Khao San 58

Kazmairstraße 58, 80339 muenchen
+49 89 503239

KOMPLETTE SPEISEKARTE

THAI TAPAS

POPIA Vegetarian Spring Rolls VEGAN — **7,90 €**
Original thai frühlingsrollen | hausgemachter umeshu-pflaumen-dip

MA KEUA PRAW eggplant fried sticks — **9,90 €**
Lange auberginen | tempura mantel | kräuter-meerrettich-dip

GIAU PHED HORAPAO chilli thai basil wantan — **9,90 €**
Gedämpfte chicken wantan | chilli-thaibasil-sauce | lauchzwiebel

GIAU GROB Crispy Chicken Wantan — **8,90 €**
Classic crunchy wantan | huhn | thai gewürz

PUE NEY THOD MAKHAEM Jumbo Softshell-crab — **18,90 €**
Knusprige butterkrebs | tamarind-sauce | knoblauch | lauchzwiebel | grün mango

GUNG THOD MAMUANG bang kick prawns (4 stk.) — **13,90 €**
Garnelen im popcorn-mantel | mango | glasiert in tnt-sauce

MUK TEMPURA spicy crispy calamari — **12,90 €**
Baby calamari | tempura mantel | namprik cream spicy

SATAY GAI chicken satay — **8,90 €**
Hähnchenspiesse | erdnuss-dip | gurken-salsa

SAKU SAI GAI chicken dumplings (4 stk.) — **9,90 €**
Gegrillte teigtaschen mit huhn | kräuter-thai basilikum-chili-sauce

PLA MUK YAI crispy octopus — **13,90 €**
Knusprige oktopus | blattsalate | chili-limetten-kräuter-dip

MIX STARTER gemischte Vorspeisen ab 2 Personen — **15,90 €**
Knusprige oktopus | frühlingsrollen | wantan | chicken satay | garnelen satay | mango salad

THAI SOUPS SPECIAL

Hot tom yam gung — **9,90 €**
Original tom yum sauer-scharf suppe | garnelen | thai wurzelkräuter

GIAU NAM chicken wantan soup — **8,90 €**
Klare brühe | chicken wantan | pakchoi | gemüse |

TOM KHA GAI creamy tom-yam-soup with chicken — **9,90 €**
Cremige kokos tom yum suppe | huhn | pilzen | zitronengras

Tom yam potek special thai hot pot soup — **15,90 €**
Gemischte thai seafood suppe | im hot pot serviert | sauer-scharf

FAMOUS YUM SALADS

NUA NAM TOK waterfall steak salad — **17,90 €**
Salat mit rosa gegrilltem rinderfilet | röstreis-pfeffer | limonen-zitronengras-dressing

SOMTAM YUM MAMUANG green papaya mango salad — **10,90 €**
Thai style salat auf mörser mit grüne papaya und mango

YUM AVOCADO avocado salad — **10,90 €**
Avocado | cherrytomaten | rot-zwiebel | coriander

LAAB GAI SALAD minced chicken salad — **13,90 €**
Salat mit geröstete hühnerfleischhack | thai kräutern | limonen-chili-dressing

YUM PLA SOD thai salmon ceviche — **13,90 €**
salat aus frischem lachs | thai ceviche style | avocado | zitronengras

Pla gung papita prik pao — **13,90 €**
Salat mit garnelen | gereifte thai papaya | frischen kräuter

YAM WUNSEN HOI glasnoodles salad with scallop — **16,90 €**
Glassnudeln salat | jakobmuscheln | koriander | tom yum limetten-dressing

RICE & NOODLE FROM HOT WOK

PAD WUNSEN GUNG stir fried glassnoodles with shrimps **21,90 €**
Glasnudeln | garnelen | grünes gemüse

PAD THAI thai fried ricenoodle (mit tofu) **17,90 €**
Traditionelle thai reisbandnudeln | tamarind sauce mit tofu

PAD THAI thai fried ricenoodle (mit huhn) **17,90 €**
Traditionelle thai reisbandnudeln | tamarind sauce mit huhn

KAO PAD GAI fried rice chicken thaistyle with pineapple **19,90 €**
Gebratener reis | huhnbrustfilet | ananas | gemüse | cashewkerne

Thai special seafood angel hair noodles **26,90 €**
Weirzennudeln | meeresfrüchte | basilikum | chili | kafir limetten | praham sauce

CURRY SPECIAL

Original red curry | gaeng phed (thai entefilet) **23,90 €**
Rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit THAI ENTEFILET

Original red curry | gaeng phed (mix gemüse) **17,90 €**
Rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit MIX GEMÜSE

Original red curry | gaeng phed (huhn) **19,90 €**
Rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit HUHN

Intense green curry | gaeng kiewvan (avocado & shrimps) **21,90 €**
Grünes curry wahlweise mit AVOCADO & SHRIMPS

Intense green curry | gaeng kiewvan (mix seafood) **25,90 €**
Grünes curry wahlweise mit MIX SEAFOOD (jakobsmuscheln, garnelen, fischfilet, calamari)

Intense green curry | gaeng kiewvan (huhn) **19,90 €**
Grünes curry wahlweise mit HUHN

Chuchi curry | gaeng chuchi (lachsfilet) **22,90 €**
Kräftiges rotes curry mit limettenblättern LACHSFILET

Chuchi curry | gaeng chuchi (crispy softshell crab) **24,90 €**
Kräftiges rotes curry mit limettenblättern CRISPY SOFTSHELL CRAB

No cream curry | gaeng pa (rinderfilet) **26,90 €**
Provenzalischen curry ohne kokosmilch, sehr scharf RINDERFILET

No cream curry | gaeng pa (garnelen) **21,90 €**
Provenzalischen curry ohne kokosmilch, sehr scharf GARNELEN

No cream curry | gaeng pa (huhn) **19,90 €**
Provenzalischen curry ohne kokosmilch, sehr scharf HUHN

BAMBOO ISLAND CATCH

AHAN THALE KRAPAO stir-fried mixseafood with thai-basil sauce **26,90 €**
Garnelen | jakobsmuscheln | calamari | knoblauch | stachel thai basilikum

GUNG KRATIEM PRIK THAI shrimps with thai green pepper sauce **21,90 €**
Garnelen | grüne pfeffer | knoblauch | koriander | pakchoi | nam prik kräuter sauce

PLA MUK PAD PRIK red hot chilli pepper stir-fried calamari **21,90 €**
Baby calamari | rote peperoni | junge zwiebeln | chili

GUNG PRIEWAN sweet-sour shrimps **21,90 €**
Garnelen | süß-sauer glasur | ananas | kirschtomaten | knackige gemüse

PLA PAD KHING atlantic cod fish with soy ginger sauce **22,90 €**
Atlantic kabeljaufilet | gemüse | soya-ingwer-sauce

PLA PRIK NARA drunken cod fish with herbel-sauce **22,90 €**
Atlantik kabeljaufilet | Zitronengrass-kräuter-sauce | Chilli

HOI PRIKPAO sauted scallops in fermented chilli-sauce (5stk.) **27,90 €**
Jakobsmuscheln | gemüsestreifen | süsslich-fermentierte chili-sauce

PLA THOD GROB MAEKHAEM crispy whole Seabream with Tamarind-Sauce **26,90 €**
Ganzen gegrillte goldbrasse | tamarind | wok-gemüse | knoblauch

MEAT

GAI MET MAMUANG chicken cashew classic — **19,90 €**
Hänchen | frühlingszwiebeln | gemüse | cashewnüssen

GAI ZAP KRAPAO spicy minced chicken with Kapow basil — **21,90 €**
Original gehacktes hähnchen | chili-basilikum-paste | stachel basilikum | thai lange bohnen

PED PAD PRIK spicy stir-fried duck filet — **23,90 €**
Gebratenes entenfilet | peperoni | jungen zwiebeln | chili sauce

PED TOD GROB crispy duck with soya-sauce and vegetables — **23,90 €**
Knusprige thai ente | gemüse | soya |basilikum-sauce

NUE PAD KHING beef-tenderloin with ginger sauce — **26,90 €**
Bayerisches rinderfilet von der färse | gemüse | ingwer-sauce

NUE KEE MAO spicy beef-tenderloin with intense thai chilli — **26,90 €**
Bayerisches rinderfilet von der färse | thai wurzelkräuter | bird's eye chilli | pikante sauce

GUANG KUA SAPAROT deer pineapple organic bamboo — **32,90 €**
Hirschrückenfilet neuseeland | duft ananas | öko bambusscheiben | madras-kräuter-sauce

MIX MEAT PISET mix meat with vegetables in herbel-sauce — **25,90 €**
Aus dem wok gebratene filet vom huhn, rind und ente | hausgemachte kräuter-sauce

KHAO SAN SPECIAL

SEAFOOD TANYONG in fresh coconut — **34,90 €**
Meeresfrüchte | leichter rote curry-sauce | kokosfleisch | serviert in einer frischen kokosnusschale

Grilled jurassic king prawn — **35,90 €**
Gegrillten U10 wildfang garnelen | wok Gemüse | 3 verschiedene thai-dipping-sauce

Khao san nua — **29,90 €**
Glasiertes Rinderfilet | zuchini | kaiserschotten | koriander | fermentierte chili sauce

Tiger & dragon surf and turf style — **34,90 €**
Gegrilltes Rinderfilet | gegrillte garnelen | gemüse | wild-pfeffer-sauce

VEGETARIAN

Tofu glasnoodles 16,90 €
Tofu | glasnudeln | grünes gemüse | süsslich soja-sauce

Tofu pad krapao 16,90 €
Tofu | frische ingwer | saison gemüse

Fried rice vegetable cashew 16,90 €
Gebratener reis | gemüse | cashewnüssen | tofu

Angel hair noodles veggie 16,90 €
Weizennudeln | praham sauce | saison gemüse

PAK RAK RUOM mixed wok vegetables in soya-sauce 16,90 €
mixed wok vegetables in soya-sauce

DESSERT

Sorbet variation with exotic fruits 10,90 €
Kokos | ananas | mango

Mango sticky rice 12,90 €
Klebereis | frische mango | kokoscream

Kanom thai creme VEGETARISCH 9,90 €
Thailändischen creme | exotische früchte | mangojus

Traditional fried banana & coconut ice cream VEGETARISCH 7,90 €
Gebackene banana | honig | kokoseis | haselnuss krokant