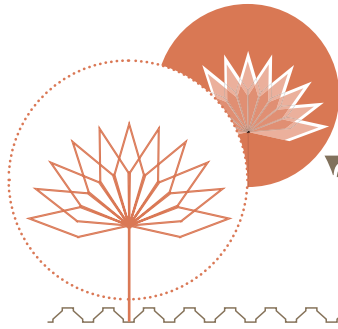




SPEISEKARTE **THAI CUISINE**

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF





THAI CUISINE

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF

Werte Gäste, im Namen unseres "Thai Cuisine" Teams möchten wir Sie herzlich willkommen heißen. Wir freuen uns darauf Ihnen die thailändische Küche frisch, abwechslungsreich und vor allem authentisch präsentieren zu dürfen. Chefköchin und Inhaberin Sriprai Panboon liegt Ihre Zufriedenheit sehr am Herzen und deshalb können viele Gerichte auf Wunsch nach Ihren persönlichen Vorstellungen abgeändert oder sogar vegetarisch 🌿, z.B. mit Tofu, zubereitet werden. Zudem dürfen Sie auch gerne den Schärfegrad 🌶️ Ihrer Gerichte anheben oder abmildern (sofern es möglich ist).

Unser Restaurant wurde 2009 eröffnet und seither ist es unser Ziel, Ihnen mit unseren Gerichten und unserem freundlichen Service ein kulinarisches Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und eine schöne Zeit in unserem Restaurant.

Ihr "Thai Cuisine" Team

Dear guests, in the name of our "Thai Cuisine" team we would like to sincerely welcome you. We are glad to be able to present you the Thai kitchen in a freshly, diverse and above all authentically way. Head chef and owner Mrs. Sriprai Panboon's desire is to satisfy every customer and therefore many of our dishes can be changed if requested, according to your personal preferences like a vegetarian 🌿 version of the dish with tofu. You may also raise or tone down the spiciness 🌶️ of your dishes.(as far as possible).




Our restaurant exists since 2009 and our goal is to conjure a culinary smile into your face with our dishes and our helpful service.

We hope you enjoy the stay in our restaurant and wish a 'bon appétit'.

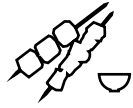
your "Thai Cuisine" team

* Die Allergenhinweise sind im hinteren der Teil Karte zu finden.



** Alle Preise sind in Euro.

1. **Tom Yam Gung**  b, d **5.9**
- Garnelen in einer pikanten Suppe mit Cherrytomaten, Zitronengras, Koriander, Chillies, Zwiebeln, Koriander Champignons, Limonenblättern, Frühlingszwiebeln, Limette und Laoswurzel (als großer Feuertopf bestellbar)
- shrimps in a piquant soup with cherry tomatoes, lemon grass, coriander, chilis, onions, coriander, mushrooms, lemon leaves, spring onions, lime and galangal root (as a big fire pot orderable)*
2. **Soop Gahlie Gung** a, b, d **5.9**
- gelbe Currysuppe mit Garnelen, Glasnudeln, Zwiebeln, Brokkoli, Koriander, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Champignons
- yellow curry soup with shrimps, glass noodles, onions, broccoli, spring onions, cherry tomatoes and mushrooms*
3. **Tom Kah Gung** b, d **5.9**
- milde Kokoscremesuppe mit Garnelen, Cherrytomaten, Champignons, Zitronengras, Koriander, Limonenblättern, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Laoswurzel (als großer Feuertopf bestellbar)
- mild coconut cream soup with shrimps, cherry tomatoes, mushrooms, lemon grass, coriander, lemon leaves, onions, spring onions and galangal root (as a big fire pot orderable)*
4. **Tom Kah Gai** b, d **5.5**
- milde Kokoscremesuppe mit Hühnerfleisch, Cherrytomaten, Champignons, Zitronengras, Koriander Limonenblätter, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Laoswurzel (als großer Feuertopf bestellbar)
- mild coconut cream soup with chicken, cherry tomatoes, mushrooms, lemon grass, coriander, lemon leaves, onions, spring onions and galangal root (as a big fire pot orderable)*
5. **Soop Prieu Pet**  a, b, d, f **5.5**
- sauer-scharfe-Suppe mit Hühnerhackfleisch, Tomaten, Glasnudeln, Morcheln, Bambusstreifen, Ei Champignons, Sojasprossen und Paprika
- hot-sour soup with chicken mince, tomatoes, glass noodles, morels, bamboo stripes, egg mushrooms, bean sprouts and bell pepper*
6. **Soop Giau Naam** a, b, d **5.9**
- hausgemachte Wan Tan Teigtaschen mit Garnelenfüllung, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Spinat in einer würzigen Brühe mit Pak Choi Blättern
- homemade wonton dumplings with shrimp filling, bean sprouts, spring onions, coriander and spinach in a savoury broth with pak choi leaves*
7. **Salai Tahleh Dauhuh**  b, d, h **4.9**
- kräftige Meeresalgen-Suppe mit Tofu, Glasnudeln, Spinat, Pak Choi Blätter, Frühlingszwiebeln Morcheln und Thai-Sellerie
- flavorful seaweed soup with tofu, glass noodles, spinach, pak choi leaves, spring onions, morels and thai-celery*

VORSPEISEN



starters

8. **Gai-Saté** a, b, c, d, e **6.5**
marinierte Hühnerfleischspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce
marinated chicken-skewers with homemade peanut sauce
9. **Poh Pia Tord Groob**  a, d, e, f, h **5.5**
handgerollte knusprige Frühlingsrollen (Glasnudeln, Morcheln, Karotte, Kohlrabi, Zwiebeln, Porree, Ei, Sojasprossen) mit einem süß-scharfem Dip
hand-rolled crispy spring rolls (glass noodles, morels, carrots, cabbage turnip, onions, leek, egg, bean sprouts) with a sweet-spicy dip
10. **Poh Pia Sod** a, b, d, e **6.5**
Entenbrust und Garnelen eingewickelt in Reispapier mit Reispnudeln, Gurke, Sojasprossen, Chicorée und Koriander serviert mit einer Soja-Pflaumensauce
duck's breast and shrimps wrapped in rice paper with rice noodles, cucumber, bean sprouts, chicory and coriander served with a soy-plumsauce
11. **Gung Tschud Baeng Tord Groob** a, b, h **6.9**
knusprige Garnelenspieße in einer Panko-Panade gebacken, mit einem süß-scharfem Dip serviert
crispy prawn skewers baked in a panko breadcrumb coating, served with a sweet-hot dip
12. **Giau Tord Groob** a, b, d, e **6.5**
gebackene Wan Tan Teigtaschen mit hausgemachter Garnelenfüllung und einem süß-scharfem Dip serviert
baked wonton dumplings with homemade shrimp filling served with sweet-hot dip
13. **Nang Gai Classic** a, b, d, e **8.9**
kross gebackene Hühnerhaut auf leichtem Gemüse, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Porree, Paprika, Ananas, Cashew Nüssen und Wasserkastanien mit warmer, klassischer Tamarinden-Sauce serviert
crispy chicken skin with light vegetables, mushrooms, cherry tomatoes, onions, leek, bell pepper, pineapple, cashew nuts and water chestnuts and warm, classical tamarind sauce
14. **Kao Griab Gung**  a, b, d, e **3.9**
knusprige Krabbenchips serviert mit einer hausgemachten Erdnuss-Sauce
crispy crab chips served with a homemade peanut sauce

SALATE



15. Som Tam Gung Sod  b, c **12.9**

grüner Papaya Salat mit Garnelen, Erdnüssen, Bohnen, Knoblauch, Chillies, Eisbergsalat und Cherrytomaten, abgerundet mit Limettensaft

green papaya salad with shrimps, peanuts, beans, garlic, chillis, iceberg lettuce and cherry tomatoes, rounded with lime juice

16. Larb Gai  a, b, d **10.9**

Hühnerhackfleisch-Salat mit Frühlingszwiebeln, Chillies, Koriander, Minze, krossem Hühnerhaut-Topping, Zwiebeln, geröstetem Reis und Eisbergsalat, abgerundet mit Limettensaft

chicken mince salad with spring onions, chillis, coriander, mint, crispy chicken skin-topping, onions, roasted rice and iceberg lettuce, rounded with lime juice

17. Yam Nuea  b, d, h **12.9**

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Koriander, Chillies, Frühlingszwiebeln, Gurke, Eisbergsalat und Thai-Sellerie, abgerundet mit Limettensaft

beef salad with onions, coriander, chillis, spring onions, cucumber, iceberg lettuce and thai-celery, rounded with lime juice

18. Yam Song Pi Nong  b, c, d, h **13.9**

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Chillies, Erdnüssen, Koriander, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Eisbergsalat und Thai-Sellerie

glass noodle salad with shrimps, cuttlefish, chillis, peanuts, coriander, spring onions, morels, iceberg lettuce and thai-celery

19. Yam Samun Phrai  b, c, d, h **13.9**

Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Chillies, Minze, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Eisbergsalat, eingelegter Wasserspinat und Cashew Nüssen

glass noodle salad with shrimps, cuttlefish, chillis, mint, lemon grass, spring onions, onions, iceberg lettuce, potted water spinach and cashew nuts

HAUPTGERICHTE main dishes

Fisch *fish*

20. Homug Tahleh a, b, d, f, g 17.9

gebackener Meeresfrüchte-Topf mit Ei-Schaum, einem Schuss Kokosmilch, Champignons, Chinakohl und Basilikum

baked seafood pot with egg foam, a shot coconut milk, mushrooms, chinese cabbage and basil

21. Plah Saam Rod a, b, d, e 19.5

ganze Dorade auf einem Bett aus Ananas, Wasserkastanien, Basilikum, Cherrytomaten, Tamarinden-Sauce, Champignons, Zwiebeln und Porree süß-scharf zubereitet

whole gilthead on a bed of pineapple, water chestnuts, basil, cherry tomatoes, tamarind sauce, mushrooms, onions and leek in a sweet-hot sauce

136. Plah Phat Kie Mau a, b, d, e 19.5

ganze Dorade auf einem Bett aus scharfem Gemüse mit Aubergine, Bambusstreifen, Fingerwurz, jungem Pfeffer und Basilikum

whole gilthead on a bed of hot thai vegetables with aubergine, bamboo stripes, fingerroot, young pepper and basil

Lamm *lamb*

22. Lamm Massaman a, b, c, d, e 17.9

Lammfleisch Curry (Massaman) mit Kartoffelstückchen, Karotten, Paprika, Zwiebeln, Porree, Ingwer, Ananas, Peperoni und Erdnüssen, abgerundet mit Kokosmilch

lamb meat curry (Massaman) with potato pieces, carrots, bell pepper, onions, leek, ginger, pineapple, chilis and peanuts, rounded with coconut milk

Rind *beef*

23. Nuea Dunn Thai Cuisine a, b, c, d, e 15.9

Rindfleisch in rotem Thai Curry, Limonenblättern, Peperoni, Paprika, Bohnen, Porree, junger Aubergine, Fingerwurz, Cashew Nüssen, Cherrytomaten und einem Schuss Kokosmilch

beef in red thai curry, lemon leaves, chilis, bell pepper, beans, leek, young aubergine, fingerroot, cashew nuts, cherry tomatoes and a shot coconut milk

24. Nuea Nah Rog (Das Feuer der Hölle) a, b, d 16.9

Rindfleisch mit Chillies geschmort samt Aubergine, grünem Pfeffer, Peperoni, Limonenblättern, Paprika, Fingerwurz, Bohnen und Basilikum serviert auf einer heißen Platte

beef seared with chilis, aubergine, green pepper, lemon leaves, bell pepper, fingerroot, beans and basil served on a hot plate

HAUPTGERICHTE main dishes

Schwein *pork*

25. Sri Krong Moh Tord a, b, d 14.9

kross gebratene Rippchen mit Knoblauch, auf einem Gemüsebeet aus Brokkoli, Sojasprossen, Champignons, Spinat und Pak Choi Blättern in herzhafter sauce

crispy fried ribs with garlic, on a vegetable bed with broccoli, bean sprouts, mushrooms, spinach and pak choi leaves in savoury sauce

Geflügel *poultry*

26. Ped Ob Poh La Mai a, b, d, e 16.9

krosse Entenbrust auf rotem Thai Curry mit Cherrytomaten, Peperoni, Lychees, Ananas, frischem Pfeffer und Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

crispy duck's breast on red thai curry with cherry tomatoes, chilis, lychees, pineapple, fresh pepper and basil, rounded with coconut milk

27. Ped Groob Lard Gung a, b, d, e 17.9

krosse Entenbrust auf Brokkoli, Sojasprossen, Champignons, Spinat und Pak Choi Blättern, überzogen mit Garnelen in einer herzhaften Soße

crispy duck's breast on broccoli, bean sprouts, mushrooms, spinach and pak choi leaves, covered with shrimps in a savoury sauce

28. Ped Priau Waan a, b, d, e 16.9

kross gebackene Entenbrust auf süß-saurer Sauce, Lychees, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Porree

crispy baked duck's breast on a sweet-sour sauce, lychees, pineapple, bell pepper, onions, cucumber and leek

29. Gai Groob Priau Waan a, b, d, e 14.9

kross gebackenes Hähnchenfleisch auf süß-saurer Sauce, Lychees, Ananas, Paprika, Zwiebeln, Gurke und Porree

crispy baked chickenmeat on a sweet-sour sauce, lychees, pineapple, bell pepper, onions, cucumber and leek

HAUPTGERICHTE "YOUR WAY"

main dishes "your way"



Wählen Sie sich ganz einfach ein Gericht Ihrer Wahl aus und kombinieren Sie dazu Ihre Lieblingshauptzutat aus der unteren Auswahl:

choose the dish of your choice and combine it with your favorite main ingredient from the list below:

Tofu	<i>tofu</i>	12.9
Hühnerfleisch	<i>chicken</i>	13.9
krosses Hühnerfleisch	<i>crispy chicken</i>	14.9
Rindfleisch	<i>beef</i>	15.9
Entenbrust	<i>duck`s breast</i>	16.9
Garnelen	<i>prawns</i>	17.9

30. Gaeng Pet



a, b, d

rotes cremiges Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine und Basilikum
red creamy thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine and basil

40. Gaeng Kiau Waan



a, b, d

grünes Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Fingerwurz und Basilikum
green thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine, fingerroot and basil

50. Gaeng Gahlieh



a, b, d

gelbes Thai Curry mit Kokosmilch, Zwiebeln, Karotten, Cherrytomaten, Kartoffelstückchen, Paprika und Porree
yellow thai curry with coconut milk, onions, carrots, cherry tomatoes, potato pieces, bell pepper and leek

60. Phaneng Curry



a, b, c, d

Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, jungen Auberginen, Paprika, Basilikum und Kokosmilch
peanut curry with chilis, beans, young aubergines, bell pepper, basil and coconut milk

70. Phat Bai Kaprau



a, b, d, e



scharf gebratenes Thai-Gericht mit Bohnen, Basilikum, Bambuststreifen, Aubergine, Limonenblätter und Chilli
hot thai dish with beans, basil, bamboo stripes, aubergine, lemon leaves and chilis

80. Phat Khing



a, b, d, e

herzhafte und leicht pikante Ingwersoße mit Zwiebeln, Bohnen, Porree, Peperoni, Champignons, Paprika, Morcheln und Thai-Sellerie
savoury und slightly spicy gingersauce with onions, beans, leek, chilis, mushrooms, bell pepper, morels and thai-celery

- 90. Phat Pak Ruaom Miet** a, b, d, e
mild-würziges Thai-Gericht mit Bohnen, Porree, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Spinat und Pak Choi
mild thai dish with beans, leek, bell pepper, mushrooms, bean sprouts, spinach and pak choi leaves
- 100. Phat Med Mamuang**  a, b, c, d, e
Wasserkastanien, Bohnen, Porree, Paprika, Peperoni, Champignons, Zwiebeln mit Cashew Nüssen
water chestnuts, beans, leek, bell pepper, chilis, mushrooms, onions with cashew nuts
- 110. Phat Som Makam** a, b, d, e
süß-saure Sauce mit Wasserkastanien, Bohnen, Cherrytomaten, Porree, Paprika, Champignons, Ananas, Basilikum, Zwiebeln und Tamarind
sweet-sour sauce with water chestnuts, beans, tomatoes, leek, bell pepper, mushrooms, pineapple, basil, onions and tamarind
- 120. Thai Cuisine Classic** a, b, c, d, e
Pak Choi Blätter und Sojasprossen auf einer heißen Platte serviert mit Paprika, Wasserkastanien, Bohnen, Cherrytomaten, Porree, Champignons, Zwiebeln, Cashew Nüssen, Spinat und Basilikum in herzhafter und leicht süßer Sauce
pak choi leaves and bean sprouts served on a hot plate with bell pepper, water chestnuts, beans, cherry tomatoes, leek, mushrooms, onions, cashew nuts, spinach and basil in a savory and slightly sweet sauce
- 130. Phat Kie Mau**  a, b, d, e
sehr scharfes, aromatisches Thai-Gericht mit Aubergine, Bambustreifen, Sojasprossen, grünem Pfeffer, Fingerwurz, Bohnen, Peperoni, Paprika, Limonenblättern und Basilikum
very hot thai vegetables, aubergine, bamboo stripes, green pepper, fingerroot, beans, chilis, bell pepper, lemon leaves, bean sprouts and basil

GEBRÄTENER REIS/NUDELN *fried rice / noodles*

- 140. Khao Phat** a, b, d, e, f **klein 5.9** **groß 10.9**
gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Porree, Zwiebeln, Cherrytomaten, Pak Choi Blättern, Spinat und Paprika
fried rice with chicken meat, egg, carrots, leek, onions, cherry tomatoes, pak choi leaves, spinach and bell pepper
- 141. Phat Bami** a, b, d, e, f **klein 5.9** **groß 10.9**
gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch, Karotten, Porree, Sojasprossen, Zwiebeln, Cherrytomaten, Pak Choi Blättern, Spinat und Paprika
fried egg noodles with chicken meat, carrots, leek, bean sprouts, onions, cherry tomatoes, pak choi leaves, spinach and bell pepper

NUDELGERICHTE



noodle dishes

142. Guai Tiau Naam Nuea a, b, d, h 13.9

traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Pak Choi Blättern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Spinat, Thai-Sellerie und Koriander

traditional noodle soup with beef, pak choi leaves, bean sprouts, spring onions, spinach, thai-celery and coriander

143. Guai Tiau Naam Ped a, b, d, h 14.9

traditionelle Nudelsuppe mit krosser Entenbrust, Pak Choi Blättern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Spinat, Thai-Sellerie und Koriander

traditional noodle soup with crispy duck's breast, pak choi leaves, bean sprouts, spring onions, spinach, thai-celery and coriander

144. Phat Thai a, b, c, d, e, f 13.9

gebratene Reisnudeln mit Garnelen, krossem Tofu, Ei, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen, Thai-Schnittlauch, abgerundet mit Tamarinden-Sauce

fried rice noodles with shrimps, crispy tofu, egg, spring onions, bean sprouts, peanuts, thai chives, rounded with tamarind sauce

DESSERTS



desserts

145. Gluai Tord a, e, g 4.9

gebackene Banane mit Vanille-Eis, abgerundet mit Honig und Sesam

baked banana with vanilla ice-cream, rounded with honey and sesame

146. Tapioka - Sago a, g 4.9

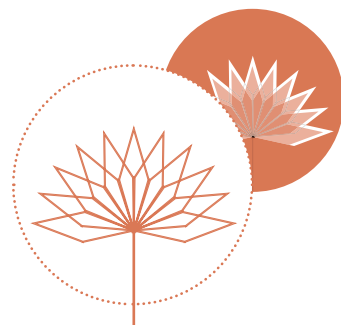
Tapioka-Perlen in einer süßen Kokosmilchsauce mit Vanille-Eis

tapioka pearls in a sweet coconut milk sauce with vanilla ice-cream

147. Ruom Yad a, g 4.9

Vanille-Eis mit Palmfrucht, junger Kokosnuss und Jackfrucht in Sirup

vanilla ice-cream with palm fruit, young coconut and jackfruit in syrup



UNSERE WEINE our wines

Weißweine

white wines

Weißburgunder, trocken aus Deutschland <i>pinot blanc, dry wine from Germany</i>	0.2l 1.0l	4.9 21
Riesling, trocken aus Deutschland <i>riesling, dry wine from Germany</i>	0.2l 1.0l	4.9 21
Pinot Grigio, trocken aus Italien <i>pinot gries, dry wine from Italy</i>	0.2l 1.0l	4.9 21
Lugana, trocken aus Italien <i>lugana, dry wine from Italy</i>	0.75l	24

Rotweine

red wines

Côtes du Rhône, trocken aus Frankreich <i>côtes du rhône, dry wine from France</i>	0.2l 0.75l	4.9 16
Montepulcino, trocken aus Italien <i>montepulcino, dry wine from Italy</i>	0.2l 0.75l	5.5 18
Pinotage, trocken aus Afrika <i>pinotage, dry wine from Africa</i>	0.75l	26

Roséwein

rosé wines

Domaine de Millet, trocken aus Frankreich <i>domaine de Millet, dry wine from France</i>	0.2l 0.75l	4.9 16
---	--------------	-----------------

Prosecco

prosecco

Villa Sandi, trocken aus Italien <i>villa sandi, dry wine from Italy</i>	0.2l 0.75l	4.9 16
---	--------------	-----------------

GETRÄNKE



beverages

Biere vom Fass

draught beers

Bitburger <i>bitburger pilsner</i>		0.3l 0.5 l	3.5 4.5
Bitburger Radler/Alster <i>bitburger shandy</i>		0.3l 0.5 l	3.2 4.2

Biere aus der Flasche

bottled beers

Singha-Bier (Thai-Bier)	<i>Singha-beer (thai beer)</i>	0.33 l	3.9
Bitburger (alkoholfrei)	<i>Bitburger (non-alcoholic)</i>	0.33 l	3.6
Kristallweizen	<i>wheat beer</i>	0.5 l	4.5
Hefeweizen	<i>wheat beer</i>	0.5 l	4.5
Hefeweizen (alkoholfrei)	<i>wheat beer (non-alcoholic)</i>	0.5 l	4.5
Köstritzer Schwarzbier	<i>Köstritzer dark beer</i>	0.33 l	3.6
Berliner Weiße rot/grün	<i>beer with red or green syrup</i>	0.33 l	3.9

Softdrinks

softdrinks

Mineralwasser	<i>mineral water</i>	0.25 l 0.75 l	2.6 5.9
stilles Wasser	<i>still mineral water</i>	0.25 l 0.75 l	2.6 5.9
Coca-Cola	<i>coca-cola</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Coca-Cola Light	<i>coca-cola light</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Fanta	<i>fanta</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Sprite	<i>sprite</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Spezi	<i>fanta and cola</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Ginger Ale	<i>ginger ale</i>	0.2 l	2.9
Tonic Water	<i>tonic water</i>	0.2 l	2.9
Bitter Lemon	<i>bitter lemon</i>	0.2 l	2.9

GETRÄNKE



beverages

Säfte

juices

Aloe Vera Nektar	<i>aloe nectar</i>	0.3 l	3.9
Apfel	<i>apple</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Orange	<i>orange</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Mango	<i>mango</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Kirsche	<i>cherry</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Ananas	<i>pineapple</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Lychee	<i>lychee</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Guave	<i>guava</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Banane	<i>banana</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Maracuja	<i>passion fruit</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
KiBa (Kirsch-Banane)	<i>cherry-banana</i>	0.2 l 0.4 l	2.8 3.9
Apfelschorle	<i>apple fizz</i>	0.2 l 0.4 l	2.6 3.6

frisch gepresster Saft

fresh juice

Orangensaft	<i>orange juice</i>	0.3 l	5.5
Golden Sea (Orange, Karotte, Apfel)	<i>golden sea (orange, carrote, apple)</i>	0.3 l	5.9
Kinnaree (Orange, Kiwi, Banane, Apfel)	<i>kinnaree (orange, kiwi, banana, apple)</i>	0.3 l	5.9

Shakes

shakes

Mango <i>h</i>	<i>mango</i>	0.3 l	5.5
Wassermelone (saisonal)	<i>water melone</i>	0.3 l	5.9
Kokosnuss <i>h</i>	<i>coconut</i>	0.3 l	5.5

GETRÄNKE



beverages

Kaffee & Tee

coffee & tea

Kaffee	coffee	2.9
Espresso	espresso	2.9
Doppelter Espresso	double espresso	3.5
Cappuccino	cappuccino	3.5
Latte Macchiato	latte macchiato	3.9
Grüner Tee (Tasse / große Kanne)	green tea (cup / big pot)	2.9 6.9
Jasmin Tee (Tasse / große Kanne)	Jasmin tea (cup / big pot)	2.9 6.9
Ingwer Tee (Tasse / große Kanne)	ginger tea (cup / big pot)	2.9 6.9
Zitronengras Tee (Tasse / große Kanne)	lemon grass tea (cup / big pot)	2.9 6.9

alkoholfreie Longdrinks

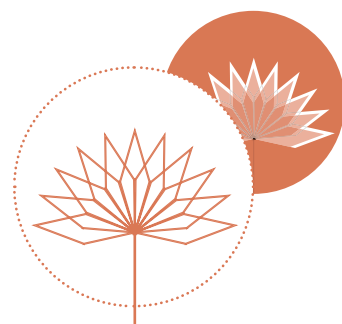
non- alcoholic drinks

Thailändischer Eistee (schwarzer Tee mit Pandanblättern, Limetten und Rohrzucker) <i>thai ice tea (black tea with pandanus leaves, lime and cane sugar)</i>	4.9
Thai Cuisine (Gurke, Apfel, Limette, Minze, Rohrzucker und Ginger Ale) <i>thai cuisine (cucumber, apple, lime, mint, cane sugar and ginger ale)</i>	5.9
Blue Dream (Ananas, Kokos, Limette, Orangensaft, Maracuja, Sahne und Blue Curacao) <i>blue dream (pineapple, coconut, lime, orange juice, passionfruit, cream and Blue Curacao)</i>	5.9

alkoholische Longdrinks

alcoholic drinks

Mai Tai (3 Sorten Rum, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Limette) <i>mai tai (3 kinds of rum, Cointreau, orange juice, pineapple juice, grenadine and lime)</i>	6.9
Mojito (Pitu, Gin, Rohrzucker, Minze, Soda und Limette) <i>mojito (pitu, gin, cane sugar, mint, soda and lime)</i>	5.9
Caipirinha (Pitu, Rohrzucker, Limette) <i>caipirinha (pitu, cane sugar, lime)</i>	5.9



Hinweise zu enthaltenen Allergenen:

a - Gluten

b - Fisch / Weichtiere / Krebstiere

c - Nüsse

d - Soja

e - Sesam

f - Eier

g - Milch

h - Sellerie

i - Lupinen

Gerne hilft Ihnen unser Personal bei offenen Fragen.

VIELEN DANK
FÜR IHREN BESUCH



find us on:



[thai-cuisine-berlin.de](https://www.google.com/maps/place/thai-cuisine-berlin.de)



[thaicuisine](https://www.facebook.com/thaicuisine)



[thaicuisine.berlin](https://www.instagram.com/thaicuisine.berlin)



[Thai Cuisine](https://www.tiktok.com/@ThaiCuisine)



[Thai Cuisine](https://www.pinterest.com/ThaiCuisine)

THAI CUISINE

THAILÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN IN BERLIN ZEHLENDORF

