

Take Home

Angebot von 11.30 bis 23.00 Uhr
Sushibestellung von 11.30 bis 15.00 Uhr & 18.00 bis 23.00 Uhr



Aperitif Light Bites

180 Kropoek € 4,00
Fisch- und Krabbengebäck

301 Exotic Bread Basket € 5,00
Kurkumabaguette, Kao Tang Reiswaffeln,
Papadum und Garnelenreisfladen,
dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

Mangostin Soup Selection

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7,00
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

310 Tom Yam Gung € 9,80
pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang)
mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug,
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

312 Tom Kar Gai € 9,00
samtige Galgant-Kokosmilchsuppe
mit Hühnchen und Pilzen

313 Miso Wan € 6,80
leichte Miso-Soja Suppe
mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

Starters

302 Goi Guan € 12,50
Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern,
Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe,
dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

305 Larb Gai € 12,50
pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen
mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

306 Yum Wun Sen € 14,00
lauwarmer Soja Glasnudelsalat
mit Garnelen und Mu-Err-Pilzen
in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

308 Satay Gai Nua € 13,50
Satayspieße von Huhn und Rind
mit Curry-Erdnuss-Dip

309 Poh Piard Thord € 9,50
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Mango-Chili-Dip



Buffets

Business-Lunch-Buffet à 22,50 €
Montag bis Freitag von 11.30 bis 15.00 Uhr

Samstags-Lunch-Buffet à 27,50 €
von 11.30 bis 15.00 Uhr

Sonntagsbrunch à 58,00 €
von 11.00 bis 15.00 Uhr

Reservierung erbeten

Mangostin Classics

314 Papa Joe`s Selection

(ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele, Chao Tom würziges Garnelenfleisch an Zitronengras, serviert mit Mango "Cole Slaw"

316 Thai Style Chili Beef Tartar € 18,50

Black Angus Beef Tartar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht

Die leichte Küche Japans

317 Maguro Tataki € 21,00

fein gehacktes Thunfisch "Loin" mit Roggen vom fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert

319 Sashimi Salada € 19,50

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Kingfish mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten Sauce

320 Sunomono € 11,00

Variation von Tobbaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade

Grill & Curries

Herzhaftes vom Teppan-Barbeque

331 US Sirloin Lendensteak 250 gr. €35,00 auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce

*Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte
mit reiner Kokosmilch zubereitet*

332 Massaman Nua € 19,50

milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotussamen

333 Geang Kua Gung € 25,50

Roter Garnelencurry mit Duftananas

334 Geang Gai € 16,50

Roter Hühnercurry

Wok Classics

347 Nua Pat Prik € 34,00

das pikanteste Gericht im Haus:
geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten
mit rotem Chili Sambal

348 Nua Nam Man Hoi € 22,50

geschnetzelte Black Angus Rinderrose
mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

349 Gai Preow Wan Makam € 17,00

original Süß-Sauer vom Hähnchen,
mit Tamarindensaft zubereitet, dazu Duftreis

350 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 22,50

Wokgarnelen mit Knoblauch und
Cilantro-Pfeffer-Sambal-Sauce, mit Duftreis

353 Sen Lek Pat Thai € 17,50

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen,
Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce

458 Gai Met Mamuang € 16,50

Hühnerfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 16,50

grob gehacktes Hähnchen
in pikanter Chili-Holapa-Sauce

Noble Duck Specials

354 Ped Yarng € 21,50

gebratene Aromaente mit Ingwer und
Soja-Sesam-Dip, mit Bameenudeln

357 Gaeng Pet Ped Yarng € 19,50

Ente im rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten,
dazu Duftreis

Vegetarisch

367 Wokgemüse € 12,50

mit feiner Sojaglasur und Duftreis

369 Gemischte Pilze € 12,50

in Sojaglasur mit Duftreis

371 Pak Choi € 12,50

knackiger, junger Senfkohl in Sojasauce

Sushibestellung von 11:30 bis 15.00 Uhr & 18.00 bis 23.00 Uhr

Sushi

Nigiri Sushi

<input type="checkbox"/>	2100	Maguro – Thunfischfilet	4,20
<input type="checkbox"/>	2109	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	4,80
<input type="checkbox"/>	2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	4,80
<input type="checkbox"/>	2118	Unagi – gegrillter Flussaal	4,70
<input type="checkbox"/>	2102	Sake – Lachsfilet	3,10
<input type="checkbox"/>	2108	Tai – Meerbrasse	3,20
<input type="checkbox"/>	2117	Saba – Makrele	2,60
<input type="checkbox"/>	2103	Ika – Tintenfisch	2,70
<input type="checkbox"/>	2105	Tako – Octopus	2,50
<input type="checkbox"/>	2104	Ebi – Garnele, gegart	3,90
<input type="checkbox"/>	2119	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	3,90
<input type="checkbox"/>	2115	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	2,40
<input type="checkbox"/>	2121	Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	4,70
<input type="checkbox"/>	2111	Hotategai – Jakobsmuschel	3,90
<input type="checkbox"/>	2122	Hokkigai – japanische Surfmuschel	3,90
<input type="checkbox"/>	2113	Ikura – Lachskaviar	3,90
<input type="checkbox"/>	2114	Tobikko – Flugfischkaviar ¹	3,90
<input type="checkbox"/>	2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette, pro Stk. Nigiri	2,10
<input type="checkbox"/>	2110	Tataki – "Beef Filet"	3,60

Temaki-Hand Roll

<input type="checkbox"/>	2106	Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte ¹	6,10
<input type="checkbox"/>	2107	Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki ¹	6,50
<input type="checkbox"/>	2129	Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet ¹	4,80
<input type="checkbox"/>	2128	Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam ¹	5,50
<input type="checkbox"/>	2205	Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya ¹	5,70
<input type="checkbox"/>	2127	California Temaki – Krebsfl., Tobikko, Avocado ^{1,6}	6,50

Maki Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2200	Tekka Maki – Thunfischrolle	5,80
<input type="checkbox"/>	2124	Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ¹	6,10
<input type="checkbox"/>	2206	Sake Maki – Lachsrolle ¹	4,90
<input type="checkbox"/>	2125	Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ¹	5,60
<input type="checkbox"/>	2126	Waikiki Roll – Garnelen & Papaya ¹	6,60
<input type="checkbox"/>	2123	Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam ¹	5,90
<input type="checkbox"/>	2204	California Roll – Krebsfl., Tobikko, Avocado ^{1,6}	8,60
<input type="checkbox"/>	2130	Spicy Tuna – pikantes Thunfisch Tatar ¹	8,20

Veggie Sushi-1 Rolle à 6 Stück

<input type="checkbox"/>	2120	Avocado Maki – im Noriblatt ¹	3,60
<input type="checkbox"/>	2201	Kappa Maki – Gurkenrolle ¹	3,50
<input type="checkbox"/>	2202	Oshinko Maki – jap. mariniertes Rettich ^{1,2}	3,50
<input type="checkbox"/>	2203	Kanpyo Maki – marin. jap. Wintermelone ^{1,3}	3,70
<input type="checkbox"/>	2207	Futo - Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gem ¹	7,90
<input type="checkbox"/>	2131	Koma Age - Maki – Spinat Sesam Rolle ¹	4,40

Sashimi Special

<input type="checkbox"/>	770	Sashimi Variation, 14 Stück feinstes, ausgesuchtes Seafood	29,50
--------------------------	-----	---	-------

Chirashi Sushi

<input type="checkbox"/>	740	Mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	25,50
--------------------------	-----	---	-------

Extras

<input type="checkbox"/>	2208	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	3,00
<input type="checkbox"/>	2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich ⁵	1,00

JP's Sushi Innovations

Just so en vogue in Nippon

321 4 Stück US Beef Filet Nigiri € 16,00
mit Teriyaki-Black-Pepper Dip

322 Crisp Duck Roll € 8,00
knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke
und Peking-Enten-Dip

323 Ebi Tempura Maki Roll € 9,50
Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise

324 Lobster Sushi € 34,00
Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster

Sushi Classic-Sets

Vier Sushi Sets für Sie komponiert.

325 Edo^{1,2,3} € 18,50

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia
mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado,
Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich
und Kappa-Gurkenrolle

326 Sumida^{1,6} € 21,00

4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und
Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle
mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und
Tobikko-Gold-Flugfischkaviar

327 Asakusa¹ € 29,50

8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna,
Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle
mit Lachs, Avocado und Sesam

328 Yoshiwara - Sushi Karussell^{1,6}

(ab 2 Personen) pro Person € 38,50

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish und
Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der
Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-
Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und
Makirolle mit pikantem Thunfischtartar

- 1 Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten
- 2 Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E 202, Süsstoff E 950, Farbstoff E 102
- 3 Kürbistreifen einglegt, E621, E631Säuerungsmittel, Säurungsregulator E 327, E170
- 4 Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222
- 5 Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133
- 6 Rogen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz), Geschmacksverstärker E 621

Sweets

390 Thai Mango € 9,50
mit Kokos-Khao Neau Reis

399 Früchtespieße € 10,00
mit Orangenschokolade zum Dippen

Cocktails zum Mitnehmen

€ 6,50

Ein Gutschein ist auch eine ideale Geschenkidee!

Thai Basiskurs	
–	
Thai Aufbaukurs	
–	
„Best-off“ Kochkurs	
–	
Thai Food in 5 minutes	
–	
Euro-Asiatischer Kochkurs	
–	
Wok Seafood Kochkurs	
–	
Sushi Kochkurs & History	
–	
Cocktail & Partysnack Barkurs	

Mangostin Asia Restaurants & Catering Service
Maria – Einsiedel – Straße 2 · 81379 München
www.mangostin.de · Tel 089 – 723 - 2031 Fax – 9847

Inklusivpreise, gültig ab 1. Februar 2012, alle vorhergehenden Karten sind somit obsolent