

Fingerfood

81. Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย ๕ 7€
frittiert und marinierte Hühnerfleisch mit Knoblauch und Gewürze in Duftblätter eingewickelt

Fried and marinated chicken with garlic and spices rolled in bay teoy leaves

82. Giaw Gung Tod เกี้ยวกุ้งทอด ๕ 7€
frittiert Wantan gefüllt mit Garnelen-Mischung
Fried won ton with shrimps

83. Por Pia เปาะเปี๊ยะทอด ๕ 7€
frittierte vegetarische Frühlingssrolle
fried springsroll vegetarian



Gaeng ไก่

Gurry Gerichte mit Reis / *Curry dishes with Rice*
wählbar mit Hühnerfleisch 9€, Schweinefleisch 9€, knusprige Ente 1 9€ , Vegetarisch mit Pilzen und Tofu 9€, Rindfleisch 10€, Garnelen 10€ oder Meeresfrüchte 10€
selectable with chicken 9€, pork 9€, crispy duck 9€, vegetarian with fresh mixed mushrooms and bean curd 9€, Beef 10€, shrimps 10€ or seafood 10€

1. Gaeng Ped เก่งเผ็ด ๕
rotes Curry Kokosnussmilch mit Bambus, Bohnen, Auberginen und Basilikum
red curry with coconut milk, bamboo shoots, green beans, eggplants and basil

2. Gaeng Kiew Wan เก่งเขียวหวาน ๕
grünes Curry Kokosnussmilch mit Bambus, Bohnen, Auberginen und Basilikum
green curry with coconut milk, bamboo shoots, green beans, eggplants and basil

3. Panaeng Curry เก่งพริก ๕
rotes Panaeng Curry Kokosnussmilch mit Kaffir-Limetten blättern, thail. Auberginen, Bohnen und Erdnüsse
red Panaeng curry coconut milk with kaffir-lime leaves, thai eggplant, green beans and peanuts

4. Massaman Curry เก่งมัสมั่น ๕
Massamen Curry Kokosnussmilch mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lorbeerblättern
Massaman curry coconut milk with potato, carrot, onions and laurel leaves

12. Gaeng Khue Sapparod เก่งหัวสับปะรด ๕
rotes Curry Kokosnussmilch mit frischem Ananas und Basilikum abgerundet mit Tamarindensaft
red curry coconut milk with fresh pineapple and thai basil

38. Yam Som O ยำส้มโอ ๕ 9€

Pomelo Salat mit Zitronengras, Chili, gerösteten Kokosraspeln, Erdnüsse und Koriander
Pomelo salad with lemongras with roasted coconut flakes, peanuts, onion and coriander



39. Som Tam Thai Gung Sod / Papaya Salat ส้มตำไทยกุ้งสด ๕ 9€

grüne Papaya feingeschnitten mit blanchierte Garnelen, Tomaten, Erdnüsse, Chili und Knoblauch
(serviert mit Klebreis 0,50€ Aufpreis)
Papaya salad with blanched shrimps, tomato, peanuts, chili and garlic

40. Som Tam Phu (nur für Kenner)

ส้มตำปู ๕ 9€
Papaya Salat mit eingelegte Flusskrebse, Tomaten, Chili und Knoblauch
(serviert mit Klebreis 0,50€ Aufpreis)
Papaya salad with crayfish, Tomato, chili and garlic



อาหารไม่ธรรมดา

Spezialitäten des Hauses / *Specials of Manam*

14. Khao Pad ข้าวผัด ๕
gebratene Reis mit Ei, Zwiebeln und Brokkoli (mit Hühnerfleisch 9€ oder Garnelen 10€)
Fried rice with egg, onions and broccoli (with chicken 9€ or shrimps 10€)

20. Gai Tod Sauce Tou (mit Duftreis) ไก่ทอดซอสหัว ๕ ๕ 9€
Frittierte Hühnerfleisch mit Erdnussauce, Paprika und Zwiebeln
fried chicken with peanuts sauce, paprika and onions (with rice)

30. Khao Man Gai ข้าวมันไก่ 9€
Knoblauchreis mit Suppenhuhnfleisch und Ingwersauce
Garlic rice with chicken and ginger sauce



31. Khao Niaw Muh Yang

ข้าวเหนียวหมูย่าง 9,50 €
marinierte Schweinefleisch mit Knoblauch und Gewürze gegrillt serviert mit Klebreis und chili sauce nach Nord-Ost Thailand Art
marinated Pork with garlic and spice grilled served with sticky rice and chili-sauce prepared North-Eastern Thailand Style

32. Gai Tod Pad Pried Wan (mit Reis) ไก่ทอดผัดเปรี้ยวหวาน ๕ ๕ ๕ 9,50€

Frittierte Hühnerfleisch gebraten in süß sauer sauce mit Zwiebeln, Ananas und Paprika
fried chicken in sweet and sour sauce with onions, pineapple and paprika (with rice) 9,50€

๕ scharf ๕ ๕ mehr scharf



ก๋วยเตี๋ยวและต้มยำ

Suppen (Groß) / Soups (large)

wählbar mit Reismudeln, Reis , Eiernudeln oder Glasnudeln
selectable with rice noodles, rice, egg noodles or Glass noodles

25. Yen Ta Fo เย็นตาโฟ 9,50€
Meeresfrüchte, Fischbällchen und hausgemachte Tofusauce
seafood, fishball and home-made tahou sauce

27. Guiw Teoy Ped ก๋วยเตี๋ยวเป็ด ๕ 9,50€
mit Entenfleisch / *with Duck*

28. Guiw Teoy Muh Sab ก๋วยเตี๋ยวหมูส้มปัส 9€
gehackte Schweinefleisch und -bällchen / *pork and porkball*

28.B Guiw Teoy Muh Tom Yam 9€
ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำ ๕ ๕ ๕
gehackte Schweinefleisch und -bällchen würzig und scharf
minzed pork and porkball, hot and spicy

29. Guiw Teoy Gai ก๋วยเตี๋ยวไก่ ๕ 9€
mit Suppenhuhnfleisch / *with chicken*

50. Guiw Teoy Nüea Tun ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น ๕ 9,50€
Geschmorte Rindfleisch am Rosenstück / *with stewed Beef*

5. Tom Yam ต้มยำ ๕ ๕ ๕
Zitronengrassuppe / *Lemongrass soup*
mit Hühnerfleisch *chicken* 9€, Garnelen *shrimps* 10€, oder Pilzen und Tofu *mixed mushrooms and Tahou* 9€, Meeresfrüchte *seafood* 10€
(serviert mit Reismudeln, Reis oder Glasnudeln / *served with rice, rice noodle or glass noodle*)

6. Tom Kha ต้มข่า ๕ ๕ ๕
Zitronengrassuppe und Kokosnussmilch / *Lemongras soup with coconutsmilk*
mit Hühnerfleisch *chicken* 9€, Garnelen *shrimps* 10€, oder Pilzen und Tofu *mixed mushrooms and Tahou* 9€, Meeresfrüchte *seafood* 10€
(serviert mit Reis / *served with rice*)

23. Suki สุกี้ ๕ ๕ ๕
Glasnudelsuppe mit Ei, Chinakohl, verschiedene frischem Pilzen, Sellerie und Wasserspinalet in hausgemachte Tofusauce
Glassnoodlesoup with egg, chinese cabbage, celery and morning glory in home-made Tahou sauce
Hühnerfleisch *chicken* 9€, Schweinefleisch *Pork* 9€, vegetarisch mit Tofu *vegetable with bean Curd* 9€, Garnelen *shrimps* 10€, or Meeresfrüchte *seafood* 10€

33. Pad Mie Sua Ped Krob

ผัดหมี่ข้าวเป็ดกรอบ ๕ ๕ ๕ 10€
knusprige Ente auf gebratene Eiernudeln mit Saisongemüse
crispy duck on fried egg noodles with season vegetable

43. Muh Yang Yam Nam Tok หมูย่างตอก ๕ ๕ ๕

(mit Duftreis) 9€
geröstete Schweinefleisch in sauer-scharfe Sauce mit Chilipulver, geröstete Reispulver und frischem Kräutern
(serviert mit Klebreis 0,50€ Aufpreis)
grilled Pork with sour-chili and fresh Herbs (served with sticky rice 0,50€ +)

100. Ped Krob ข้าวเป็ดกรอบ ๕ ๕ ๕ 9€

knusprige Ente auf blanchierte Chinakohl und Brokkoli in Reiswein-Sojasauce (mit Reis)
crispy duck on chinese cabbage and broccoli in rice wine-soy sauce (with rice)

101. Nuea Yang Nam Tok เนื้อย่างนัตอก ๕ ๕ ๕ 10€

gegrillte Rindfleisch (aus Hüfte) angemachte in sauer-scharfe Sauce mit Chilipulver, geröstete Reispulver und frischen Kräutern (mit Reis)
grilled Beef with sour-chili and fresh Herbs (with rice)

Bemerkungen

- a: extra Portion Reis oder Klebreis 1,50 €
- b: Alle Sonderwünsche oder größere Portion 3,00 € Aufpreis
- c: vergewissern Sie sich vor Ihre Bestellung, es gibt keine Geldrückgabe
- d: Wir kochen nur nach Bestellung, von daher dauert es in der Regel ca. 10-15 min.
- e: Wir kochen authentische thailändische Speisen , haben Sie bitte Verständnis dass manche Zutaten in die Gerichte nach Ihre Wünsche nicht weggelassen werden können.
- f: Wir legen wert auf Qualität nicht Quantität.

Remarks

- A: extra portion of rice or sticky rice: 1,50 €
- B: additional cost for all special requests or larger portion: 3,00 €
- C: Ordered articles are non-refundable. Please make sure before placing an order.
- D: Since each dish is made by order, please allow 10-15 min.
- E: We serve authentic Thai cuisine, please understand that some ingredients in the dish according to your desires can not be removed.
- F: We prefer quality but not quantity.



เส้นผัด

Bratnudeln/Friednoodles
wählbar mit Hühnerfleisch 9€, Schweinefleisch 9€, vegetarisch mit Pilzen und Tofu 9€, Garnelen 10€ oder Meeresfrüchte 10€
selectable with chicken 9€, pork 9€, vegetarian with fresh mixed mushrooms and bean curd 9€, shrimps 10€ or seafood 10€

15. Pad Si Oiw ผัดซีอิ้ว ๕ ๕
Gebratene hausgemachte Bandnudeln mit Ei und Brokkoli
Fried home-Made flat noodles with egg and broccoli

16. Pad Thai ผัดไทย ๕ ๕
Gebratene Reismudeln nach thai. Art in Tamarindensauce mit Ei, Schnittlauchblättern, Sojasprossen, Erdnüsse und Koriander
Fried ricenoodles thai-style in tamarind sauce with egg, thai chiles, soy sprouts, peanuts and coriander

17. Pad Mie Soua ผัดหมี่ซั่ว ๕ ๕ ๕
gebratene Eiernudeln mit Saisongemüse
fried egg noodle with season vegetable

18. Suki Haeng สุกี้แห้ง ๕ ๕ ๕ ๕
gebratene Glasnudeln mit Ei, Chinakohl, verschiedene frischem Pilzen, Sellerie und Wasserspinalet in hausgemachte Tofusauce
fried glass noodle with egg, chinese cabbage, celery and morning glory in home-made Tahou sauce



102. Gaeng Ped Ped Yang

แก่งเผ็ดเป็ดย่าง ๕ ๕ ๕ 10€
gegrillte Entenfleisch (Keule) in rotem Curry-sauce mit Aubergine, Tomaten und Basilikum (mit Duftreis)
grilled duck meat in red curry with eggplants, tomato and basil (with rice)

103. Nuea Tun Pad Kraprao

เนื้อตุ๋นผัดกระเพรา ๕ ๕ ๕ 10€
geschmorte Rindfleisch gebraten mit Chili-Knoblauch und scharfe Basilikum (mit Reis)
stewed Beef stir-fried in chili-garlic and basil (with rice)

104. Kraprao Ped Yang กระเพราเป็ดย่าง ๕ ๕ ๕ 10€
gegrillte Entenfleisch (aus Keule) gebraten mit Chili-Knoblauch und scharfe Basilikum (mit Reis)
grilled duck meat stir-fried in chili-garlic and basil (with rice)

106. Pad Khi Mao Ped ผัดขี้เมาเป็ด ๕ ๕ ๕ 10€
gebratene Reismudeln und gegrillte Entenfleisch (aus Keule) in Chili-Knoblauch mit thail. Auberginen und Bohnen
Fried rice noodles and grilled duck meat in chili-garlic with thai. green beans and eggplant

107. Kha Muh Palo Tom Yam พาทูหมูพะโล้ต้มยำ ๕ ๕ ๕ 10€

Zitronengrassuppe mit Schweinefüßchen in dunklen Brühe
Lemongras soup with pigs feet in dark broth

22. Pad Khi Mao ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา ๕ ๕ ๕ ๕

Gebratene Reismudeln in Chili-Knoblauch mit Thai Bohnen und Auberginen
(mit hausgemachte Bandnudeln 0,50€ Aufpreis)
Fried rice noodles in chili-garlic with Thai green beans and eggplant (with homemade flat noodles 0,50€ +)

24. Rad Na ราดหน้า ๕
Brokkoli und frischen Pilzen in Sojabohnen Sauce auf hausgemachte Bandnudeln
Broccoli and fresh mushrooms in soybean sauce with home-made flatnoodles



Pad Pad อาหารผัดผัด

gebraten mit Reis / *Stir fried with rice*
wählbar mit Hühnerfleisch 9€, Schweinefleisch 9€, vegetarisch mit Pilzen und Tofu 9€, Garnelen 10€ oder Meeresfrüchte 10€
selectable with chicken 9€, pork 9€, vegetarian with fresh mixed mushrooms and bean curd 9€, shrimps 10€ or seafood 10€

9. Pad Med Mamuang Gai ผัดเม็ดมะม่วง ๕
gebraten mit Zwiebeln, Paprika , Knoblauch und Cashew Nüsse
stir-fried with onion, Paprika, garlic and cashew nuts

13. Pad Kaprao Gai ผัดกะเพราไก่ขาว ๕ ๕ ๕
gebraten in Chili- Knoblauch, Bohnen und scharfe Basilikum mit Spiegelei
stir-fried with chili-garlic, green beans and spicy thai basil incl. fried egg

21. Pad Pak Ruammitr ผัดผักรวมมิตร ๕ ๕ ๕
gebratene vers. Saisongemüse und vers. frischem Pilzen in Austernsauce
stir-fried mixed season vegetable and mixed fresh mushrooms in oyster sauce

Salate/Salads ยำยำ

34. Yam Woonsen ยำวุ้นเส้น ๕ ๕ ๕ ๕
Glasnudelsalat mit Zwiebeln, Erdnüsse, Chili und Kräutern
Glassnoodles salad with onion, peanuts, chilli and herbs
Hühnerfleisch *chicken* 9€, Schweinefleisch *pork* 9€, Veggies mit Pilzen *vegetarian with mixed mushrooms* 9€, Garnelen *shrimps* 10€ oder Meeresfrüchte *seafood* 10€

35. Laab (mit Duftreis) ลาบ 9€

Gehackt und blanchierte Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Ente oder Veggies mit Bambus und Pilzen mit geröstetem Reispulver, Chilipulver und frischen Kräutern
(serviert mit Klebreis 0,50€ Aufpreis)
Chicken lemongrass salad with roasted coconut powder, chilli powder and fresh herbs (served with sticky rice 0,50€ +)

37. Yam Gai Takrei ยำไก่ตะไคร้ ๕ ๕ ๕

(mit Duftreis) 9€
gehackt und blanchierte Hühnerfleisch Zitronengrassalat mit gerösteten Kokosraspeln, Erdnüsse , Zwiebeln, Chili und Koriander
Chicken lemongrass salad with roasted coconut flakes, peanuts, onion and coriander (served with rice)



๕ scharf ๕ ๕ mehr scharf



SPEISEKARTE

MENU

Manam Thai Food
Original seit 2009

Rosenheimerstr. 34, 81669 München

Tel. 089/2379 6118 oder 0176/99029311

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11-21 Uhr - Kein Ruhetag
Sonntag und Feiertage 11:30-21 Uhr

Alle Gerichte natürlich auch zum mitnehmen
wir kochen ohne Glutemat / no glutemate