

Garnelengerichte

- 12,50 € 100. Gung Kratiem Garnelen mit Gemüse, Knoblauch und grünem Pfeffer
- 12,50 € 101. Gung Graprau Garnelen mit Stangenbohnen, Thai-Basilikum und Chili
- 102. Pa Naeng Gung Garnelen mit Paprika, Zucchini, Stangenbohnen und rotem Curry in Kokosnussmilch
- 103. Gaeng Kua Gung 🄰 12,50 € Garnelen mit Litschi, Ananas und Paprika in rotem Curry in Kokosnussmilch, Tomaten, Thai-Auberginen
- 12,50 € 104. Gung Priaw Waan Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süßsaurer Soße

Tintenfischgerichte

- 110. Pla Mük Gratiem Tintenfisch mit Gemüse, Knoblauch und
- 111. Pla Mük Graprau /// 12,50 € Tintenfisch mit Stangenbohnen, Thai-Basilikum und Chili
- 112. Pla Mük Kii Mau /// 12,50 € Tintenfisch mit Stangenbohnen, Bambus, Thai-Aubergine, Thai-Basilikum und

Desserts

- 120. Gebackene Banane 4,00 € mit Honig
- 121. Gebackene Banane 4,80 € mit Honig und Vanilleeis
- 122. Gebackene Ananas 4,00 € mit Honig
- 123. Gebackene Ananas 4,80 € mit Honig und Vanilleeis
- 6,00 € 124. Thai-Crépe (2 Stück) gefüllt mit gezuckerter Milchcreme (Eine süße thailändische Delikatesse)
- 125. Litschi 3,50 € in Sirup

Mittagskarte:

Montag - Freitag von 12:00 bis 15:00 Uhr Dienstag ist Ruhetag!

Alle Mittagsgerichte servieren wir wahlweise mit 3 kleinen Frühlingrollen oder einer Kokosnuss-Suppe.

- 130. Kao Pad 8.00 € Gebratener Reis mit Ei (wahlweise Huhn oder Schwein) und Gemüse
- 131. Nam Prik Ong Gai 🖊 Gehacktes Hühnerfleisch mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander, thailändischen Kräutern und rotem Curry
- 132. Moo Pad Graprau 刈 Gebratenes Schweinefleisch mit Stangenbohnen, Thai-Basilikum und
- 133. Gai Priaw Waan 8,00 € Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süß-saurer Soße
- 134. Ped Grob 8,50 € Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten und separater Sojasoße
- 135. Pa Naeng Nuea 刈 8,50 € Zartes Rindfleisch in Kokosnussmilch mit Paprika, Stangenbohnen und rotem Curry
- 136. Chu Chee Pla Lach ル 9,00 € Lachsfilet in rotem Curry, Kokosnussmilch, mit Zitronengras-Blättern und Basilikum
- 137. Pad Thai Gai 8,00 € Gebratene Reisnudeln mit Ei, Hähnchen und Erdnüssen (Thai-Art)
- 138. Pad Si Iuw 8,00 € Gebratene Reisnudeln mit Ei, (wahlweise mit Hühnchen, Schweine- oder Rinderfleisch), frischen Sojabohnen, Brokkoli und Möhrchen
- 139. Gaeng Daeng Pak Tofu **11**8,00 € Tofu in Kokosnussmilch, mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüsesorten und rotem Curry

Vorspeisen

4,50 € 01. Gai-Thod Marinierte Hähnchenflügel nach Thai-Art mit Süß-Sauer-Soße

02. Giew Thod 4,00 € Mit Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen (Thai-Art) mit Süß-Sauer-Soße

03. Noe Thod 4,50 € Gebackene Käsebällchen mit Süß-Sauer-Soße

04. Poh Pia Thod 4,50 € Mini Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-

4,80 € 05. Sate Gai Hühnerbrustfilet – Spießchen mit Erdnuss-Soße

06. Si Krong Moo Thod 4,50 € Gebratene Schweinerippchen mit Süß-Sauer-Soße

5,50 € 07. Thod Man Pak Frittiertes Gemüse mit Süß-Sauer-Soße

08. Gung Thod 5,80 € Gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße

4.00 € 09. Tofu Thod Gebratenes Tofu mit Süß-Sauer-Soße und Erdnüssen

10. Tom Yam Gung 5,00 € Garnelen mit Galgant, Zitronengras, Koriander, Champignons und Limettensaft

11. Tom Kha Gung Garnelen mit Galgant, Zitronengras, Koriander, Champignons und Kokosnussmilch

12. Tom Yam Gai 🎵 Hähnchen mit Galgant, Zitronengras, Koriander, Champignons und Limetten-

13. Tom Kha Gai Hähnchen mit Galgant, Zitronengras, Koriander, Champignons und Kokosnussmilch

14. Wan Tan Suppe Mit Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen, Sojabohnen, Lauchzwiebeln und Kori-

Salate

A6 März 2016

Thailändisches Restaurant & Cocktailbar Alle Speisen auch zum Mitnehmen! Vorbestellungen unter Tel. 0221 89060555

Brücker Mauspfad 592, 51109 Köln-Brück Wir haben Mo.-Fr. von 12:00 bis 15:00 & 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet! Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 12:00 bis 22:00 Uhr geöffnet! Dienstag ist Ruhetag! EC-Kartenzahlung ab 30 € möglich!

> 15. Larb Gai 5,80 € Gehacktes Hühnerfleisch mit frischen thailändischen Kräutern

16. Yam Nuea 🖊 5,80 € Rinderfleisch mit frischen thailändischen Kräutern

17. Yam Wun Sen / 5,80 € Glasnudeln mit frischen thailändischen Kräutern, gehacktem Hühnerfilet und Krabben

18. Yam Ta Lee 丿 6,00 € Meeresfrüchte mit frischen thailändischen Kräutern und Chili

19. Som Tam Thai 7,00 € Papaya Salat mit Tomaten 'Erdnüssen

Reisgerichte

20. Kao Pad 9.00 € Gebratener Reis mit Ei und verschiedenem Gemüse (wahlweise mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch)

21. Kao Pad Gung 10,50 € Gebratener Reis mit Garnelen, Ei und verschiedenem Gemüse

22. Kao Pad Sapparod 9,50 € Gebratener Reis mit Ei, Hühnchen, Erbsen und Ananas

23. Kao Pad Sam Sa Hai 10,50 € Gebratener Reis mit gemischtem Fleisch (Hühnchen, Schwein, Rind) und verschiedenem Gemüse

Nudelgerichte

25. Pad Thai Gai 9.50 € Gebratene Reisnudeln mit Ei, Hähnchen, Möhren, Tofu, Lauchzwiebeln, Sojabohnen und Erdnüssen nach Thai-Art

26. Pad Thai Gung 10,50 € Gebratene Reisnudeln mit Ei, Garnelen, Möhren, Tofu, Lauchzwiebeln, Sojabohnen und Erdnüssen nach Thai-Art

27. Bamee Pad Kii Mau // 9,50 € Gebratene gelbe Nudeln mit Ei, (wahlweise mit Hühnchen, Schweine- oder Rinderfleisch), Thai-Gemüse und Chili

28. Pad Si Iuw Gebratene Reisnudeln mit Ei,

(wahlweise mit Hühnchen, Schwein oder Rinderfleisch), frischen Sojabohnen, Brokkoli und Möhrchen









Meti than Rindfleisch Gerichte Vegetarische Gerichte

- 30. Tofu Pad Pak 9,00 € Gebratenes Tofu mit verschiedenen Gemüsesorten
- 31. Gaeng Kiaw Waan Tofu///9,50 € Tofu in Kokosnussmilch, mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüsesorten und grünem Curry
- 32. Gaeng Daeng Pak Tofu \$\mathcal{I}\$ 9,50 € Tofu in Kokosnussmilch, mit Bambussprossen, verschiedenen Gemüsesorten und rotem Curry
- 33. Pad Pak Roam Mith 8,50 € Verschiedene gebratene Gemüsesorten
- 34. Pad Pak Priaw Waan 8,50 € Verschiedene gebratene Gemüsesorten in süß-saurer Soße
- 9,00 € 35. Kao Pad Pak Gebratener Reis mit Ei und verschiedenen Gemüsesorten
- 36. Bamee Pad Pak 9,00 € Gebratene gelbe Nudeln mit Ei und verschiedenen Gemüsesorten
- 9,00 € 37. Gui Thio Pad Pak Gebratene Reisnudeln mit Ei und verschiedenen Gemüsesorten
- 38. Wun Sen Pad Pak 9,00 € Gebratene Glasnudeln mit Ei und verschiedenen Gemüsesorten
- 9 50 € 39. Pad Graprau Tofu 🎵 Gebratenes Tofu mit Stangenbohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Thai-Basilikum und Chili

Schweinefleisch Gerichte

- 40. Moo Gratiem Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, Pfeffer und Gemüse
- 41. Moo Pad Graprau /// 10,00 € Gebratenes Schweinefleisch mit Stangenbohnen, Thai-Basilikum, Paprika und Chili
- 42. Moo Pad Khing 10,00 € Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
- 43. Moo Pad Phet /// 10,00 € Gebratenes Schweinefleisch mit Stangenbohnen, Bambussprossen, Thai-Aubergine, grünem Pfeffer in rotem Curry
- 44. Moo Priaw Waan 10,00 € Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süß-saurer Soße

- 50. Nuea Gratim Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Knoblauch und grünem Pfeffer
- 12,00 € 51. Nuea Pad Graprau 刈 Gebratenes Rindfleisch mit Stangenbohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Thai-Basilikum und Chili
- 52. Nuea Pad Nam Man Hoy 12,00 € Gebratenes Rindfleisch mit Brokkoli, Champignons, Zwiebeln und Lauchzwiebeln in Austernsoße
- 53. Pa Naeng Nuea 🎵 12,50 € Rindfleisch in Kokosnussmilch mit Paprika, Stangenbohnen und rotem Curry
- 54. Massaman Nuea 🖊 12.50 € Rindfleisch in Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Massaman-Curry
- 55. Gaeng Kiaw Waan Nuea**))**12,50 € Rindfleisch mit Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und grünem Curry
- 56. Gaeng Daeng Nuea // 12,50 € Rindfleisch mit Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und rotem Curry
- 57. Nuea Pad Phet /// 12,50 € Gebratenes Rindfleisch mit Stangenbohnen, Bambussprossen, Thai-Aubergine, grünem Pfeffer in rotem Curry

Lammfleisch Gerichte

- 13,00 € 60. Gae Gratiem Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse, Knoblauch und Pfeffer
- 61. Gae Pad Graprau III 13,00 € Gebratenes Lammfleisch mit Stangenbohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Thai-Basilikum und Chili
- 62. Gae Pad Ma Deur 13,00 € Gebratenes Lammfleisch mit Feigen, Champignons und Zwiebeln
- 63. Pa Naeng Gae 🎵 13,50 € Gebratenes Lammfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Curry, Paprika und Stangenbohnen
- 64. Massaman Gae 🖊 Gebratenes Lammfleisch in Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Massaman-Curry
- 65. Gaeng Gari Gae 🖊 13,50 € Gebratenes Lammfleisch in Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und gelbem Curry







Meta than

- 70. Gai Gratiem 10,00 € Gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse, Knoblauch und Pfeffer
- 71. Gai Pad Graprau /// 10,00 € Gebratenes Hühnerfilet mit Stangenbohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Thai-Basilikum und Chili
- 72. Gai Pad Khing 10,00 € Gebratenes Hühnerfilet mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
- 73. Gai Pad Med Ma Muang 10,50 € Gebratenes Hühnerfilet mit Zwiebeln, Champignons und Cashewnüssen
- 74. Gai Priaw Waan Gebratenes Hühnerfilet mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süßsaurer Soße
- 75. Gaeng Kua Gai 🎵 Hühnerfilet mit Litschi, Ananas, Zucchini, Tomaten, Thai-Auberginen und Paprika in rotem Curry in Kokosnussmilch
- 10,50 € 76. Gaeng Daeng Gai 🎵 Hühnerfilet mit Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und rotem Curry
- 77. Gaeng Kiaw Waan Gai /// 10,50 € Hühnerfilet mit Kokosnussmilch, Bambussprossen, Thai-Auberginen, Paprika und grünem Curry
- 10,50€ 78. Pa Naeng Gai 🎵 Hühnerfleisch in Kokosnussmilch mit Paprika, Stangenbohnen, Zucchini und rotem Curry
- 79. Massaman Gai 🖊 10,50 € Hühnerfilet in Kokosnussmilch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Massaman-Curry
- 80. Gaeng Gari Gai 🖊 Hühnerfilet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten, mit gelbem Curry und Kokosnussmilch



Meti Chai Thailandisches Restaurant & Cocktailbar



- 81. Ped Grob Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten und separater Sojasoße
- 12,50 € 82. Ped Pad Khing / Knuspriges Entenfleisch mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
- 83. Ped Nam Püng 12,50 € Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten und Honig
- 84. Ped Priaw Waan 12,50 € Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süß-saurer Soße
- 85. Ped Rad Prik Horapa // 12,50 € Knuspriges Entenfleisch mit verschiedenen Gemüsesorten, Zwiebeln, Champignons, Chili und Thai-Basilikum in süßer Chili-Soße
- 86. Pa Naeng Ped 12,50 € Knuspriges Entenfleisch in Kokosnussmilch mit Paprika, Stangenbohnen, Zucchini und rotem Curry
- 87. Gaeng Kua Ped 🎵 12,50 € Knuspriges Entenfleisch mit Litschi, Ananas, Zucchini, Tomaten, Thai-Auberginen und Paprika in rotem Curry in Kokosnussmilch
- 88. Ped Pad Graprau /// 12,50 € Knuspriges Entenfleisch mit Stangenbohnen, Paprika, Zwiebeln, Bambus, Thai-Basilikum und Chili
- 89. Massaman Ped 🖊 Knuspriges Entenfleisch in Kokosnuss milch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erdnüssen und Massaman-Curry

Fischgerichte

- 90. Pla Nin Rad Prik 🕖 16,50 € Ganzer gebratener Thai-Barsch (mit Gräten) mit Gemüse, Zwiebeln, Champignons in süßer Chili-Soße
- 91. Pla Pad Phet /// 13,00 € Rotbarschfilet mit Bambusscheiben. Thai-Auberginen und rotem Curry
- 92. Pla Pad Khing / 13,00 € Rotbarschfilet mit Ingwer, Morcheln, Lauchzwiebeln und Paprika
- 93. Chu Chee Pla // 13,00 € Rotbarschfilet in rotem Curry, Kokosnussmilch, mit Zitronengras-Blättern und Basilikum
- 94. Pla Priaw Waan 13,00 € Rotbarschfilet mit verschiedenen Gemüsesorten und Ananas in süß-saurer Soße
- 95. Pla Sam Rod // Rotbarschfilet mit verschiedenen Gemüsesorten, Zwiebeln, Champignons, Chili und Thai-Basilikum in süßer Chili-Soße
- 96. Pla Nin Thod Gratiam 16,50 € Ganzer gebratener Thai-Barsch (mit Gräten) mit Gemüse, Knoblauch, Pfeffer und Koriander



