTE

Beef tartar

20,00 €

SPICY BEEF TARTAR VOM FRISCHEN ANGUS RIND | GERÖSTETE BROT
SPICY BEEF TARTAR FROM FRESH ANGUS BEEF | ROAST BREAD

Vietnamese shrimp sommer rolls

14,00 €

FRISCHEN SOMMERROLLEN | BLACK TIGER GARNELEN | SPARGEL RELISH | KRÄUTER
FRESH SOMMER ROLLS | BLACK TIGER SHRIMP | ASPARAGUS RELISH | HERBS

| SALAD | SALATE

Raw salmon salad

20,00 €

LABEL ROUGE LACHS ROH | ZITRONENGRAS | AVOCADO | PEPPERONI | NAM PLA DRESSING
LABEL ROUGE SALMON RAW | LEMONGRASS | AVOCADO | CHILI | NAM LIME DRESSING

Crunchy tofu salad

16,00 €

KNUSPRIGE TOFU | ZITRONENGRAS | KRÄUTERN | MANGO | PAPAYA | TOMATEN
CRISPY TOFU SALAD | LEMONGRASS | HERBS | MANGO | PAPAYA | TOMATO

| SUMMER BOWLS

Gegrilltem kalamari & garnelen

25,00 €

VIETNAMESE BUN NOODLE BOWLS | LAUWARME VIETNAMESISCHE REISNUDELN | MIT KNACKIGEN SALATEN |
FRISCHEN KRÄUTERN UND LIMETTEN-NAM-VINAIGRETTE
WAHLWEISE MIT:

Gegrillten us beef short ribs

25,00 €

VIETNAMESE BUN NOODLE BOWLS | LAUWARME VIETNAMESISCHE REISNUDELN | MIT KNACKIGEN SALATEN |
FRISCHEN KRÄUTERN UND LIMETTEN-NAM-VINAIGRETTE
WAHLWEISE MIT:

Tofu & kräuterseitlingen

22,00 €

VIETNAMESE BUN NOODLE BOWLS | LAUWARME VIETNAMESISCHE REISNUDELN | MIT KNACKIGEN SALATEN |
FRISCHEN KRÄUTERN UND LIMETTEN-NAM-VINAIGRETTE
WAHLWEISE MIT:

| VEGETARIAN | VEGETARISCH

Spicy lemongras tofu

22,00 €

TOFU | CHILI ZITRONENGRAS | GEMÜSE
TOFU | CHILI LEMONGRAS | VEGETABLES

Tofu peanuts curry vegan VEGAN

22,00 €

TOFU | LEICHT SCHARFE ERDNUSS-CURRY | KOKOSMILCH | CASHEWNÜSSE
TOFU | LIGHT SPICY PEANUTS CURRY | COCONUT MILK | CASHEW NUTS

Pad see ew pak

20,00 €

REISROLLNUDELN | BROKKOLI | BIO-SPROSSEN | AUSTERNPILZE | EI | AROMATISCHE SOJASOSSE
RICE ROLL NOODLES | BROCCOLI | BEAN SPROUTS | OYSTER MUSHROOMS | EGG | AROMATIC SOY SAUCE

Crispy rice clay pot

22,00 €

KNUSPRIGER REIS IM TONTOPF | VERSCHIEDENE GEMÜSE | EINGELEGTES RELISH | TOFU
CRISPY RICE CLAY POT | ASSORTED VEGETABLES | PICKLED RELISH | TOFU

| MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Spicy thai beef basil fried rice	20,00 €
GEBRATENER EIER REIS NACH THAILÄNDISCHER ART MIT RINDFLEISCH THAI-BASILIKUM CHILI FRIED JASMINE RICE THAI STYLE WITH BEEF THAI BASIL & CHILIES	
Braised us beef with massaman curry & tumeric roast potato	25,00 €
MASSAMAN CURRY MIT RINDFLEISCH CASHEWKERNEN KURKUMA-BRATKARTOFFELN MASSAMAN CURRY WITH BEEF CASHEW NUTS TURMERIC ROAST POTATO	
Roast duck ginger soy	24,00 €
PEKING BARBARIE ENTENBRUST GEMÜSE INGWER-SOJA PEKING BARBARIE DUCK BREAST VEGETABLE GINGER SOY	
Fried rice duck & holy basil sauce	24,00 €
WOK-GERÖSTETER JASMIN REIS PEKING ENTENBRUSTFILET HOLY-BASILIKUM-SAUCE PAPAYA WOK-FRIED JASMINE RICE PEKING DUCK BREAST HOLY BASIL SAUCE GREEN PAPAYA	
Chicken green asparagus	22,00 €
MAISHÄHNCHENFILET MIT GRÜNEM SPARGEL AUSTERNPILZEN REISWEIN CORN FED CHICKEN FILLET WITH GREEN ASPARAGUS OYSTER MUSHROOMS RICE WINE	
Thai red curry with grilled salmon	25,00 €
ROTES THAI CURRY MIT GEGRILLTEM LABEL ROUGE LACHS VERSCHIEDENEM GEMÜSE RED THAI CURRY WITH GRILLED LABEL ROUGE SALMON MIX VEGETABLE	
Crispy fish glazed tamarind	35,00 €
KNUSPRIGES ZACKENBARSCHFILET TAMARINDEN-GLASUR ANANAS GEMÜSE CASHEW CRISPY GROUPER FILLET TAMARIND GLAZE PINEAPPLE VEGETABLES CASHEW	
Wild catch sepilinis lemongras chili	25,00 €
WILDFANG BABY SEPIA CHILI ZITRONENGRAS GEMÜSE WILDCATCH BABY SEPIA CHILI LEMONGRAS VEGETABLES	
Seafood clay pot with crispy rice	36,00 €
KNUSPRIGER REIS IM TONTOPF VERSCHIEDENE GEMÜSE EINGELEGTES RELISH MEERESVARIATION CRISPY RICE CLAY POT ASSORTED VEGETABLES PICKLED RELISH FRUITS DE MER	

| AIMY TAPAS**Speciale ancelin oyster n°3****5,00 €**

AUS BOURCEFRANC-LE-CHAPUS | THAI-MIGNONETTE
FROM BOURCEFRANC-LE-CHAPUS | THAI-MIGNONETTE

Oath of zen garden**17,00 €**

AVOCADO | QUINOA | ROTE BETE | PAPAYA | GRÜNER APFEL | WALNÜSSE | KRÄUTER
AVOCADO | QUINOA | BEET | PAPAYA | GREEN APPLE | WALNUTS | HERBS

Crispy thai spring rolls**14,00 €**

FRÜHLINGSROLLEN GEFÜLLT MIT SÜSSKARTOFFELN | GLASNUDELN | GEMÜSE
CRISPY SPRING ROLLS FILLED WITH SWEET POTATOES | GLASS NOODLES | VEGETABLES

Dubai angel hair shrimps**18,00 €**

KNUSPRIGE BLACK TIGER GARNELEN | FILOTEIG | PISTAZIEN | SWEET & SOUR SPICY-AIOLI
CRISPY BLACK TIGER SHRIMPS | FILOTEIG | PISTACHIOS | SWEET & SOUR SPICY AIOLI

Filled courgetti flowers tempura with thai fish cake**22,00 €**

FRITTIERTE ZUCCHINIBLÜTEN | BLACK COD FISCH | SINGHA-TEMPURA | KALAMANSI-SWEET SOUR-DIP
DEEP FRIED COURGETTI FLOWERS | BLACK COD FISH | SINGHA-TEMPURA | CALAMANSI-SWEET SOUR-DIP

"saigon style" tuna truffle pizzeta**25,00 €**

REISTEIG | BLUEFIN TUNA CARPACCIO | TRÜFFEL-AVOCADO-CREME | DRACHEN-CHILAQUITA-SALSA
RICECAKE | BLUEFIN TUNA CARPACCIO | TRUFFLE AVOCADO CREME | DRAGON CHILAQUITA-SALSA

Rainbow thai ceviche**22,00 €**

LABEL ROUGE LACHS | BLUEFIN TUNA | BARSCH | AVOCADO | THAI KALAMANSI
LABEL ROUGE SALMON | BLUEFIN TUNA | SEABASS | AVOCADO | THAI KALAMANSI

Grilled pulpo**19,00 €**

GEGRILLTER OKTOPUS | GEREIFTE PAPAYA SALSA | FERMENTIERTE CHILI-GLASUR | WALNÜSSEN
GRILLED OCTOPUS | RIPPED PAPAYA SALSA | SWEET CHILI JAM GLAZE | WALNUTS

Spicy thai beef tartare**20,00 €**

PIKANT ANGEMACHTES TATAR VOM BLACK ANGUS BEEF | KURKUMA BROT
SPICY BEEF TARTARE OF BLACK ANGUS BEEF | TURMERIC BREAD

Crab corned cake**20,00 €**

THAILÄNDISCHE GEBACKENE KÜCHLEIN AUS SCHNEEKRABBen FLEISCH | MAIS | AVOCADO
THAI CORN FRITTERS | SNOW CRAB MEAT | AVOCADO | CORN | SEZCHUAN BECHAMEL

| BROTH

Thai style fish soup 20,00 €

THAI BOUILLABAISSE MIT EDELFISCHEN UND MEERESFRÜCHTEN | KRÄUTERN | KURKUMA BROT
THAI BOUILLABAISSE WITH FINE FISH AND SEAFOOD | HERBS/TURMERIC BREAD

Drunken whole lobster in clear tom yum broth 100,00 €

GANZE KANADISCHER HUMMER CA. 700g | SAUER-SCHARFER TOM YUM SUD | FRISCHE KRÄUTER
WHOLE LOBSTER FROM CANADIAN ABOUT 700g | SOUR SPICY TOM YUM BROTH | FRESH HERBS

| HOMEMADE DUMPLINGS

Crystal dumplings shrimp & scallop 18,00 €

KRISTALL DUMPLINGS MIT JAKOBSMUSCHELN | GARNELEN | TRÜFFEL-CREAM-SAUCE
KRISTALL DUMPLINGS WITH SCALLOP | SHRIMP | BLACK TRUFFLE CREAM SAUCE

Beef dumpings with foie gras 20,00 €

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT RINDFLEISCH | GEBRATENE FOIE GRAS
STEAMED DUMPLINGS WITH BEEF | SEARED FOIE GRAS

Vegetarian dumplings VEGETARISCH 16,00 €

KNUSPRIG VEGETARISCHE TEIGTASCHEN | SPINAT | TOFU | CREAM CHEESE
CRISPY VEGETARIAN DUMPLINGS | SPINAT | TOFU | CREAM CHEESE

| YUM | LAARB | SALADS

Som tam mamuang 17,00 €

GRÜNE PAPAYA | MANGO | WILDE BOHNEN | ERDNÜSSE | IM MÖRSE ANGEMACHT
GREEN PAPAYA | MANGO | WILD BEANS | PEANUTS | DRESSED IN THE MORTAR

Traditional laarb gai 17,00 €

GEHACKTES MAISHÄHNCHEN | RÖSTREIS | PFEFFER | ASIA KRÄUTER | TOM YUM-LIMETTEN-DRESSING
MINCED CORN-FED CHICKEN | ROASTED RICE | PEPPER | ASIAN HERBS | TOM YUM LEMON

Beef lemongras ceviche 22,00 €

MARINIERTES RINDERFILET | ZITRUS-KRÄUTER-DRESSING | ZITRONENGRAS | KORIANDER | GARTENTOMATEN
MARINATED BEEF FILET | CITRUS-HERB DRESSING | LEMONGRASS | CORIANDER | GARDEN TOMATOES

Crispy organic tofu & ripe papaya salad 16,00 €

SALAT MIT KNUSPRIGEM TOFU | ZITRONENGRAS | GEREIFTE PAPAYA | MANGO | KRÄUTERN
SALAD WITH CRISPY TOFU | LEMONGRASS | RIPE PAPAYA | MANGO | HERBS

Raw label rouge salmon salad 20,00 €

LABEL ROUGE LACHS (ROH) | ZITRONENGRAS | THAI KRÄUTER | LIME-DRESSING
RAW LABEL ROUGE SALMON | LEMONGRASS | THAI HERBS | LIME DRESSING

| FISH & SEAFOOD

Tradition seafood green curry 38,00 €

ROTBARSCH | JAKOBSMUSCHELN | GEDÜNSTET IN KOKOSWASSER MIT GRÜNEM CURRY | THAI-BASILIKUM
GROUPEL | SCALLOPS | COOKED IN COCONUT WATER AND GREEN CURRY | THAI BASIL

Baked glazed black cod 52,00 €

KARAMELISIERTES BLACK COD FILET | GRÜNES KARTOFFEL MOUSSE | MADRAS CURRY-SCHAUM
CARAMELIZED BLACK COD FILLET | GREEN POTATO MOUSSE | MADRAS CURRY FOAM

Hot sepilini kapao basil 28,00 €

WILDFANG BABY SEPIA | BIRD-EYE-CHILI | GEMÜSE-JULIENNE | WILDER BASILIKUM
WILD BABY SEPIA | BIRD EYE CHILLI | VEGETABLE JULIENNE | WILD BASIL

Grilled lobster & prawns noodles 49,00 €

HALBER HUMMER GEGRILLT | WILDFANG GARNELEN | THAI GLASNUDELN | MEKONG BISQUE
GRILLED HALF LOBSTER | WILD CATCH SHRIMPS | THAI GLASNOODLES | MEKONG BISQUE

| VEGETARIAN & VEGAN

Tofu cashew garlic black bean VEGAN 20,00 €

TOFU | NIPPON SHIITAKEPILZ | CASHEWNÜSSEN | FERMENTIERTE BOHNEN | SCHWARZE KNOBLAUCH
BEAN CURD | SHIITAKE MUSHROOMS | FERMENTED BEANS | BLACK GARLIC

Roast tofu & sweet potato peanuts curry VEGAN 23,00 €

GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL | TOFU | LEICHT SCHARFE ERDNUSS-CURRY | KOKOSMILCH
ROAST SWEET POTATO | TOFU | LIGHT SPICY PEANUTS CURRY | COCONUT MILK

Panko baked cauliflower truffle 25,00 €

GRATINIERTER BLUMENKOHL & BROKKOLI | PANKO-KRUSTE | SÜSSKARTOFFEL MOUSSE | TRÜFFEL |
KARAMELISIERTE ZWIEBELN
GRATINATED CAULIFLOWER & BROCCOLI | PANKO CRUST | SWEET POTATO MOUSSE | TRUFFLE |
CARAMELIZED ONION

Avocado green curry 23,00 €

AVOCADO | GEMÜSE | GRÜNE KOKOS-CURRY-SAUCE
AVOCADO | VEGETABLES | GREEN CURRY SAUCE

Vegetarian pad thai 20,00 €

REISBANDNUDELN | TOFU | BIO-SPROSSEN | BIO-EI | PAD THAI-SAUCE
RICE NOODLES | BEAN CURD | BEAN SPROUT | ORGANIC EGG | PAD THAI SAUCE

Fried rice with black truffle & mushrooms 25,00 €

GERÖSTETE JASMINREIS MIT TRÜFFEL | KRÄUTERSEITLING | GERÖSTETE MANDELN | BIO EI
ROASTED JASMIN RICE WITH TRUFFLE | ROASTED ALMONDS | ORGANIC EGG

| DESSERT

Chocolate ginger tartlets 14,00 €

IN CHILI EINGELEGTE MANGOSTANEN | INGWER-EIS
CHILLI MARINATED MANGOSTEENS | GINGER ICE CREAM

Wild berry ragout with lychee sorbet 14,00 €

WALDBEEREN RAGOUT | LITCHI-SORBET
WILD BERRY RAGOUT | LYCHEE SORBET

Matcha cheese knafeh 14,00 €

KARAMELISIERTE BANANE | JOGHURTEIS | PISTAZIEN
CARMELIZED BANANA | YOGURT ICE CREAM | PISTACHIOS

| SEASON MENU

Oyster trilogy 24,00 €

DREI GILLARDEAU-AUSTERN | ANGEL HAIR KNUSPRIG | GRATINIERT | FRISCH MIT THAI-MIGNONETTE
GILLARDEAU OYSTERS (3) | CRISPY ANGEL HAIR | GRATINATED | THAI MIGNONETTE

Whole atlantic brown crab 65,00 €

AUSGELÖSTER TASCHENKREBS IN ZWEI RAFFINIERTEN ZUBEREITUNGEN
FRANZÖSISCH-THAILÄNDISCH STYLE, GEKÜHLTER KREBS | PAPAYA | ESTRAGON | TONBURI
HANDGEFERTIGTE RAVIOLI | BUTTRIGE KREBSROGEN-SAUCE | KNUSPRIGEM BROT
WHOLE BROWN CRAB, REMOVED FROM THE SHELL, SERVED IN TWO REFINED STYLES
FRENCH-THAI STYLE CHILLED CRAB | PAPAYA | TARRAGON | TONBURI
HANDCRAFTED RAVIOLI | BUTTERY CRAB ROE SAUCE | CRISPY BREAD

Surf & turf 45,00 €

24H US-SHORT-RIBS GEGRILLT (200 GR. VOM KNOCHEN GELÖST) | GARNELEN | CHILI
MARINIERTES THAI SPARGEL | BEEF JUS | ANABELLE KARTOFFEL
24H BRAISED & GRILLED US SHORT RIBS (200 GR. BONELESS) | HERB JUS | PRAWNS | CHILI MARINATED
ASPARAGUS | POTATO

White asparagus & smoke pepper duck 30,00 €

WEISSER SPARGEL | INGWER | GEGRILLTE & GERÄUCHERTE PEKINGENTE | ROTE-BETE-CHUTNEY
WHITE ASPARAGUS | GINGER | GRILLED SMOKED DUCK | BEETROOT CHUTNEY

Crispy iberico tonkatsu 30,00 €

IBERICO-SCHWEINEKOTELETT | PANKO | SÜß-HERZHAFTER GLASUR | WEISSER SPARGEL | SESAM
IBERICO PORK CULET | PANKO CRUST | SWEET UMAMI GLAZE | SESAME | WHITE ASPARAGUS

Wagyu truffle fried rice 45,00 €

GEBRATENER REIS | WAGYU-RINDFLEISCH | TRÜFFEL-DASHI | PERIGORD TRÜFFEL | MANDELN
FRIED RICE | WAGYU BEEF | TRUFFLE DASHI | PERIGORD TRUFFLE | ALMOND

Ginger chocolate lava cake & blood orange sorbet 18,00 €

INGWER SCHOKOLADE LAVA CAKE | BLOOD ORANGEN SORBET | EINGELEGTE HIMBEEREN
GINGER CHOCOLATE LAVA CAKE | BLOOD ORANGE SORBET | MACERATED RASPBERRIES