

KLEIN & FEIN

- 01 Hausgemachte Frühlingsrollen** ✓ 5,50 €
Pho Pia / Handgerollte Frühlingsrollen mit feinem Gemüse und knusprigem Teig, dazu Sweet-Chili-Dip
- 02 Wan-Tan-Teigtaschen** 4,50 €
Giow Grob / Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Thai-Basilikum, Sweet-Chili-Dip
- 03 Gegrillte Hühnerbrust-Spieße** 4,95 €
Satè Gai / Hähnchenbrustfilets auf Holzspieß, in Thai-Gewürzen und Kokosmilch mariniert, dazu Erdnuss-Dip
- 04 Finger-Food-Mix** 9,45 €
Ruam Mit / Teigrollchen und Teigtaschen, gegrillte Hühnerbrustfilet-Spieße, Garnelen-Spieße, Sweet-Chili-Dip und Erdnuss-Dip
- 05 Veganer Finger-Food-Mix (hausgemacht)** ✓ 9,95 €
Miang Kham / Luftige "Curry-Buffer" Teigtaschen mit Sweet Potatoes, knusprige "Money Bags" gefüllt mit Tofu, feinem Gemüse & Erdnüssen sowie handgerollte Frühlingsrollen, dazu Sweet-Chili-Dip & Erdnuss-Dip
- 06 Steak-Streifen** 6,50 €
Nua Dead Dew / Marinierte Steak-Streifen mit Sesam-Chili-Dip
- 07 Garnelen-Spieße** 4,50 €
Gung Tjup Bang Tord / Garnelen-Spieße umhüllt mit einem knusprigen Kokosmantel, Sweet-Chili-Dip

So funktioniert's: Wähle Deine Hauptspeise. Wahlweise Dein Protein & Dein Topping!

HEISS & BEGEHRT

- 10 Gebratener Reis** 7,95 €
Khow Phad / Gebratener Reis, Green Thai Gemüse-mischung, Ei, Soja-Soße
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 11 Gebratene Eiernudeln** 7,95 €
Bami Phad / Gebratene Eiernudeln, Green Thai Gemüse-mischung, Ei, Soja-Soße
TIPP: + knusprige Hühnerbrust (+2,95)
- 12 Phad Thai Reinsnudeln** 8,50 €
Phad Thai / Gebratene Reinsnudeln, Tofu, Schalotten, Thai-Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Ei, Knoblauch, geröstete Erdnüsse, Tamarinden-Soße
TIPP: + Gegrillte Black Tiger Garnelen (+3,95)
- 13 Gebratene Glasnudeln** 7,95 €
Phad Wunsen Khi Mau / Gebratene Glasnudeln, Thai-Basilikum, Green Thai Gemüse-mischung, Ei, Knoblauch, Soja-Soße
TIPP: + Knusprige Ente 300g (+4,50)
- 14 Süß-Saures Gemüse** 7,95 €
Priow Waan / Süß-Sauer mit Tomaten, Ananas, Paprika, Gurken und Zwiebeln
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 15 Rotes Curry** 8,50 €
Pa Naeng / Rotes Curry, Kokosmilch, knackige Bohnen, Paprika, geröstete Erdnüsse, Kaffirblätter, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 16 Erdnuss Curry** 8,95 €
Gaeng Pa Naeng / Erdnuss-Curry, Kokosmilch, Green Thai Gemüse-mischung, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Knusprige Hühnerbrust (+2,95)
- 17 Grünes Curry** 8,50 €
Gaeng Kiow Wan / Grünes Curry, Kokosmilch, Aubergine, Zucchini, Paprika, Bambusspitzen, Thai-Basilikum, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)

- 18 Tropisches Curry** 8,50 €
Gaeng Kua / Rotes Curry, Kokosmilch, Litschi, Ananas, Paprika, Cherry-Tomaten, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 19 Gelbes Kürbis Curry** 8,95 €
Gaeng Garee / Aromatisches gelbes Curry in cremiger Kokosmilch, mit eingekochtem Kürbis, knackigem Gemüse, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 20 Matsaman Curry** 8,50 €
Gaeng Matsaman / Matsaman Curry, Kokosmilch, Green Thai Gemüse-mischung, Kartoffeln, geröstete Erdnüsse, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 21 Pikantes Chili** 7,95 €
Phad Gra Prav / Würzig-scharfe Soja-Soße, Schalotten, Thai-Basilikum, Bambus, knackige Bohnen, rotes Chili, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Beef (+3,50)
- 22 Tamarinden-Chili** 7,95 €
Ha Ros / Soja-Tamarinden-Chili-Soße, Green Thai Gemüse-mischung, geröstete Cashewnüsse, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 23 Thai Cashew Chili** 8,50 €
Phad Med Ma Muang / Soja-Austern-Soße, Schalotten, Zwiebeln, Paprika, Karotten, geröstete Cashewnüsse, Knoblauch, Chilipaste, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)
- 24 Phad Pak Gemüse** 7,95 €
Phad Raum Mit / Austernsoße, Green Thai Gemüse-mischung, eine Schale frischer Reis
TIPP: + Beef (+3,50)
- 25 Phad King Gemüse** 8,50 €
Phad King / Würzige Soja-Austernsoße mit frisch gebratenem Ingwer und knackigem Gemüse
TIPP: + Hühnerbruststreifen (+1,95)

PROTEIN & TOPPING

PROTEIN Füge jedem Hauptgericht ein Protein deiner Wahl hinzu!

- Tofu ✓ + 2,50 €
- Tempeh ✓ + 3,00 €
- Hühnerbruststreifen + 1,95 €
- Knusprige Hühnerbrust + 2,95 €
- Beef + 3,50 €
- Knusprige Ente (300g) + 4,50 €
- Gegrillte Black Tiger Garnelen + 3,95 €
- Gegrilltes Lachsfilet + 4,50 €

BEILAGEN Ersetze die „Schale frischer Reis“ gegen Aufpreis durch die Beilage Deiner Wahl!

- Extra-Reis + 1,50 €
- Vollkorn-Reis + 1,50 €
- Gebratener Reis + 2,00 €
- Mit Ei, dünnen Lauchstreifen & Soja-Soße + 2,50 €
- Gebratene Nudeln + 2,50 €
- Mit Ei, dünnen Lauchstreifen & Soja-Soße
- Als Reis-, Glas- oder Eiernudeln

TOPPING Füge jedem Hauptgericht ein Topping deiner Wahl hinzu!

- Cashewnüsse + 1,50 €
- Sweet-Chili-Dip + 0,95 €
- Erdnuss-Dip + 1,45 €

Schärfe / leicht // mittel /// stark

✓ vegan

Green Thai

STREET FOOD



30 Geschmortes Beef / 11,95 €

Pa Naeng Nua / Zartes Rindfleisch in einer roten Curry-Soße mit Süßkartoffeln und knackigem Gemüse, eine Schale frischer Reis

31 Bangkok-Style-Beef // 10,95 €

Phad Gra Prau / Scharfe Knoblauch-Schalotten-Chili-Paste mit gehacktem Fleisch von der Rinderhüfte, knackige Bohnen, Thai-Basilikum, Austern-Soja-Soße, Spiegelei, eine Schale frischer Reis
35 | wahlweise mit gehackter Hühnerbrust (9,95)

32 Chicken-Isaan-Style / 9,95 €

Phad Phed Gai / Gebratene Hühnerbruststreifen in einer roten Curry-Paste, Aubergine, knackige Bohnen, Peperoni, Thai-Basilikum, eine Schale frischer Reis

33 North-Thai-Chicken Salad // 9,95 €

Laab Gai / Gehackte Hühnerbrust, Frühlingszwiebeln, frischer Minze, duftendem Koriander, Chili-Pulver und gemahlener Reis, Limetten-Chili Dressing, eine Schale frischer Reis

34 Morning Glory / 9,95 €

Phad Pak Bung Fai Daeng / Gebratener Wasserrispin, scharfe Chilis, Knoblauch, würzige Austern-Soja-Soße, eine Schale frischer Reis
TIPP: wahlweise mit all unseren Proteinen erhältlich (ab 1,95)

LEICHT & WOHLTUEND

40 Kokos-Soup ✓ 3,95 €

Tom Kha Pag / Cremige Kokossuppe mit frischem Gemüse, Galgant und Zitronengras

41 Kokos-Chicken-Soup 4,45 €

Tom Kha Gai / Cremige Kokossuppe mit Hühnerbruststreifen, Pilzen, Galgant und Zitronengras
TIPP: wahlweise auch mit Black Tiger Garnelen (4,95)

42 Garnelen-Soup 5,45 €

Tom Yam Goong / Suppe mit Garnelen, Cherry-Tomaten, Pilzen, Galgant und Zitronengras
TIPP: wahlweise auch mit Hühnerbruststreifen (3,95)

FRISCH & KNACKIG

50 Papaya-Salat // 9,95 €

Somtarn Thai / Papaya- und Karottenstreifen, grüne Thai-Bohnen, Cherry Tomaten, geröstete Erdnüsse, Knoblauch, Limetten-Chili-Dressing

51 Salat mit gegrilltem Rumpsteak (medium) // 12,95 €

Nam Tok Nua / Scharf gegrilltes Rumpsteak in Streifen, tranchiert mit Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, Minze und unserer Yam-Soße

52 Garnelen-Glasnudel-Salat / 11,95 €

Yam Wun Sen / Gegrillte Garnelen mit Glasnudeln, Thai-Sellerie, Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, Limetten-Chili-Dressing

53 Green Thai-Salat 9,95 €

Salate der Saison mit Cherry-Tomaten, Avocado, Gurke, Zucchini, Paprika, Walnuss, Granatapfel, Sesam-Soja Vinaigrette, Balsamico
TIPP: + Wahlweise mit allen Proteinen kombinierbar



SÜß & VERLOCKEND

60 Kokos-Bällchen ✓ 4,95 €

Kokos-Bällchen mit süßer Palmzucker-Kokos-Füllung
TIPP: + 2 Kugeln Eis (5,50)

61 Sticky-Rice mit Mango-Sorbet 5,95 €

Thai-Klebereis in cremiger süßer Kokosmilch mit fruchtigem Mango-Sorbet

62 Lemongrass Panna Cotta 4,95 €

pudding mit Lemongrass-Geschmack



Allergene Inhaltsstoffe

Fragen zu unseren Gerichten und den allergenen Inhaltsstoffen beantworten Dir sehr gerne unsere freundlichen Mitarbeiter.



FRESH THAI KITCHEN

OHNE GLUTAMAT

Thailändische Küche – Frisch und authentisch

Green Thai steht für frische thailändische Küche mit all ihren unterschiedlichen Geschmacksrichtungen sowie Koch- und Zubereitungsarten. Wir kochen ausschließlich mit frischen Zutaten und würzen mit authentischen thailändischen Gewürzen und Kräutern – und das Ganze zu 100 % frei von Glutamat.



Wilhelminenstraße 10, 64283 Darmstadt
Tel.: 06151 - 59 99 307, www.greenthai.de

