Prickynoo

Roßstraße 21, 40476 duesseldorf
+4921151500909

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSKARTE

M 1. Phad Pahk Ruammit VEGETARISCH — 11,00 €
Champignons gebr. mit verschiedenem frischem Gemu se, Peperoni in Knoblauch Sauce. (scharf) (D,F,L,7)

M 2. Gaeng Phet Pahk Ruammit VEGETARISCH — 11,00 €
Champignons gebr. mit Bambus, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Peperoni und Zitronenblätter in rotem Curry Kokoscreme Sauce

M 3. Gaeng Phet Gai — 12,50 €
Hu hnerfleisch gebr. mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Peperoni, Bambus und Zitronenblätter in roter Curry

M 4. Gai Pad Khimao — 12,00 €
Hu hnerfleisch gebr. mit Bambus, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Peperoni, Chili, Porree und Thai-Basilikum (Knobl. / scharf)

M 5. Gai Phad Thai Baan Norg — 12,00 €
Hühnerfleisch gebr. mit Champignons, Zwiebeln, Thai-Basilikum, Porree und Peperoni (scharf) (D,F,L,7)

M 6. Gai Phad Gratiam Prikthai — 12,00 €
Hühnerfleisch gebr. mit frischen Champignons, Bambus, Paprika, Porree, Peperoni, Chili und gru nem Pfeffer (Knobl. / scharf)

M 7. Gai Phad Prik — 12,00 €
Hühnerfleisch gebr. mit verschiedenem frischem Gemu se, Peperoni in Knoblauch Sauce (scharf) (D,F,L,7)

M 8. Bami Goreng — 11,50 €
Bami Nudeln gebr. mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Zwiebeln, Porree, Peperoni, Sojabohnen und Brokkoli (Knobl. /

M 9. Nasi Goreng — 11,50 €
Gebratene Reis mit Hühnerfleisch, frischen Champignons, Zwiebeln, Porree, Peperoni, Sojabohnen und Brokkoli (Knobl. / scharf)

M10. Guai Tiau Phad Baan Prickynoo — 11,50 €
Gebratene Reisnudeln mit Hu hnerfleisch, Brokkoli, Zwiebeln, Peperoni, Porree, Thai-Basilikum, Sojabohnen und frischen

M11. Ped Thord Grob Phaak Nua — 14,00 €
Ente knusprig mit gebratenem Brokkoli, Zucchini, Bambus, Zwiebeln, Paprika, Porree, Peperoni, Zitronenblätter und rotem Curry

M12. Ped Thord Grob Jaangwatt Nhorngkhai — 14,00 €
Ente knusprig mit gebratenne Champignons, Bambus, Zwiebeln, Paprika, Morcheln, Peperoni, Zitronenblätter und Porree in

M13. Phad Tha Krai Gai Phong Karl — 12,50 €
Hu hnerfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, frischen Champignons, Peperoni und Zitronengras in Curry-creme sauce (Knobl.

M14. Khao Phad Thai — 11,50 €
Gebratene Reis mit Hu hnerfleisch , Paprika, Champignons, Sojabohnen, Porree und Peperoni nach Thai Art, dazu Zitronen,

M15. Gaeng Curry Ped — 14,00 €
Ente gebraten mit Bambus, Paprika, Kartoffeln und Peperoni in gelber Curry-Kokoscreme Sauce (scharf) (D,7)

M16. Panaeng Nua — 14,00 €
Rindfleisch gebraten mit Bambus, frischen Champignons, Erdnuss Peperoni, Thai-Basilikum, Zitronenblätter und rotem Curry

M17. Phad Prik Khing Gai — 12,00 €
Hühnerfleisch gebraten mit Bambus, Champignons, Brokkoli, Zucchini, Peperoni, Ingwer, und rotem Curry (sehr scharf) (D,F,L,7)

M18. Mee Kathii Gai Gung — 13,00 €
Gebratene Reisnudeln mit Hu hnerfleisch, Garnelen, Bambus Sojabohnen, Peperoni und Porree in Curry – Creme Sauce (Scharf

M19. Gai Phad Med Mamuang — 13,00 €
Hu hnerfleisch gebraten mit Paprika, Champignons, Bambus, Porree, Cashew-Nu ssen und Peperoni in Chili Sauce (Knobl.

M 20. Pla Thord Laad prickthai — 13,50 €
Fisch knusprig gebr. mit Zwiebeln, Bambus, Paprika, Porree, Peperoni, Thai-Basilikum, gru nem Pfeffer, Zitronen Blätter und

M 21. Tauhoo Pad Phak Ruammit VEGETARISCH — 12,00 €
Gebratene Tofu mit verschiedenem frischem Gemu se, Porree, Peperoni und Knoblauch (scharf)(D,F,L,7)

M 22. Gaeng Phet Tauhoo VEGETARISCH — 12,00 €
Gebratenes Tofu mit frischen Champignons, Bambus, Zucchini, Peperoni und Zitronenblätter in roter Curry Kokosmilch Sauce

M 24. Ped Massaman — 14,00 €
Ente knusprig gebr. mit Massaman Curry, Kartoffeln, Bambus, Zwiebeln und Erdnu sse in Kokosmilchsauce (scharf) (D,E,7)

M 26. Nua Pad Khimao — 14,00 €
Rindfleisch gebr. mit Bambus, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln, Peperoni, Porree und Thai-Basilikum (Knobl. / scharf) (D,F,L,7)

M27. Bami Pad a ‘la Prickynoo — 11,50 €

VORSPEISEN

Kao Griab Gung — **2,50 €**
Krabben-Chips (B)

Poh Pia — **4,30 €**
Veget. Thai-Fru hlingsröllchen mit su ß-sauer Sauce (A)

Giau Grob — **4,50 €**
Gebackene Thai Wan Tan mit su ß-sauer Soße (A,D)

Gung Schub Paeng Tord — **6,50 €**
Gebackene Garnelen mit su ß-sauer Sauce (A,B,C)

Poh Pia Yai — **5,00 €**
Fru hlingsrolle mit Fleischfu llung und su ß-sauer Soße (A,F,L)

SALATE

Salat Ruammit — **7,00 €**
Gemischte Salat a la Prickynoo (mild scharf) (D,E,F)

Yam Wun Sent Gai — **8,50 €**
Glasnudeln Salat mit Hu hnerfleisch, Morcheln, Erdnu sse, Paprika, Zwiebeln, Sojabohnen (mild scharf) (D,E,F)

SUPPEN

Giau Nam 4,50 €
Wan Tan Suppe mit Schweinefleischfu llung (A,D,L)

Soup Makkeuthep 4,50 €
Tomatensuppe mit Hu hnerfleisch (L,G)

Tom Kha Gai 5,00 €
Pikante Kokosmilchsuppe mit Hu hnerfleisch (D,7)

Tom Yam Gung 5,50 €
Garnelen Suppe nach Thai Art mit Champignons (scharf) (B,D,7)

Tom Yam Gai 4,60 €
Hu hnerfleisch Suppe nach Thai Art mit Champignons (scharf) (D,7)

Tom Yam a´la Prickynoo 4,80 €
Hu hnerfleisch Suppe mit Champignons (scharf) (D,7)

Tom Yam Priow Waan 4,50 €
Suppe nach Peking Art (F,7)

DESSERTS

Sapparod Thord Nam Peung VEGETARISCH 4,50 €
Gebackene Ananas mit Honig (A,C)

Guai Thord Nam Peung VEGETARISCH 4,50 €
Gebackene Banane mit Honig (A,C)

HÜHNERFLEISCH

H 2. Gai Phad Khi Mao **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Brokkoli, Paprika, Bambus, Chili, Zwiebeln, Peperoni, Porree und Thai-Basilikum (Knobl. / sehr scharf)(D,F,L,7)

H 3. Gai Phad Mat Mao **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Champignons, Bambus, Zwiebeln, Porree, Zitronengras, Galangal, Zitronenblätter, Peperoni, Chili und Knoblauch (Knobl. / sehr scharf)(D,F,L,7)

H 4. Gai Phad Gratiam Prikthai **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit frischen Champignons, Bambus, Paprika, Porree, Peperoni, Chili und gru nem Pfeffer (Knobl. /sehr scharf)(D,F,L,7)

H 5. Gai Phad Khing **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Bambus, Ingwer, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Morcheln, Porree (Knobl. / scharf)(D,F,L,7)

H 6. Gaeng Khiow Waan Gai **15,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Maiskolben, Bambus, Zucchini, Paprika, Champignons, Thai-Basilikum, Peperoni, Zitronenblätter und gru nem Curry in Kokosmilch Sauce (scharf)(D,7)

H 7. Gaeng Phet Gai **15,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Maiskolben, Bambus, Zucchini, Paprika, frischen Champignons, Zitronenblätter, Peperoni, Ananas und rotem Curry in Kokosmilch Sauce (scharf)(D,7)

H 8. Gai Phad Lopburi **15,00 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Brokkoli, Bambus, Paprika, Porree, Strohpilzen, Zucchini, Zitronenblätter, Peperoni, Chili und rotem Curry (Knobl. /scharf) (D,F,L,7)

H 9. Gai Phad Mat Mua Chua **15,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Champignons, Bambus, Zucchini, Strohpilzen, Zitronenblätter, Peperoni und Zitronengras in Kokos-Knoblauch Sauce (scharf) (D,7)

H 10. Gai Phad Thai Baan Norg **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln, Porree, Peperoni, Thai-Basilikum (scharf) (D,F,L,7)

H11. Gai Phad Lad Prik **15,00 €**
Hu hnerfleisch gebr. mit Zwiebeln, Bambus, Paprika, Porree, Thai-Basilikum, Zitronenblätter, Peperoni, Chili und Erdnu ssen (Knobl. /sehr scharf) (D,F,L,E,7)

H12. Gai Phad Prik Daeng **14,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit Bambus, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Zitronenblätter, Morcheln, Porree, Peperoni und Tomaten Sauce (Knobl./scharf) (D,F,L,7)

H13. Gai Phad Med Mamuang **15,50 €**
Hu hnerfleisch gebraten mit frischen Champignons, Bambus, Paprika, Thai-Basilikum, Porree, Peperoni, Chili und Cashewnu sse in Chili-Sauce (Knobl./sehr scharf) (D,F,L,H,7)