

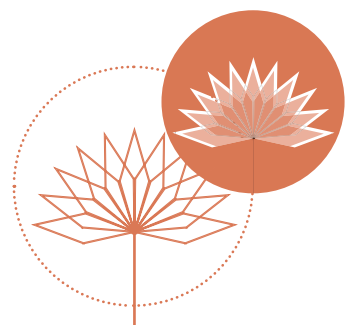
MITTAGSMENÜ *lunch*

12.00- 16.00 Uhr | außer an Sonn,- & Feiertagen

THAI CUISINE

TELTOWER DAMM 49
14167 BERLIN- ZEHLENDORF

-  Tel.: 030 / 886 69 150
-  www.thai-cuisine-berlin.de
-  thaicuisine.berlin@gmail.com
-  [thaicuisine](#)
-  [thaicuisine.berlin](#)



MITTAGSTISCH *lunch*

12.00 - 16.00 Uhr | außer an Sonn-, & Feiertagen

VORSPEISEN *starters*

150. **Soop Priau Pet** a, b, d, f **2.9**

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

151. **Poh Pia Tord Groob** a, d, e, f **2.9**

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

HAUPTSPEISEN *main dishes*

152. **Tofu Classic** a, b, d, e **7.9**

krosser Tofu auf Peperoni, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Porree und Champignons in würzig-süßer Soße

crispy tofu on chilis, cherry tomatoes, onions, bell pepper, leek and mushrooms in aromatic-sweet sauce

153. **Tofu Phat Pak Ruom** a, b, d, e **7.9**

krosser Tofu auf milden Bohnen, Porree, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Spinat und Pak Choi-Blättern

crispy tofu on mild beans, leek, bell pepper, mushrooms, bean sprouts and pak choi leaves

154. **Larb Gai** a, b, d, e **8.9**

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

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

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

MITTAGSTISCH *lunch*

12.00- 16.00 Uhr | außer an Sonn,- & Feiertagen

HAUPTSPEISEN *main dishes*

155. **Gai Saté**  **8.9**

marinierte Hühnerfleischspieße auf mildem Gemüse und hausgemachter Erdnussauce

marinated chicken skewer on mild vegetables and homemade peanut sauce

156. **Gaeng Kiau Waan Gai**  **8.9**

Hähnchenfleisch in grünem Thai-Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Fingerwurz und Basilikum

chickenmeat in green thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine, fingerroot and basil

157. **Nong Gai Classic** **8.9**

kross gebackenes Hühnerfleisch auf Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Porree, Paprika, Ananas, Cashew Nüssen und Wasserkastanien in Tamarindensauce

crispy chickenmeat on mushrooms, cherry tomatoes, onions, leek, bell pepper, pineapple, cashew nuts and water chestnuts in tamarind sauce

158. **Phanaeng Plah** **9.9**

Rotbarschfiletstücken in Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, jungen Auberginen, Paprika und Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

ocean perch fillet bites in peanut curry, chilis, beans, young aubergines, bell pepper and basil, rounded with coconut milk

159. **Plah Saam Rod** **9.9**

Rotbarschfiletstücken mit Ananas, Wasserkastanien, Basilikum, Cherrytomaten, Tamarinden-Sauce, Champignons, Zwiebeln und Porree in süß-scharfer sauce

ocean perch fillet bites with pineapple, water chestnuts, basil, cherry tomatoes, tamarind sauce, mushrooms, onions and leek in a sweet-hot-sauce

160. **Phanaeng Nuea** **9.9**

Rindfleisch in Erdnuss-Curry mit Peperoni, Bohnen, jungen Auberginen, Paprika und Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

beef in peanut curry with chilis, beans, young aubergines, bell pepper and basil, rounded with coconut milk

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

MITTAGSTISCH *lunch*

12.00- 16.00 Uhr | außer an Sonn,- & Feiertagen

HAUPTSPEISEN *main dishes*

161. **Phat Bai Kaprau Nuea**  a, b, d, e **9.9**

Rindfleisch scharf zubereitet mit Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine, Limonenblättern, Peperoni und Basilikum

hot beef dish with beans, bamboo stripes, aubergine, lemon leaves, chilis and basil

162. **Ped Phat Pak Ruom** a, b, d, e **10.9**

krosse Entenbrust auf milden Bohnen, Porree, Paprika, Champignons, Sojasprossen, Spinat und Pak Choi Blättern

crispy little duck's breast on mild beans, leek, bell pepper, mushrooms, bean sprouts, spinach and pak choi leaves

163. **Gaeng Pet Ped**  a, b, d, e **10.9**

krosse Entenbrust auf rotem Thai Curry mit Kokosmilch, Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Aubergine und Basilikum

crispy duck's breast on red thai curry with coconut milk, bell pepper, beans, bamboo stripes, aubergine and basil

DESSERT - KAFFEE *dessert - coffee*

164. **Gluai Tord**  a, e, g **2.9**

gebackene Banane mit Vanilleeis, Honig und Sesam

baked banana with vanilla ice-cream, honey and sesame

165. **Kaffee** *coffee* **2.5**

166. **Espresso** *espresso* **2.5**

* Allergene sind auf unserer Hauptkarte einsehbar.

** Alle Preise sind in Euro.

