

SCHLIEMANNSTR 16  
10437 BERLIN  
OPEN DAILY 12-22

NO PHO NO SUSHI  
NO ENTEKROSS  
SÜSSSAUER

JUST THAI



TOSSAKAN

DONT SMOTHER  
OUR FOOD IN  
PEANUT SAUCE

IT DOESNT GET MORE AUTHENTIC THAN THIS

 VEGAN / VEGAN AVAILABLE

 SPICY

 VERY SPICY

 THAI SPICY!

## Soup

- 01 Tom Yum Gung** ต้มยำกุ้ง   b,d  
Sourly spicy shrimp soup with lemon grass, coriander and mushrooms
- 02 Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่  h  
Coconut milk soup with chicken, mushrooms, galangal and onions
- 03 Tom Zääb Muh** ต้มแซ่บ  d,i  
Spicy pork rib soup with lemon grass, onions, coriander, lime and chili

## Small Bites

- 04 Kanom Kamu** ขนมห้าหมู  a  
Fried taro cakes with black beans served with tamarind sauce
- 05 Kanom Jeeb Gung** ขนมหีบกุ้ง a,b,c,f,k  
Steamed dumplings with prawns, chicken, water chestnuts, mushrooms and garlic oil
- 06 Sate** ไก่เสียบ a,b,e,k,m  
Chicken skewers with peanut sauce
- 07 Chips** หนังไก่ทอด a,m  
Crispy Chicken skin with tomatoes, garlic, Thai basil and plum-pineapple sauce
- 08 Fish Patties** ทอดมันปลา  c,d,m  
Fish Boulettes with cucumber-onion salad and plum sauce
- 09 Hoi Jo** อ้อยจ๊อ a,b,c  
Fried Meatsballs with crab, chicken, water chestnuts and plum sauce
- 10 Isaan Sausage** ไส้กรอกอีสาน  a  
Home made pork sausage with garlic, chili, Thai herbs and ginger
- 11 Muh Grob** หมูกรอบ  d  
Crispy pork belly served with seafood sauce
- 12 Gung Ceviche** กุ้งแช่น้ำปลา  d  
Raw Prawns with coriander, peppermint and seafood sauce

## Salad

- 5.5 13 Som Tam** ส้มตำไทย   d,e **10.5**  
Green papaya salad with peanuts, long beans, tomatoes and lime-tamarind-sauce  
fermented fish sauce +1.5 fermented crabs +2.0
- 5.5 14 Nua Nam Tok** เนื้อนํ้า  a,d **9.5**  
Spicy beef salad with Thai herbs, chili, roasted sticky rice flakes and red onions
- 6.5 15 Yam Wun Sen** ยำวุ้นเส้น   b,d,e,i,n **12.5**  
Glass noodle salad with seafood, peanuts, coriander, chili, cellerie and lemon
- 16 Pra Grung** ปลากุ้ง  b,d **12.5**  
Prawn salad with lemon grass, kafir leaves, coriander, lime and Thai chili paste

## 8.0 Chef's Choice served with rice

- 20 Pad Phed Ribs** ผัดเผ็ดซี่โครงหมู  a,d,f **15.0**  
Pan fried pork ribs with Thai chili paste, Thai Aubergines and Thai herbs
- 6.5 21 Nua Narok** เนื้อนรก  a,d,n **21.5**  
Entrecôte with spicy Thai basil sauce, pepper, kra chai roots and lime leaves
- 7.0 22 Plah Thod** ปลาราดพริก  a,d,f,m **26.5**  
Fried Sea Bass with Tamarind-Chili-Sauce, coriander and Thai basil
- 8.0 23 Plah Lui Suan** ปลาสุยสวน a,d **28.0**  
Fried Sea Bass with Tamarind-Lime-Sauce, Thai herbs, coriander and red onion
- 8.5 24 Pad Cha Plah Thod** ผัดจ๋าปลา  a,d,f **28.5**  
Fried Sea Bass with Thai basil sauce, green pepper and kra chai roots
- 9.5 25 Pad Pong Kari** ผัดพริกขี้หนู b,c,d,f,g,i **27.0**  
Pan fried yellow curry with black tiger prawns  
Thai cellerie, scrambled eggs blue crabs +3.0

all prices are in EURO

BE BRAVE EMBRACE THE HEAT

 VEGAN / VEGAN AVAILABLE

 SPICY

 VERY SPICY

 THAI SPICY!

## Curry served with rice

- 26 Shrooms** แกงพะแนงเห็ดกรอบ  a,e,h  
Peanut Curry with fried mushrooms, pumpkin, Thai basil and long beans
- 27 Rising Sun** แกงกะหรี่ไก่ย่าง  a,d,h  
Yellow Curry with grilled chicken, potatoes, carrots and roasted onions
- 28 Summer Dream** แกงเผ็ดเปิดย่าง   a,d,h  
Red Curry with grilled duck, Thai aubergines, tomatoes and pine apples
- 29 Green Coco** แกงเขียวหวานกุ้ง   b,h  
Green Curry with black tiger prawns, aubergines, Thai basil and bamboo strips
- 30 Massaman Gae** มัสมันแกะ a,h  
Massaman Curry with braised lamb, potatoes, carrots, ginger and coconut flakes

## Classics

- 31 Kra Pao** ผัดกะเพราไข่ดาว   a,d,f chicken **12.5**  
Pan fried minced meat (of choice) with spicy Thai basil sauce and rice beef **+1.5**  
(vegan)tofu & mushrooms **12.0** muh grob **+1.5**  
+fried egg **+1.5**
- 32 Pad Thai** ผัดไทยกุ้ง  a,c,e,f,m chicken **12.5**  
Pan fried rice noodles with tofu, scrambled eggs, chives, peanuts and bean sprouts prawns **+2.0**
- 33 Gieww Tiew** ก๋วยเตี๋ยว  a,d,f tofu **11.5**  
Noodle soup with Thai herbs, bean sprouts and roasted garlic beef **+1.5**
- 34 Gung Ki Mao** กุ้งขี้เมา  a,b,d,f **18.0**  
Black Tiger Prawns with Thai chili paste, aubergines, Thai basil and rice

## Pre-Order Menu served after 6 pm

- 40 Leng Saap** เล้งแซบ  d,i **30.0**  
Pork Ribs with green chili sauce, garlic, koriander roots served with rice

## Hot Plates served with rice

- 12.0 35 Pad Trakai Jeh** ผัดตะไคร้เจ  a,f,k **15.0**  
Grilled Tofu with lemon grass sauce, garlic, onions, peperoni, sugar snaps and bean sprouts
- 14.5 36 Aubergines** มะเขือม่วงผัดน้ำพริกเผา   a,f **16.5**  
Grilled Thai Aubergines with Thai chili paste, onions, peperoni and Thai Basil
- 16.5 37 Gai Yang** ไก่ย่าง  a,f **15.0**  
Grilled Chicken with paprika, bean sprouts, onions and Nam Jim Sauce
- 17.0 38 Ped Yang** เป็ดย่าง a,f,k **18.5**  
Grilled Duck with pakchoi, cabbage, peperoni, onion and plum sauce
- 18.5 39 Nua Trakai** เนื้อตะไคร้ a,d,f,k **21.0**  
Entrecôte with Thai cellerie, bean sprouts and lemon grass sauce

## Sides

- + Rice **2.0**
- + Sticky Rice **2.5**
- + Peanut Sauce e **2.0**
- + Seafood Sauce  d **2.0**

## Dessert

- 50 Mango Sticky Rice**  **8.5**  
Mango, coconut milk, pandan, black sticky rice
- 51 Hot Banana**  a **7.0**  
Fried banana, coconut sorbet, agave sirup

1 preservatives 2 coloring 3 sweetener 4 flavour enhancers 5 phosphate 6 sulphur 7 quinine 8 caffeine  
a Gluten b crustaceans c eggs d fish e peanuts f soy beans g milk h nuts i celery j mustard k sesame l sulphites m lupin n molluscs

all prices are in EURO

BE BRAVE EMBRACE THE HEAT

## Home Mades<sup>0.31</sup>

### Cha Manao<sup>2,3,8</sup>

Black tea, sugar, lime

### Cha Yen<sup>2,3,8,g</sup>

Black tea, sugar, milk

### Nam Manao<sup>3</sup>

Lime, sugar, peppermint, soda

### Hibiskus<sup>3</sup>

Hibiscus, sugar, lime

### Mango Lassi<sup>3,g</sup>

Mango, yogurt, milk, coconut sirup

### Coco Lychee<sup>3</sup>

Passionfruit, lychee, coconut, lime

### Yuzu Soda<sup>3</sup>

Yuzu, lychee, lime, soda

## Soft Drinks

### Vöslauer

still / sparkling

### Coca Cola

cola<sup>2,5,8/</sup> / cola zero<sup>2,3,5,8</sup>

fanta<sup>2</sup> / sprite

### Thomas Henry

tonic water<sup>7</sup> / bitter lemon<sup>7</sup>

spicy ginger / ginger ale<sup>2</sup>

### Säfte

apple

rhubarb / passionfruit

## Tee<sup>0.31</sup>

### Ginger Lemongrass

### Ginger Orange

### Lime Mint

## Bier

### 5.5 König Ludwig Helles Von Fass<sup>a</sup>

0.31/0.51 **3.5/5.0**

### Tiger<sup>a</sup>

0.331 **4.5**

### 5.5 König Ludwig non-alcoholic<sup>a</sup>

0.51 **5.0**

5.0

## Aperitif<sup>0.21</sup>

### 5.5 Aperol Spritz<sup>2,3,1</sup>

**7.5**

### 5.5 Hugo<sup>3,1</sup>

**7.5**

### 5.5 Lillet<sup>2,3,7,1</sup>

**7.5**

Ginger / Lemon / Vive

## 5.5 Weisswein<sup>1</sup>

### Chardonnay “Sandstein”

0.21 0.751

**8.0 26.0**

2021, Oliver Zeter, dry

### Grauburgunder vom Schiefer

0.21 0.751

**8.5 27.0**

2021, Weingut Marc Josten, dry

## Rosé<sup>1</sup>

### Doktorspiele

0.21 0.751

**7.5 25.0**

2021, Weingut Dr.Koehler, fruity

## Rotwein<sup>1</sup>

### Raiza Crianza

0.21 0.751

**7.5 25.0**

2019, Vicente Gandía, dry & complex

## Long Drinks<sup>0.31</sup>

### 4.0 Moscow Mule<sup>3</sup>

**9.5**

### 4.0 Gin Tonic<sup>2,3,7</sup>

**9.5**

### 4.0 Yuzu Tonic<sup>2,3,7</sup>

**10.0**

### Vodka Soda<sup>2,3,7</sup>

**8.5**

IT DOESNT GET MORE **AUTHENTIC** THAN THIS

SCHLIEMANNSTR 16  
10437 BERLIN  
OPEN DAILY 12-22

NO PHO NO SUSHI  
NO ENTEKROSS  
SÜSSSAUER

JUST THAI



TOSSAKAN

DONT SMOTHER  
OUR FOOD IN  
PEANUT SAUCE

IT DOESNT GET MORE AUTHENTIC THAN THIS


 VEGAN / VEGAN MÖGLICH

 SCHARF

 SEHR SCHARF

 THAI SCHARF!





## Soup

- 01 Tom Yum Gung** ต้มยำกุ้ง   b,d  
Säuerlich scharfe Garnelensuppe mit Zitronengras, Koriander und Champignon
- 02 Tom Kha Gai** ต้มข่าไก่  h  
Kokosmilchsuppe mit Hähnchen, Champignon, Galangal und Zwiebeln
- 03 Tom Zääb Muh** ต้มแซ่บ  d,i  
Scharfe Schweinerippensuppe mit Zitronengras, Zwiebeln, Koriander, Limette und Chili

## Small Bites

- 04 Kanom Kamu** ขนมขำหนู  a  
Frittierte Taro Kuchen mit schwarzen Bohnen serviert mit Tamarindensoße
- 05 Kanom Jeeb Gung** ขนมจีบกุ้ง a,b,c,f,k  
Gedämpfte Maultaschen mit Garnelen, Huhn, Wasserkastanien und Pilze serviert mit Knoblauchöl
- 06 Sate** ไก่เสียบ a,b,e,k,m  
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße
- 07 Chips** หัINGLEKทอด a,m  
Knusprige Hühnerhaut mit Tomaten, Knoblauch, Thai Basilikum und Pflaumen-Ananasoße
- 08 Fish Patties** ก๋วยเตี๋ยปลา  c,d,m  
Fischbouletten mit Gurken-Zwiebel-Salat und Pflaumensoße Dip
- 09 Hoi Jo** หอยจี่ a,b,c  
Frittierte Meatballs aus Krabben, Huhn, Wasserkastanien serviert mit Pflaumensoße
- 10 Isaan Sausage** ไส้กรอกอีสาน  a  
Hausgemachter Wurst aus Schweinefleisch, Knoblauch, Chili, Kräuter und Ingwer
- 11 Muh Grob** หมูกรอบ  d  
Knuspriger Schweinebauch serviert mit Seafood Sauce
- 12 Gung Ceviche** กุ้งแช่น้ำปลา  d  
Rohe Garnelen mit Koriander, Minze und Seafood Sauce

## Salad

- 5.5 13 Som Tam** ล้มตำไทย  d,e **10.5**  
Grüner Papaya Salat mit Erdnüsse, lange Bohnen, Tomaten und Limetten-Tamarinde Soße  
*fermentierte Fischsoße +1.5 fermentierte Krabben +2.0*
- 5.5 14 Nua Nam Tok** เนื้อนํ้าตก  a,d **9.5**  
Scharfer Rindfleischsalat mit thailändischen Kräutern, Chili, geröstetem Klebreisflocken und rote Zwiebeln
- 6.5 15 Yam Wun Sen** ยำวุ้นเส้น  b,d,e,i,n **12.5**  
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Erdnüsse, Koriander, Chili, Sellerie und Zitrone
- 16 Pra Grung** ปลากระทิง  b,d **12.5**  
Garnelensalat mit Zitronengras, Kafirblättern, Koriander, Limette und Thai Chili paste

## 8.0 Chef's Choice mit Reis serviert

- 20 Pad Phed Ribs** ผัดเผ็ดซี่โครงหมู  a,d,f **15.0**  
Gebratene Schweinerippchen mit Thai Chili-paste, Thai Aubergine und frischen Kräutern
- 6.5 21 Nua Narok** เนื้อนํ้าตก  a,d,n **21.5**  
Gebratene Entrecôte mit scharfer Basilikum Soße, Pfeffer, Kra Chai Wurzeln und Limettenblätter
- 7.0 22 Plah Thod** ปลาสดพริก  a,d,f,m **26.5**  
Frittierter Wolfsbarsch mit Tamarinde-Chili-Soße, Koriander und Thai Basilikum
- 8.0 23 Plah Lui Suan** ปลาสุยสวน a,d **28.0**  
Frittierter Wolfsbarsch mit Tamarinde-Zitrus-Dressing, thailändischen Kräutern, Koriander und rote Zwiebeln
- 8.5 24 Pad Cha Plah Thod** ผัดฉ่าปลา  a,d,f **28.5**  
Frittierter Wolfsbarsch mit Thai Basilikum Soße, grüne Pfeffer, und Krachai Wurzeln
- 9.5 25 Pad Pong Kari** ผัดพริกขี้หนู  b,c,d,f,g,i **27.0**  
Gebratenes gelbes Curry mit *Black Tiger Garnelen* Thai Sellerie und Röhrei  
*Blaue Krabben +3.0*

alle Preise verstehen sich in EURO

BE BRAVE EMBRACE THE HEAT






 VEGAN / VEGAN MÖGLICH

 SCHARF

 SEHR SCHARF

 THAI SCHARF!

## Curry mit Reis serviert

- 26 Shrooms** แกงพะแนงเห็ดกรอบ  a,e,h  
Erdnuss Curry mit frittiertem Champignon, Kürbis, Thai Basilikum und Lange Bohnen
- 27 Rising Sun** แกงกะหรี่ไก่ย่าง  a,d,h  
Gelbes Curry mit gegrilltem Hähnchen, Kartoffeln, Karotten und geröstetem Zwiebeln
- 28 Summer Dream** แกงเผ็ดเปิดย่าง   a,d,h  
Rotes Curry mit gegrillter Ente, Thai Aubergine, Tomaten und Ananas
- 29 Green Coco** แกงเขียวหวานกุ้ง   b,h  
Grünes Curry mit Black Tiger Garnelen, Aubergine, Thai Basilikum und Bambusstreifen
- 30 Massaman Gae** มัสมันแกะ a,h  
Massaman Curry mit geschmortem Lamm, Kartoffel, Karotten, Ingwer und Kokosflocken





## Classics

- 31 Kra Pao** ผัดกะเพราไข่ดาว   a,d,f Huhn 12.5  
Gebratenes Hackfleisch (nach Wahl) mit scharfer Basilikum-Soße und Reis Rind +1.5  
(vegan) Tofu & Pilze 12.0 Muh Grob +1.5  
+ Spiegelei +1.5
- 32 Pad Thai** ผัดไทยกุ้ง  a,c,e,f,m Huhn 12.5  
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Garnelen +2.0  
Rührei, Knoblauchschnittlauch, Erdnüssen und Sojasprossen
- 33 Gieww Tiew** ก๋วยเตี๋ยว  a,d,f Tofu 11.5  
Nudelsuppe mit thailändischen Kräutern, Rind +1.5  
Sojasprossen und geröstetem Knoblauch
- 34 Gung Ki Mao** กุ้งขี้เมา  a,b,d,f 18.0  
Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Thai Chilipaste, Aubergine und Thai Basilikum mit Reis serviert

## Pre-Order Menu serviert ab 18 uhr

- 40 Leng Saap** เล้งแซบ  d,i 30.0  
Schweinerippen mit grüner Chilisoße, Knoblauch und Korianderwurzeln serviert mit Reis

## Hot Plates mit Reis serviert

- 35 Pad Trakai Jeh** ผัดตะไคร้เจ  a,f,k 15.0  
Gebratene Tofu mit Zitronengrassoße, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Zuckerschoten und Sojasprossen
- 36 Aubergines** มะเขือม่วงผัดน้ำพริกเผา   a,f 16.5  
Gegrillte Thai Aubergine mit Thai-Chili-Paste, Zwiebeln, Peperoni und Thai Basilikum
- 37 Gai Yang** ไก่ย่าง  a,f 15.0  
Gegrillte Hähnchenkeule mit Paprika, Sojasprossen, Zwiebeln und Nam Jim Soße
- 38 Ped Yang** เป็ดย่าง a,f,k 18.5  
Gegrillte Ente mit Pakchoi, Chinakohl, Peperoni, Zwiebeln und Pflaumensoße
- 39 Nua Trakai** เนื้อตะไคร้ a,d,f,k 21.0  
Gebratene Entrecôte mit Zitronengrassoße, Thai Sellerie und Sojasprossen

## Sides

- + Reis 2.0
- + Klebreis 2.5
- + Peanut Sauce e 2.0
- + Seafood Sauce  d 2.0

## Dessert

- 50 Mango Sticky Rice**  8.5  
Mango, Kokosmilch, Pandan, Klebreis
- 51 Hot Banana**  a 7.0  
Banane, Kokossorbet, Agavensirup

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoffe 3 Süßstoffe 4 Geschmacksverstärker 5 Phosphat 6 Schwefel 7 Chinin 8 Koffein a glutenhaltiges Getreide b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesam l Sulphite m Lupinen n Weichtiere

alle Preise verstehen sich in EURO

# BE BRAVE EMBRACE THE HEAT



# Home Mades0.31

Cha Manao2,3,8  
Schwarztee, Zucker, Limette

Cha Yen2,3,8,g  
Schwarztee, Zucker, Milch

Nam Manao3  
Limette, Zucker, Minze, Soda

Hibiskus3  
Hibiskus, Zucker, Limette

Mango Lassi3,8  
Mango, Yoguhrt, Milch, Kokos

Coco Lychee3  
Maracuja, Lychee, Kokos, Limette

Yuzu Soda3  
Yuzu, Lychee, Limette, Soda

# Soft Drinks

Vöslauer0.251/0.751 3.0/6.5  
still / prickelnd

Coca Cola0.21 3.0  
cola2,5,8/ cola zero2,3,5,8  
fanta2 / sprite

Thomas Henry0.21 3.5  
tonic water7 / bitter lemon7  
spicy ginger / ginger ale2

Säfte0.21 3.0  
apfelsaft naturtrüb  
rhababarnektar / maracujasaft

# Tee0.31

Ginger Lemongrass

Ginger Orange

Lime Mint

alle Preise verstehen sich in EURO

# Bier

5.5 König Ludwig Helles Von Fassa0.31/0.51 3.5/5.0  
Tigera0.331 4.5

5.5 König Ludwig Alkoholfreiesa0.51 5.0

5.0  
5.5 Aperitif0.21

Aperol Spritz2,3,1 7.5

5.5 Hugo3,1 7.5

Lillet2,3,7,1 7.5  
5.5 Ginger / Lemon / Vive

5.5 Weisswein1  
0.21 0.751

Chardonnay “Sandstein”8.0 26.0  
2021, Oliver Zeter, trocken

Grauburgunder vom Schiefer8.5 27.0  
2021, Weingut Marc Josten, trocken

Rosé1  
0.21 3.0

Doktorspiele0.21 3.5  
2021, Weingut Dr.Koehler, fruchtig

Rotwein1  
0.21 3.0

Raiza Crianza7.5 25.0  
2018, Vicente Gandía, trocken & komplex

# Long Drinks0.31

4.0 Moscow Mule3 9.5

4.0 Gin Tonic2,3,7 9.5

4.0 Yuzu Tonic2,3,7 10.0

Vodka Soda2,3,7 8.5

IT DOESNT GET MORE AUTHENTIC THAN THIS