

Khao San FIFTY 8

THAI TAPAS

01 TUA LAE YEPUN <i>spicy edamame</i> thai chili salz spicy nam-prik-mayo	5.00
02 MA KEUA PRAW <i>eggplant fried sticks</i> thailändische auberginen im tempura mantel koriander-meerrettich-dip	8.00
03 POPIA <i>vegetarian spring rolls</i> original thai frühlingsrollen hausgemachter umeshu-pflaumen-dip	7.00
04 GIAU GROB <i>crispy chicken wantan</i> classic crispy wantan hähnchen thai gewürz	7.00
05 TOD MAN <i>fish cakes</i> fischküchlein yao bohne thai basilikum gurken-salsa	10.00
06 TOD MAN GUNG <i>bang kick prawns (4 stk.)</i> garnelen im popcorn-mantel mango glasiert in tnt-sauce	13.00
07 MUK TEMPURA <i>spicy crispy calamari</i> baby calamari tempura-mantel nam-prik-mayo	11.00
08 SATAY GAI <i>chicken satay</i> hähnchenspieße erdnuss-dip gurken-salsa	8.00
09 SAKU SAI GAI <i>chicken dumplings (4 stk.)</i> gegrillte teigtaschen mit huhn kräuter-basilikum-chili-sauce	10.00
10 PLA MUK SAI <i>crispy octopus</i> knuspriger oktopus asiatische blattsalate chili-limetten-kräuter-dip	13.00
11 mixed starter <i>gemischte vorspeisen ab 2 personen</i> frühlingsrollen wantan chicken satay garnelen satay mango-salat tod man fish cakes	p/P. 15.00

Khao San FIFTY 8

THAI SOUPS

- 14 HOT TOM YAM GUNG
original „tom yum“ sauer-scharf-suppe | garnelen |
thai wurzelkräuter 9.00
- 16 GIAU NAM *wantan soup* 8.00
klare brühe | wantan chicken | pak choi
- 17 TOM KHA GAI *creamy tom yom soup with chicken* 9.00
cremige kokos „tom yum“ suppe | huhn | pilze | zitronengras
- 18 SPECIAL THAI HOT POT SOUP *geeignet für 2 personen* p/P. 14.00
gemischte thai seafood suppe | im hot pot serviert |
sauer-scharf
- 19 KWAY TEOW NUA *braised beef noodles soup* 17.00
kräftige thai suppe aus rinderbrühe | geschmortes rind |
reisbandnudeln

FAMOUS YUM SALADS

serviert mit original udang krupuk

- 19 YAM PLA MUK SALAD *squid salad* 12.00
salat mit kalamaretti | zitronengras | thai kräuter | chili
- 20 NUA NAM TOK *waterfall steak salad* 16.00
salat mit rosa gegrilltem rinderfilet | röstreis-pfeffer |
limonen-zitronengras-dressing

Khao San FIFTY 8

21 SOMTAM YUM MAMUANG <i>papaya mango salad</i>	10.00
thai style salat im mörser gestampfte grüne papaya mango	
22 SCALLOP YUM WUN SEN <i>glassnoodles scallop salad</i>	16.00
glasnudel salat jakobsmuscheln kräuter „tom yum“ limetten-dressing	
23 LAARB GAI SALAD <i>minced chicken salad</i>	12.00
salat mit geröstetem hühnerfleischhack thai kräuter limonen-chili-dressing	
24 YUM PLA SOD <i>thai salmon ceviche</i>	13.00
salat aus frischem lachs zitronengras thai ceviche style	
25 PLA GUNG PAPITA PRIK PAO <i>shrimp salad prik pao</i>	13.00
salat mit garnelen gereifte thai papaya frische kräuter	

RICE & NOODLE DISHES FROM HOT WOK


30 PAD WUNSEN GUNG <i>stir fried glassnoodles with shrimps</i>	20.00
glasnudeln garnelen grünes gemüse	
31 PAD THAI	
traditionelle thai reisbandnudeln tamarindensauce	
mit tofu	15.00
mit huhn	16.00
32 KAO PAD GAI <i>fried rice chicken pineapple</i>	17.00
gebratener reis hähnchen ananas gemüse cashewnüsse	

Khao San FIFTY 8


33 THAI SPECIAL ANGEL HAIR NOODLES 25.00
weizennudeln | meeresfrüchte | basilikum | chili | praham-sauce

CURRY SPECIAL

40 GAENG PHED ORIGINAL | RED CURRY 
rotes curry mit thai basilikum wahlweise mit
thai ente 20.00
huhn 17.00
verschiedenem gemüse 16.00

41 GAENG KIEWWAN | INTENSE GREEN CURRY 
grünes curry wahlweise mit
avocado & shrimps 20.00
mixed seafood (jakobsmuscheln, garnelen, fischfilet, calamari) 23.00
bayerischen rinderfilet von der färse 23.00

42 GAENG CHU CHI | CHUCHI CURRY 
kräftiges rotes curry mit limettenblättern und
lachsfilet 18.00
knuspriger butterkrebs 24.00

43 GAENG PA | NO CREAM CURRY 
dschungel curry ohne kokosmilch, sehr scharf wahlweise mit
hähnchen 17.00
garnelen 20.00

Khao San FIFTY 8

BAMBOO ISLAND CATCH

50 AHAN THALE KRAPAO <i>stir-fried seafood with basil sauce</i> 🌶️🌶️	25.00
garnelen jakobsmuscheln calamari knoblauch stachel-basilikum basilikum-sauce	
51 GUNG KRATIEM PRIK THAI <i>shrimp green with pepper sauce</i> 🌶️	20.00
garnelen knoblauch koriander pak choi grüne-pfeffer-sauce	
52 PLA MUK PAD PRIK <i>calamari pepper-limeleaf-sauce</i> 🌶️	18.00
baby calamari gemüse peperoni-kaffir-sauce	
53 GUNG PRIEW WAN <i>sweet & sour shrimps</i>	20.00
garnelen süß-saure zitronengras-glasur gemüse	
54 PLA PAD KHING <i>atlantic cod fish with soy ginger sauce</i>	22.00
atlantik kabeljafilet gemüse soja-ingwer-sauce	
55 HOI PRIK PAO <i>sauted scallops in fermented chilli-sauce (5 stk.)</i>	25.00
jakobsmuscheln gemüwestreifen süsslich-fermentierte chili-sauce	


Khao San FIFTY 8

MEAT

- | | |
|--|-------|
| 60 GAI MET MAMUANG <i>chicken cashew classic</i>
hähnchen gemüse cashewnüsse | 16.00 |
| 61 GAI KRA PAO <i>spicy minced chicken with kapow basil</i> 🌶️🌶️
gehacktes hähnchen chili-basilikum-paste
stachel-basilikum pikant-scharf | 18.00 |
| 62 PED PAD PRIK <i>spicy duck filet</i> 🌶️🌶️
gebratenes entenfilet peperoni junge zwiebeln
chili-kaffir-sauce | 20.00 |
| 63 PED TOD GROB <i>crispy duck with vegetables</i>
knusprige thai ente gemüse basilikum-kräuter-dip | 20.00 |
| 64 NUA PAD KHING <i>beef with ginger sauce</i>
bayerisches rinderfilet von der färse gemüse ingwer-sauce | 23.00 |
| 65 NUA KEE MAO <i>spicy beef with intense thai chilli</i> 🌶️🌶️🌶️
bayerisches rinderfilet von der färse thai wurzelkräuter
bird's eye chili pikante sauce | 23.00 |
| 66 KWANG SAPAROT <i>deer pineapple organic bamboo</i> 🌶️
hirschfilet öko-bambus duft ananas madras-kräuter-sauce | 30.00 |


Khao San FIFTY 8

KHAO SAN SPECIAL

70 SEAFOOD TANYONG 	32.00
meeresfrüchte leichte rote curry-sauce kokosfleisch serviert in einer kokosnussschale	
71 GRILLED JURASSIC KING PRAWNS	35.00
U10 wildfang garnelen wok gemüse verschiedene thai dipping-saucen	
73 KHAO SAN NUA KUA <i>beef with courgette</i>	27.00
glasiertes rinderfilet zucchini kaiserbohnen koriander kräuter-chili-sauce	
74 TIGER & DRAGON SURF AND TURF STYLE	35.00
gegrilltes rinderfilet gegrillte garnelen gemüse wild-pfeffer-sauce	

Khao San FIFTY 8

VEGETARIAN

- 75 TEAHU WUNSEN *tofu glass noodles* 15.00
tofu | glasnudeln | grünes gemüse | süssliche soja-sauce
- 76 TEAHU KA PAO *tofu with fresh basil and vegetables*  15.00
tofu | basilikum-paste | chili | gemüse
- 77 KAO PAD PAK *fried rice vegetable cashew* 13.00
tofu | frischer ingwer | saison gemüse
- 78 SENMI PAD PAK *angel hair noodles vegetables* 15.00
weizennudeln | praham sauce | gemüse
- 79 PAD PAK RUOM *mixed wok vegetables in garlic and soy* 15.00
wokgemüse | knoblauch | soja

DESSERT

- 80 SORBET VARIATION WITH EXOTIC FRUITS 9.00
kokossorbet | ananas | mango
- 81 MANGO STICKY RICE 10.00
klebreis | frische mango
- 82 KANOM THAI CREME 8.00
thailändische creme | exotische früchte | mangojus
- 83 TRADITIONAL FRIED BANANA & COCONUT SORBET 7.00
gebackene banane mit kokossorbet