

Taleh Thai

Käthe-Niederkirchner-Straße 14, 10407 berlin
+49 30 42851030

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| EIN GUTER ANFANG • THE ABSOLUTE BEGINNING

Popia Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce	5,50 €
Khanom chip Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit einer hauseigenen Pflaumensauce	8,50 €
Kiao krob Gebackene Wan Tan gefüllt mit Pilzen, Hähnchenfleisch und Krabben mit süß-saurer Sauce	6,00 €
Tau huu tord Gebackene Tofuecken mit süß-saurer Sauce	6,00 €
Gung tord krob Gebackene Garnelen mit Banane-Chilli Dip	8,00 €
Pik gai tord Gebackene Hähnchenflügel mit süß-saurer Sauce	5,50 €
Kau kriab Portion Krabbenchips	4,50 €
Tord man pla Thailändische Fischbouletten mit süß-saurer Sauce	8,00 €
Hoi joy tord Tofublätterteig gefüllt mit Tarowurzelpaste und Erdnüssen mit süß-saurer Sauce	8,00 €
Gai hoh bai deuy Hähnchenfleisch im frittierten Duftblättermantel mit einer hauseigenen Pflaumensauce	8,00 €
Sateh gai Fünf grosse Hähnchenfleischspieße mit Erdnußsauce	9,50 €

| SALAT MACHT SATT • SALADS AS MAIN DISH

Yam wunsen tau huu Glasnudelsalat mit Tofu, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen	12,50 €
Yam taleh Meeresfrüchtesalat mit thailändischen Kräutern und Chili	16,00 €
Yam wunsen Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch, Chili, Staudensellerie und Erdnüssen	13,00 €
Nüa nam tok Salat vom scharf gebratenen Rindfleisch in Scheiben mit thailändischen Kräutern	15,00 €
SOM TAM THAI 'Das Heiligtum Thailands' Grüner Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und thailändischen Kräutern	16,00 €
Laab gai Salat vom gehackten Hähnchenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	13,50 €
Laab muu Salat vom Schweinefleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	13,50 €
Laab nüa Salat vom Rindfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	15,00 €
Laab pet Salat vom Entenfleisch mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	16,05 €
Laab tau huu Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	13,00 €

| KLEINE HEISSE QUELLEN • SMALL HOT SPRINGS

Sauer scharf suppe Hähnchenfleischsuppe mit Paprika, Morcheln und Sambal Oelek	6,50 €
Glasnudel suppe Glasnudelsuppe mit thailändischen Kräutern und Hähnchenfleisch	6,50 €
Wan tan suppe Klare Suppe mit Hähnchen Wan-Tan Teigtaschen und thailändischen Kräutern	6,50 €
Curry suppe Curry-Suppe mit Rindfleisch	7,00 €
Tom kha gai Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	7,00 €
Tom kha gung Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	7,50 €
Tom yam gai Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras	6,50 €
Tom yam gung Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras	7,50 €
Tom jued taeng Klare Gurkensuppe ohne Fleisch	6,00 €
Tom kha tau huu Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	7,50 €
Tom jued tao huu Klare Tofusuppe mit Gemüse	6,50 €

| GROSSE HEISSE QUELLEN • BIG HOT SPRINGS

Tom kha gai Hähnchenfleischsuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	14,50 €
Tom kha gung Garnelensuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	16,50 €
Tom yam gai Klare Hähnchenfleischsuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras (ohne Kokosmilch)	14,50 €
Tom yam gung Klare Garnelensuppe mit thailändischen Kräutern und Zitronengras (ohne Kokosmilch)	16,50 €
Tom yam pla Klare Fischsuppe mit Seelachs, thailändischen Kräutern, Galgant und Zitronengras (ohne Kokosmilch)	16,00 €
Tom kha tau huu Tofusuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch	14,50 €

| FISCH • FISH

Pla lad prik Ganzer kross gebackener Tilapia (Buntbarsch) mit süß-saurer Sauce, thailändischen Kräutern und Basilikum	21,00 €
Pla neung buei Ganzer Tilapia (Buntbarsch), gedämpft mit thailändischen Kräutern, schwarzen Pilzen, Staudensellerie, Ingwer und eingelegten Pflaumen	21,00 €
Pla preo wan Gebackenes Tilapiafilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce	16,50 €
Pad ped pla Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry	17,00 €
Pad khi mau pla Gebackenes Tilapiafilet mit thailändischem Gemüse, Fingerwurzeln, grünem Pfeffer und Basilikum	17,00 €
Pla lad prik gaeng Ganzer kross gebackener Tilapia (Buntbarsch) mit rotem Curry, thailändischen Kräutern und Basilikum	21,00 €
Pla pad ped kari Tilapiafilet, gebacken in Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika und Basilikum	17,00 €

| MEERESFRÜCHTE • SEAFOOD

Pad ped gung	20,00 €
Großgarnelen, gebraten mit thailändischem Gemüse, Paprika und rotem Thai Curry, Thai Basilikum	
Gung pad bai kaprao	21,00 €
Großgarnelen, gebraten mit grünen Bohnen, Paprika, Chili, Knoblauch und Thai Basilikum	
Gung pad king	20,00 €
Großgarnelen, gebraten mit Ingwer, Morcheln und verschiedenem Gemüse	
Gung kratiam prik thai	19,00 €
Großgarnelen in Knoblauchsauce mit schwarzem Pfeffer und Gemüse	
Gung pad khi mao	21,00 €
Großgarnelen, gebraten mit Thai Auberginen, Bambusstreifen, Fingerwurzeln, frischem grünen Pfeffer, Thai basilikum	
Sea food teller	23,00 €
Garnelen, Tilapiafillet, Fischbällchen, Tintenfisch (Kalamari ohne Arme), mit thailändischem Gemüse und rotem Thai Curry, Thai basilikum	
Pla mük pad bai kaprao	19,00 €
Tintenfisch gebraten mit grünen Bohnen, Knoblauch, Chili und Thai Basilikum	

| ENTE • DUCK

Pet tord krob	19,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit kurz gebratenem Gemüse	
Pet ki mao	19,50 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse, Fingerwurzeln und grünen Pfeffer	
Pet pad king	19,50 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ingwer, Bambus und Morcheln	
Kaeng ped pet yang	21,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet, kross gebacken, mit rotem Thai Curry, Gemüse und Kokosmilch, Thai basilikum, Ananas	
Pet phon lamai	20,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Kokosmilch, Lychee, Ananas, Apfel, Mango und rotem Thai Curry, Thai basilikum	
Pet saam rod	19,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Gemüse und Glasnudeln, süß-sauer	
Pet preo wan	19,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Ananas, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Bambus, süß-sauer	
Pet tord krathiam prik thai	19,00 €
Thailändisches Entenbrustfilet kross gebacken, mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, thailändischen Gemüse und Koriander	
Käng keowan pet	21,00 €
Entenbrustfilet kross gebacken in Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum	

| TRADITIONELLES MIT FLEISCH • CLASSIC DISHES WITH MEAT

Pad phed Mit Bambus, Paprika, rotem Thai-Curry, Thai Auberginen, Basilikum und Zitronenblättern	16,50 €
Pad prik Mit Peperoni, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Morcheln	15,50 €
Pad bai kaprao Mit Knoblauch, Chili, Paprika, Basilikum, grüne Bohnen	16,50 €
Pad khi mao Mit thailändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Basilikum	17,00 €
Tord kratiam prik thai Mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, kurz gebratenem Gemüse und Koriander	16,50 €
Pad king Mit Brokkoli, Ingwer, Morcheln und Gemüse	15,50 €
Pad preo wan Gebacken, süß-sauer mit Ananas, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	15,50 €
Pad pak ruam Mit verschiedenem Gemüse und Austernsauce	16,00 €

| THAI CURRY • THAI CURRY

Pha näng	17,50 €
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Gemüse und Zitronenblättern, Thai basilikum	
Pad phed kari	17,00 €
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum	
Käng pah (ohne kokosmilch)	17,50 €
Mit rotem Thai Curry, Fingerwurzeln, Thai Gemüse, grünem Pfeffer und Thai basilikum	
Käng keowan	17,50 €
In Kokosmilch mit grünem Thai Curry, Bambus, Thai Auberginen und Schlangenbohnen, Thai basilikum	
Käng ped	17,50 €
In Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Bambus, Paprika, Thai Auberginen und Basilikum	
Käng kari	15,50 €
In Kokosmilch mit gelbem Thai Curry, Kartoffeln und Paprika, Thai basilikum	
Käng matsaman	15,50 €
In Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, und Erdnüssen	

| TALEH THAI SPEZIALITÄTEN I • SPECIAL CREATIONS I

Schuchi gung	21,00 €
Garnelen in Kokosmilch, rotem Thai Curry, Gemüse und Zitronenblättern	
Käng kua sapparot gung	21,00 €
Garnelen in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern	
Käng kua sapparot gai	17,00 €
Hähnchenfleisch in Kokosmilch mit rotem Thai Curry, Ananas, Basilikum und Zitronenblättern	
Schuchi pla	19,00 €
Gebackenes Tilapiafilet mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Basilikum, Gemüse	
Ho mok taleh thai	20,00 €
Gedämpfte Meeresfrüchte mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Gemüse und Thai basilikum	
Kao man gai	19,00 €
Hähnchenfleisch, Reis mit Ingwer und Knoblauch, kurz gebraten, Chili-Knoblauch-Sauce und eine klare Gurken-Suppe	

| TALEH THAI SPEZIALITÄTEN II • SPECIAL CREATIONS II

Yam pla muek	17,00 €
Tintenfischsalat mit Tomaten, Chili, Koriander und Staudensellerie	
Salat kaek	13,50 €
Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce	
Pad med ma-muang	16,50 €
Gebratenes Fleisch mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen	
Taleh thai islands	15,00 €
Drei Inseln aus Eiernudeln, Gemüsesalat und Hühnerfleisch mit viel Erdnussregen	
Gung pad med ma-muang	19,00 €
Gebratene Garnelen mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und Cashew-Nüssen	
Khi mao taleh	21,00 €
Gebratene Meeresfrüchte mit thaiändischen Kräutern, Fingerwurzeln, Thai Auberginen, grünem Pfeffer und Thai basilikum	
Yam sam krob	15,00 €
Salat mit gebratenem Tofu, Wan-Tan-Chips, Cashewnüsse, Tomaten, Zwiebel, Koriander und einer von Tott eigens kreierten würzigen Sauce	

| VEGETARISCH • VEGETARIAN

Laab tau huu	13,00 €
Tofu Salat mit Koriander, Zwiebeln, Chili und thailändischen Kräutern	
Salat kaek	13,50 €
Mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Tofu und Erdnußsauce	
Käng matsaman tau huu	15,50 €
Tofu in Kokosmilch mit Thai-Matsaman-Curry, Kartoffeln, Erdnüssen und Zwiebeln	
Pad pak ruam tau huu VEGETARISCH	13,00 €
Gebratener Tofu mit Gemüse und Austernsauce	
Käng ped tau huu	15,50 €
Gebratener Tofu, Thai Gemüse, Thai Auberginen mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Thai basilikum	
Käng keowan tau huu	15,50 €
Gebratener Tofu mit Thai Gemüse, Thai Auberginen, Kokosmilch, grünem Thai Curry	
Pad ped tau huu	16,00 €
Gebratener Tofu mit Bambus, Paprika, rotem Thai Curry, Thai Auberginen, Thai basilikum und Zitronenblättern	
Tau huu pad khi mao	16,00 €
Gebratener Tofu, Paprika, Thai Auberginen, Basilikum, grünem Pfeffer und Fingerwurzeln	

| REIS UND NUDELN • RICE AND NOODLES

Khao pad Gebratener Reis mit Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch und Gemüse	14,00 €
Khao pad gung Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse	17,00 €
Kud tieo pad zie iou Gebratene Reismudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch	15,50 €
Pad mee lueng Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch	15,00 €
Kud tieo pad thai Gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Schweinefleisch, Garnelen und Sojasprossen	18,00 €
Laadna Gebratene Reismudeln mit Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch, Gemüse und Austern-Würzsoße	16,00 €
Pad wunsen Gebratene Glasnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse	14,00 €
Kao tom Große Schale Reissuppe mit Koriander, Ingwer, Schweine-, Rind- oder Hähnchenfleisch	14,00 €
Kuey tieo naam Große Schale Reismudelsuppe mit Koriander, Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch	15,00 €
Guey theow gai krapao krob Gebratene Reismudeln mit Hähnchenfleisch, Thaigemüse, Knoblauch-Chili-Sauce und frittiertem Basilikum	16,50 €

| DESSERT • FOR AFTERS

Gluy tord	VEGETARISCH	6,50 €
Gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sesam		
Sapparod tord	VEGETARISCH	7,50 €
Gebackene Ananas mit Vanilleeis, Honig und Sesam		
Icecream tord	VEGETARISCH	8,50 €
Gebackene Vanille-Eiskugel mit einer besonderen Dessertsauce		
Lynchee ice cream	VEGETARISCH	7,50 €
Lychee mit Vanilleeis		
Mamuang ice cream	VEGETARISCH	8,50 €
Frische Mango mit Vanilleeis		
Kao tom mad		8,50 €
Gedämpfter Kuchen aus Klebreis, Banane und schwarzen Bohnen in Bananenblätter gewickelt, ein absoluter Liebling für Thai Gourmets		