

THAI TAPAS

Yum Oyster ยำหอยนางรม

blanchierte auster
thai-style mit hausgemachtem
dressing

€6.00 / 1 stk.

€32.00 / 6 stk.

Shrimp Carpaccio 🌶️ คาร์ปาสโซกุ้ง สไลด์แช่น้ำปลา

dünn geschnittene, sanft
gegarte shrimps,
thai-basilikum-chilisauce,
ajoli, limette, minze und
tobikko kaviar

€10.00

Thai Padróns ไก่ทาบในพริก

geröstete pimentos de padrón
gefüllt mit würzigem
hühnerhackfleisch, überzogen
mit fruchtiger tamarinden-
pflaumensauce

€8.50 / 4 stk.

Khanom Pang Na Gai ขนมปังหน้าไก่

luftig-knusprige fingerfood-
häppchen mit mariniertem
hühnerhackfleisch, serviert
mit süß-saurer pflaumensauce

€6.00 / 3 stk.

Scallops Tom Kha ต้มข่าหอยเชลล์

jakobsmuscheln auf veganem
kaviar mit traditionellem
thai kokosnuss-tom-kha-
schaum

€12.00

Moo Yang คอหมูย่าง

thai-bbq iberico-schwein in
SHADALAI-marinade,
serviert mit hausgemachtem
yang dip

€10.00

Nam prik E-san 🌿 น้ำพริกอีสาน

vegetarische fingerfood
häppchen mit chili paste aus
der region isan, mit
auberginen, grünen chilis,
shiitake, austernpilzen

€5.00 / 3 stk.

Laab 🌶️ ลาบ

lauwarmer thai salat mit minze,
lemon grass, frühlingsslauch und
meeresspargel

aus jakobsmuscheln,
oktopus und weißfisch €12.00

aus bio-tofu 🌿 €10.00

Hausgemachte Dumplings เกี๊ยว

serviert mit unserer
SHADALAI-dumplingsauce

mit black tiger shrimps €8.50 /
& schweinefleisch 2 Stk.

mit shiitake, tofu, 🌿 €7.50 /
weißkohl & karotten 2 Stk.

MAIN

Khao Pad Man Nua ข้าวผัดมันเนื้อ

mariniertes entrecôte,
bratreis mit schwarzen trüffeln in
rinderfett gebraten, soja-eigelb,
serviert mit hausgemachtem pikanten dip

€27.00

Gai Yang Sot Gaeng Panaeng ไก่ย่างซอสแกงพะเนง

gegrillter, ausgelöster hühnerschenkel auf
panäng-currysauce - cremig, mild-würziges
rotes curry mit erdnüssen,
kaffir-limettenblättern, kokosmilch und
erbsen, serviert mit jasmin reis

€19.00

wahlweise auch vegan mit bio-tofu 🌿

€18.00

Salmon Gaeng Khiao Waan แกงเขียวหวานปลาแซลมอน

gegrilltes lachsfilet auf grüner currysauce
- süßlich-scharfes thai-curry mit kokosmilch,
zucchini, erbsen, kaffir-limettenblättern &
thai-basilikum, serviert mit jasmin reis

€25.00

ชฎาลัย เมนู

Rainbow Khao Yam ชฎาลัยข้าวยำปักษ์ใต้ 🌿

süd-thailändischer salat aus gurken, weißkohl,
rotkohl, karotten, lemongrass, culantro, minze,
mungobohnensprossen, röstzwiebeln, serviert mit
hausgemachter veganer khao yam sauce und reis

€17.00

Tamarind Shrimps กุ้งซอสมะขาม ข้าวผัดมันกุ้ง

gebratene garnelen in einer fruchtig-herzhaften
tamarindensauce, serviert mit wildem brokkoli
und bratreis

€19.00

Thai Noodles x Moo Yang / Dumplings / Tofu 🌿 ก๋วยเตี๋ยวแห้ง

nudeln in einer hausgemachten sauce und
einem topping nach wahl, serviert mit
frittiertem knoblauch, erdnüssen,
koriander, culantro und
mungobohnensprossen

moo yang (iberico)	shrimp and pork dumplings	veggie dumplings	bio- tofu
€19.00	€18.00	€17.00	€17.00

DESSERT

Oasis Blue Moon

mango-sorbet,
moon sticky rice,
kokosschaum

€9.00

Siam Brûlée

kokos-crème mit
karamellisierter kruste,
mangopüree, banane

€8.00

Affogato

espresso,
vanille eiscreme

€6.00

Eis

vanille, mango,
banane, kokos,
zitrone

€3.50 je Kugel

Für Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter