

A close-up, high-angle shot of a black wok being used for stir-frying. A hand is visible on the right side, holding the handle. The wok is filled with a mixture of ingredients, including a bright yellow bell pepper, a green bell pepper, and a red, scalloped-edged vegetable. Intense orange and yellow flames are visible at the bottom of the wok, and wisps of white steam or smoke rise from the cooking food. The background is dark and out of focus.

MITTAGSKARTE

AUTHENTIC THAI-FOOD
AUS DEM GLOCKENBACHVIERTEL

LOTUS LOUNGE

THAI KITCHEN AND BAR

SUPPEN

Sup Pag 4,50

Würzige Gemüsesuppe mit Pilzen, Karotten, Babymais, frischem Paprika und Zucchini

Tom Kha Gai 5,90

Leichte Kokosnusssuppe mit Hühnchenfleisch, Zitronengras und -blättern, Koriander und Pilzen

Tom Kha Tofu 5,50

Leichte Kokosnusssuppe mit Tofu, Zitronengras und -blättern, frischem Koriander und Pilzen

Tom Yam Gung 6,90

Hummerkrabben in säuerlich-scharfer Suppe mit Zitronengras und -blättern, Koriander und Pilzen

Giew Nam 5,90

Wantantaschen mit Hühnchenfleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

THAILÄNDISCHE SALATE

Yam Tofu 6,50

Grüner Salat mit Tofu, Gurken, Tomaten, frischem Koriander in einer leicht säuerlich-würzigen Soße angerichtet

Salat Sate 7,90

Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen und Erdnussoße

Som Tam Thai 11,50

Frische grüne Papayastreifen mit Krabben, Tomaten, grünen Bohnen und gehackten Erdnüssen, angerichtet an einer Zitronensoße

Yam Som-O 11,50

Pomelosalat mit Kokosmilch, Chilipaste, Limettensaft, Cashwenüsse, Koriander, Zwiebeln und Hummerkrabben

Yam Som-Tofu **11,30**

Fruchtfleisch einer Pomelo mit Kokosmilch und Chilipaste, Limettensaft, Cashwenüssen, Koriander und Zwiebeln mit Tofu

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

Pöpia **5,50**

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

Gai Sate **6,90**

In leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte und gegrillte Hähnchenfleischspießchen, serviert mit einer Erdnusssoße

Yam Wunsen Tale **12,90**

Glasnudeln und Meeresfrüchte, würzig angerichtet mit Zitrone, Tomate und Koriander

Giew Tood **6,50**

Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hähnchenfüllung und süß-saurer Soße

Lab Gai   **9,50**

Gehacktes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone, frischen Kräutern und Gewürzen

Lab Ped   **11,50**

Gehacktes Entenbrustfilet mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen

HÜHNCHEN / GAI

Gai Pad Med Ma Muang 9,80

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

Gaeng Pet Gai 9,80

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Thaigemüse

Gaeng Garie Gai 9,80

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit milder gelber Currypaste, Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse

Gai Kaprao sap sap 9,80

Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

Gai Pad King 9,80

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln

Gai Nam Man Hoi 9,80

Hühnchenfleisch in Austernsoße mit Peperoni, Pilzen, Minimaïs und Zwiebeln

SCHWEIN / MU

Pad Kaprao Mu 10,50

Gehacktes Schweinefleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

Mu Kroob Pad Pak Choi 10,50

Knuspriger Schweinebauch mit Pak Choi, Knoblauch und Austernsauce

RINDFLEISCH / NUA

Nua Pad Nam Man Hoi 10,30

Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse und Austernsoße

Gaeng Massaman Nua 10,30

Rindfleisch in Kokosmilch und einer speziellen Currymischung mit Gemüse, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Erdnüssen und Kartoffeln

Gaeng Kieovan Nua 10,30

Rindfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

Pad Kaprao Nua sap sap 10,30

Gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum

ENTE / PED

Gaeng Pet Ped Yang 10,50

Gebackene Ente in Kokosmilch mit roter Currypaste, Ananas und Bambus

Ped Kroob 10,50

In Sojasoße und speziellen Gewürzen marinierte und gebackene Ente mit angebratenem frischem Gemüse

Ped Kaprao 10,50

Gebratenes Entenfleisch mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen, Paprika, Peperoni und Chilischoten

Ped Prieo Van 10,50

Gebackene Ente mit Tomaten, Zwiebeln, Ananas und Gurken in einer süß-sauren Soße



FISCH / PLA

Pla Mug Gratiem

13,00

Babycalamaris in Knoblauchsoße mit
Thaikoriander und gemischtem Gemüse

Gaeng Pla Lachs

13,00

Lachs in rotem Curry mit frischer Ananas,
Lyche, Gemüse und Thaibasilikum

REIS- UND NUDELGERICHTE

Khao Pad Gai

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse

9,80

Kao Pad Gung

Gebratener Reis mit Hummerkrabben und frischem Gemüse

12,90

Sen Lüang Pad Gai

Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse

9,80

Pad Thai Gai

Reisnudeln gebraten mit Hühnchenfleisch und Tofu, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich

9,80

Pad Thai Gung

Reisnudeln gebraten mit Hummerkrabben und Tofu, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen, fruchtig-säuerlich

12,90

Wunsen Pad Talee

Gebratene Glasnudeln mit Mixed Seafood, Ei, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Thaisellerie, Peperoni und Karotten

14,50

Sen Lüang Pad Ped

Gebratene Eiernudeln mit Entenfleisch und frischem Gemüse

10,50

VEGETARISCHE SPEISEN

Gaeng Pag Tofu gebraten in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse	9,80	Ki Mau Pag 🍷🍷 Reisnudeln gebraten mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Thaibasilikum	9,80
Pad Pag Ruam Gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu	9,80	Pad Jackfruit Kaprao 🍷🍷 Jackfruit mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen und Chilischoten	10,40
Khao Pad Pag Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei und Tofu	9,80	Pad Wunsen Pak 🍷🍷 Gebratene Glasnudeln mit Eier, Zwiebeln, Thaisellerie, Peperoni und Karotten	9,80
Pad Thai Tofu Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Ei, Gemüse und Erdnüssen (fruchtig-säuerlich)	9,80		
Sen Lüang Pad Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse	9,80		



DESSERT

Gluey Tood

Gebackene Bananen mit Honig
und Vanilleeis

5,50

Thai Roti

Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis

7,50

Green Ice Tea

3 Kugeln (nach Verfügbarkeit)

5,50

Kha Nom Tom

Kokosnussbällchen

5,90

Sticky Rice mit Mango

Frische Mango mit Kokosklebereis
und Palmzucker

7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Gourmet	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Apollinaris Silence	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Coca-Cola	0,33l	2,80
Coca-Cola Zero	0,33l	2,80
Schwip-Schwap	0,33l	2,80
Obstschorle	0,2l	2,20
	0,4l	3,90
Apfel, Orange, Ananas, Johannesbeer, Mango, Maracuja, Grapefruit, Rhababar, Lychee		
Mango- und Ananas-Shake	0,33l	5,50
Mango-Shake mit Wodka	0,33l	8,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Helles	0,4l	3,90
Radler	0,4l	3,90
Weißbier, hell	0,5l	4,20
Weißbier, dunkel	0,5l	4,20
Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,20
Russ'n	0,5l	4,20
Pils, Premium	0,33l	3,80
Pils, alkoholfrei	0,33l	3,80
Singha-Beer, Thai	0,33l	4,20
Tonic Water	0,2l	3,20
Bitter Lemon	0,2l	3,20
Ginger Ale	0,2l	3,20

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso doppio	3,50
Espresso Macchiato	2,80
Kaffee	3,50
Tee im Kännchen	4,40
Lotustee, Jasmintee, Ingwertee, grüner Tee	

WEIN

Rieslingschorle	0,25l	5,00
	0,5l	9,00
Chardonnayschorle	0,25l	5,50
	0,5l	10,20
Weißherbstschorle	0,25l	5,00
	0,5l	9,00
Bianco di Custoza	0,2l	6,80
Leichter Weißwein		

Fragen Sie uns gerne nach der Getränkekarte.

Telefonische Bestellung

089 21 89 97 55

Lotus Lounge

Thai Kitchen & Bar
Hans-Sachs-Straße 10
80469 München

Design: Super Digital, München
Fotos: Benjamin Asher, München