

A close-up, high-angle shot of a chef's hand holding a black wok. The wok is filled with a vibrant stir-fry of vegetables, including yellow bell peppers, green beans, and a red flower-shaped vegetable. Bright orange and yellow flames are visible at the bottom of the wok, and wisps of white steam rise from the food. The background is dark and out of focus, emphasizing the action in the wok.

MITTAGSKARTE

bis 15:00

AUTHENTIC THAI-FOOD
AUS DEM GLOCKENBACHVIERTEL

LOTUS LOUNGE

THAI KITCHEN AND BAR

SUPPEN

Sup Pag 5,80

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

Tom Kha Gai 6,90

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

Tom Kha Tofu 6,50

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

Tom Yam Gung 7,90

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

Giew Nam 6,90

Wantantaschen mit Hühnchenfleischfüllung in einer Hühnerbrühe, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

THAILÄNDISCHE SALATE

Yam Tofu 7,50

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

Salat Sate 8,90

Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen und Erdnussoße

Som Tam Thai 12,90

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

Yam Som-O 12,90

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

Yam Som-Tofu  **12,50**

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

Yam Wunsen Tale   **14,90**

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

THAILÄNDISCHE VORSPEISEN

Pöpia **6,80**

Thailändische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße

Gai Sate **7,90**

In leichter Kokosmilch-Currybeize gewürzte und gegrillte Hühnchenfleischspießchen, serviert mit einer Erdnussoße

Giew Tood **7,90**

Gebackene Wantan-Teigtaschen mit Hühnchenfüllung und süß-saurer Soße

Lab Gai   **11,50**

Gehacktes Hühnchenbrustfilet mit Zitrone, frischen Kräutern und Gewürzen

Lab Ped   **13,50**

Gehacktes Entenbrustfilet mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern und Gewürzen

HÜHNCHEN / GAI

Gai Pad Med Ma Muang 12,30

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen

Gaeng Pet Gai 12,30

Hühnchenfleisch in Kokosmilch mit roter Currypaste und Bambus auf Gemüse

Gaeng Garie Gai 12,30

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

Gai Kaprao sap sap 12,30

Gebratenes Hühnchenfleisch mit frischem Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

Gai Pad King 12,30

Gebratenes Hühnchenfleisch mit Ingwerstreifen, Zwiebeln, Peperoni und Frühlingszwiebeln

Gai Nam Man Hoi 12,30

Hühnchenfleisch in Austernsoße mit Peperoni, Pilzen, Minimaïs und Zwiebeln

SCHWEIN / MU

Pad Kaprao Mu 13,00

Gehacktes Schweinefleisch mit Thaibasilikum, Zwiebeln und Chilischoten

Mu Kroob Pad Pak Choi 13,00

Knuspriger Schweinebauch mit Pak Choi, Knoblauch und Austernsauce

RINDFLEISCH / NUA

Nua Pad Nam Man Hoi 13,30

Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln, frischem Gemüse und Austernsoße

Gaeng Massaman Nua 13,30

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

Gaeng Kieovan Nua 13,30

Rindfleisch in Kokosmilch mit grüner Currypaste, Gemüse und Bambus

Pad Kaprao Nua sap sap 13,30

Gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum

ENTE / PED

Gaeng Pet Ped Yang 14,40

Gebackene Ente in Kokosmilch mit roter Currypaste, Ananas und Bambus

Ped Kroob 14,40

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

Ped Kaprao 14,40

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

Ped Prieo Van 14,40

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



FISCH / PLA

Pla Mug Gratiem

16,00

Babycalamaris in Knoblauchsoße mit
Thaikoriander und gemischtem Gemüse

Gaeng Pla Lachs

16,00

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

REIS- UND NUDELGERICHTE

Khao Pad Gai

Gebratener Reis mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse

12,80

Kao Pad Gung

Gebratener Reis mit Hummerkrabben und frischem Gemüse

16,00

Sen Lüang Pad Gai

Gebratene Eiernudeln mit Hühnchenfleisch und frischem Gemüse

12,80

Pad Thai Gai

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

12,80

Pad Thai Gung

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

16,00

Wunsen Pad Talee

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

18,00

Sen Lüang Pad Ped

Gebratene Eiernudeln mit Entenfleisch und frischem Gemüse

15,20

VEGETARISCHE SPEISEN

Gaeng Pag 	12,30	Ki Mau Pag  	12,30
Tofu gebraten in rotem Thaicurry und Kokosmilch mit frischem saisonalem Gemüse		Reisnudeln gebraten mit Chili, Zitronengras, Zitronenblättern, Bohnen und Thaibasilikum	
Pad Pag Ruam	12,30	Pad Jackfruit Kaprao  	13,30
Gemischtes Gemüse gebraten mit geröstetem Sesam und Tofu		Jackfruit mit Thaibasilikum, Zwiebeln, Bohnen und Chilischoten	
Khao Pad Pag	12,30	Pad Wunsen Pak  	13,30
Gebratener Reis mit frischem Gemüse, Ei und Tofu		Gebratene Glasnudeln mit Eier, Zwiebeln, Thaisellerie, Peperoni und Karotten	
Pad Thai Tofu	12,30		
Gebratener Tofu mit Reisnudeln, Ei, Gemüse und Erdnüssen (fruchtig-säuerlich)			
Sen Lüang Pad	12,30		
Gebratene Eiernudeln mit frischem Gemüse			



DESSERT

Gluey Tood

Gebackene Bananen mit Honig
und Vanilleeis

6,50

Thai Roti

Thai-Pfannkuchen mit Vanilleeis

8,50

Green Ice Tea

3 Kugeln (nach Verfügbarkeit)

6,50

Kha Nom Tom

Kokosnussbällchen

6,90

Sticky Rice mit Mango

Frische Mango mit Kokosklebereis
und Palmzucker

11,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fiordilino Frizzante	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Fiordilino naturale	0,25l	2,70
	0,7l	5,70
Coca-Cola	0,33l	3,50
Coca-Cola Zero	0,33l	3,50
Mezzo-Mix	0,33l	3,50
Vio Biolimonade Orange	0,3l	3,50
Vio Biolimonade Zitrone	0,3l	3,50
Vio Rhababerschorle	0,3l	3,50
Obstschorle	0,2l	2,50
	0,4l	3,90

Apfel, Orange, Ananas, Johannesbeer,
Mango, Maracuja, Grapefruit, Lychee

Mango- und Ananas-Shake 0,4l **6,00**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Oberbräu Helles	0,4l	4,40
Radler	0,4l	4,40
Weißbier, hell	0,5l	4,70
Weißbier, dunkel	0,5l	4,70
Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,70
Russ'n	0,5l	4,70
Pils, Premium	0,33l	4,30
Pils, alkoholfrei	0,33l	4,30
Tiger-Beer, Thai	0,33l	4,50
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
Kaffee	3,50
Tee im Kännchen	4,90
Lotustee, Jasmintee, Ingwertee, grüner Tee	

WEIN

Rieslingschorle	0,25l	5,70
	0,5l	9,70
Chardonnayschorle	0,25l	6,20
	0,5l	10,90
Weißherbstschorle	0,25l	5,70
	0,5l	9,70
Bianco di Custoza	0,2l	7,50
Leichter Weißwein		

Fragen Sie uns gerne nach der Weinkarte.

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