

VORSPEISEN

Alle Gerichte können Sie von mild bis scharf bestellen:

 = leicht scharf;  = scharf;  = sehr scharf;  = extra scharf

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 1 | Sateh Gai | 5,90 |
| | Drei Hühnerspieße mit Thai-Gewürzen und Erdnuss-Sauce | |
| | Popia Thod - auch vegetarisch möglich - | |
| 2 | Zwei Frühlingsrollen mit Glasnudeln, frischen Kräutern (vegetarisch) | 3,90 |
| 3 | mit Hühnerhack | 4,20 |
| | Sommerrolle, kalt | |
| 4 | eine kalte Sommerrolle mit Thaikräutern, Dip mit Tofu | 2,30 |
| 5 | mit Hühnerfleisch | 2,50 |
| 6 | mit Garnelen | 2,90 |
| 7 | Giau Krob | 4,50 |
| | Frittierte Hühnerhackfleisch-Teigtaschen mit süß-saurer Sauce | |
| 8 | Thodman Kung | 5,90 |
| | Garnelenklößchen nach thailändischer Art süß-sauer | |
| 9 | Khanom Jieb | 3,90 |
| | Teigtaschen gefüllt mit Rind- und Schweinehack im Bambuskorb | |
| 10 | Luckchin | 3,00 |
| | Gebratene thailändische Rind- oder Schweinefleischbällchen mit Dip | |
| 11 | TaoHu Thod (vegetarisch) | 3,90 |
| | Gebratener Tofu mit süß-saurer Erdnuss-Sauce | |
| 12 | Kao Kriab Kung | 2,50 |
| | Knusprige Krabbenchips | |
| 13 | SIDA THAI PLATTE | 10,90 |
| | gemischte Vorspeisen: - ausreichend für zwei Personen | |
| | 2 Satehspieße, 2 Popia Thod, 2 Thodman Kung, 2 halbe Tao Hu Thod, | |
| | 2 Kao Kriab Kung mit Erdnuss-Sauce und süß-saurer Sauce | |
| | Extras | |
| 14 | - eine Portion Reis | 1,80 |
| 15 | - eine Portion Erdnuss-Sauce | 2,50 |
| 16 | - eine Portion Reis- oder Glasnudeln, gebraten | 3,00 |
| 17 | - Kai Daw (ein Spiegelei) | 2,50 |
| 18 | - Kai Jeaw (drei Rühreier) | 8,50 |

Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de

Diese Preisliste enthält alle Preise in € (EUR), die Preise sind inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Preise enthalten keine Service-Charge (Tip).

SUPPEN

31	Tom Yam Gung Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen	4,30
32	Tom Yam Gai Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen	3,90
33	Tom Kha Gung Garnelen in Kokosmilch mit Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen	4,50
34	Tom Kha Gai Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen	4,20
35	Tom Kha TaoHu - vegetarische Suppe - Tofusuppe mit Champignons, Kokosmilch, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen	4,00
36	Sup Wunnsen Gai Sap Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln, Chinakohl und Zwiebellauch	3,90
37	Wan Tan Sup (Gai) Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, Chinakohl, Choi, Sam (knackiger, saftiger Salat aus China)	3,90
38	Wan Tan Sup (Gung) Teigtaschen mit Garnelenfüllung, Chinakohl, Choi-Sam, (knackiger, saftiger Salat aus China)	4,50
39	Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch	3,50
40	Eierblumensuppe mit Gemüse und Hähnchenbrust	3,50

TERRINEN - Große Suppen

Gudjo

	Große Thai-Nudelsuppe mit Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	
45	mit Hühner- oder Schweinefleisch	9,90
46	mit Rindfleisch	10,90
47	mit Entenbrust	10,90
48	Thai-Sukki-Yaki Große Terrine mit Glasnudeln, Meeresfrüchten, Hähnchenbrust, Schweine-, Rundfleisch und pikanter Sauce	13,90

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

GROSSE THAI SALATE

inklusive Jasminreis

61	Som Tam	10,90
	Scharfer Salat aus frischen grünen Papayastreifen mit Chili, Tomaten, Karotten, getrockneten Krabben, Knoblauch und Erdnüssen (sehr scharf!)	
	Yam Wunnsen Gai (Huhn, Schwein oder Meeresfrüchte)	
	Glasnudelsalat mit Tomaten, Sellerie, Erdnüssen, Zwiebel, Koriander, Lauch und gehacktem Hühner- oder Schweinefleisch	10,90
62		
63	Yam Wunnsen mit verschiedenen Meeresfrüchten b,n	13,90
64	Yam Nueah	12,90
	Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Chilipaste.	
	Laab *	
	Nordthailändischer Salat mit frischen Thai-Kräutern: Zitronen- und gehackten Minzblättern, Schalotten sowie gerösteten zermahlenden Reiskörnern und Chilipulver	
65	Laab Gai - mit Hühnerfleisch grob gehackt	10,90
66	Laab Neuah - mit Rindfleisch	11,90
67	Laab Ped - mit Entenbrust	13,90
	Yam Thalé	13,90
	Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Chili, frischen Zwiebeln, Tomaten und Koriander	
69	Gung Phra	13,90
	Großgarnelensalat mit frischen Koriander, Minzblättern, Zitronengras und Tomaten	
70	Yam TaoHu (vegan)	10,90
	Tofusalat mit Mangostreifen, Thai-Kräutern und Erdnüssen	

* Laab-Gerichte sind nach nordostthailändischer Art zubereitet, sie sind etwas herb und können auch schärfer bestellt werden.

Allergene Zutaten zu unseren Speisen finden Sie auf einer gesonderten Karte, die Ihnen unser Service gerne bringt.

THAI – Currygerichte

inklusive Jasminreis

Unsere Curry-Saucen werden von eigener Hand zubereitet – nach alten, überlieferten, traditionellen Rezepten: Familiengeheimnisse, die unser Chefkoch aus Thailand mitgebracht hat.

Gaeng Keo Wahn – grünes Thaicurry mit Kokosmilch, Thai-Gewürzen und Gemüse wie Zucchini, Aubergine, Langbohnen u.a. - serviert im Steintopf –

101	mit Tofu	10,50
102	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	10,90
103	mit Rindfleisch	12,50
104	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
105	mit großen Garnelen	13,90

Gaeng Phed – rotes Thaicurry mit Kokosmilch, Thai-Gewürzen und Gemüse wie, Zucchini, Auberginen, Langbohnen u.a. - serviert im Steintopf –

111	mit Tofu	10,50
112	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	10,90
113	mit Rindfleisch	12,50
114	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
115	mit großen Garnelen	13,90

Phanaeng – rotes Thaicurry mit Kokosmilch, Thai-Gewürzen wie Peperoni, Limonenblatt-Streifen und Thai-Basilikum

121	mit Tofu	10,50
122	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	11,90
123	mit Rindfleisch	12,90
124	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
125	mit Riesengarnelen	16,90

Massaman – gelbes Thaicurry mit Kokosmilch, frischen Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüsse und Tamarin-Sauce - serviert im Steintopf –

131	mit Tofu	10,50
132	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	10,90
133	mit Rindfleisch	12,50
134	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
135	mit großen Garnelen	13,90

140	Shu Shi Gung – Riesengarnelen in rotem Thaicurry mit Kokosmilch, Basilikum, Peperoni und Limonenblatt-Streifen	16,90
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

NUDELN UND REISGERICHTE

alle Padthai-Gerichte können Sie auch gerne schärfer bestellen

Khao Phad

Gebratener Eierreis mit Erbsen, Möhren, Tomaten und Zwiebeln

151	mit Tofu	10,50
152	mit Hühner- oder Schweinefleisch	10,50
153	mit Rindfleisch	11,50
154	mit knuspriger Entenbrust	13,90
155	mit Garnelen	13,90

Phad Si Iew

Gebratene Reisnudeln nach Thai Art mit Ei, Choi-Sam, Broccoli und Sojasauce

161	mit Tofu	10,50
162	mit Hühner- oder Schweinefleisch	10,90
163	mit Rindfleisch	11,90
164	mit knuspriger Entenbrust	13,90
165	mit Garnelen	13,90

Phad Wunnsen (mit Reis)

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Ei, Tomaten und Sojasauce

171	mit Tofu	10,50
172	mit Hühner- oder Schweinefleisch	10,90
173	mit Rindfleisch	11,90
174	mit knuspriger Entenbrust	13,90
175	mit Garnelen	13,90

Phad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen und Tamarindensauce

181	mit Tofu	10,50
182	mit Hühner- oder Schweinefleisch	10,90
183	mit Rindfleisch	11,90
184	mit knuspriger Entenbrust	13,90
185	mit Garnelen	13,90

Raad Nha

Gebratene Reisbandnudeln in brauner Sauce mit Thai-Broccoli

191	mit Hühner- oder Schweinefleisch	11,90
192	mit Rindfleisch	12,90
193	mit Meeresfrüchten	13,90
194	mit knuspriger Entenbrust	13,90

Allergene Zutaten zu unseren Speisen finden Sie auf einer gesonderten Karte, die Ihnen unser Service gerne bringt.

Spezialgerichte

201	Gai Sam Rod	13,90
	Gebackene Hühnerbrustfilet, Spezial-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke), Choi-Sam, Broccoli und Sesam	
	Nam Daeng	
	Rindfleisch mit Broccoli, Choi-Sam und Sesam an hausgemachter Spezail-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke)	
202	Neuah Nam Daeng mit Rindfleisch - auf heißer Eisenplatte -	15,90
203	Ped Nam Daeng mit knuspriger Entenbrust - auf heißer Eisenplatte -	15,90
	Phanaeng Maphrao	
	Frische Kokosnuss gefüllt mit eigenem Fleisch, rotem Thai-Curry, Basilikum, Peperoni und Limonenblättern	
204	Phanaeng Gai Maphrao mit Hühnerfleisch	15,90
205	Phanaeng Gung Maphrao mit Garnelen b	16,90
206	Gaeng Gung Sapparod	16,90
	Ganze, frische Ananas gefüllt mit eigenem Fleisch und Garnelen, mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch, versch. Gemüse und Thai-Kräutern	
207	Kha Pad Sapparod (Gung)	16,90
	Ganze, frische Ananas gefüllt mit gebratenem Curryreis, verschiedenem Gemüse, Casehwkernen, Rosinen und Garnelen – auf Wunsch mit Ei -	
208	HooH Moog	16,90
	Meeresfrüchte in Kokosmilch und Thai Curry gedämpft mit Thai-Gewürzen und Kräutern sowie Chinakohl	
209	Toad Man Pla	10,90
	Fischmedaillons mit pikantem Dip nach Thai-Art	
	Gra Tiem	
	Gemüse mit frischem Knoblauch und geschrotetem Pfeffer – wenig Soße -	
210	mit Huhn- oder Schweinefleisch	11,90
211	mit Rindfleisch	12,90
212	mit Tintenfisch	13,90
213	mit knuspriger Entenbrust	13,90

VEGAN

Alle diese Gerichte können Sie auch ohne Tofu (dafür mehr Gemüse) –
oder für Vegetarier mit Ei bestellen


- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 221 | Phad Pak Ruam TaoHu | 10,50 |
| | Tofu mit verschiedenem Gemüse, Champignons, Broccoli und Sojasprossen sowie Sojasauce | |
| 222 | Phad Khing TaoHu | 10,50 |
| | Tofu mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Champignons, Morcheln und Peperoni sowie Ingwer | |

Schauen Sie bitte auch bei den vegetarischen Speisen: 2, 11, 35, 70 sowie Thai-Currys und Reisgerichte: 101, 104, 111, 121, 131, 151, 161, 171, 181, 191

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

VOM HUHN

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 230 | Gai Phad Pak Ruam | 10,90 |
| | Hühnerfleisch mit verschied. Gemüse, Champignons, Sojasprossen und Sauce | |
| 231 | Gai Priew Wahn | 10,90 |
| | Panierte Hühnerbrust in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika | |
| 232 | Gai Phad Khing | 10,90 |
| | Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, feinen Zwiebeln, Champignons, Lauch, rote Peperoni und Morcheln | |
| 233 | Gai Phad Metmamuang | 12,90 |
| | Paniertes Hühnerfleisch in Sojasauce mit Cashewkernen, Paprika, feinen Zwiebeln, Lauch, Wasserkastanien und rote Peperoni | |
| 234 | Gai Phad Graphao  (scharf) | 10,90 |
| | Hühnerfleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Peperoni, Chili und Knoblauch | |
| 235 | Gai Phad Prik Tai Damm | 11,90 |
| | Hühnerfleisch mit geröstetem frischen Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Lauch und frischem, geschroteten Pfeffer | |

(Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

VOM RIND

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 240 | Neuah Phad Pak Ruam | 11,90 |
| | Rindfleisch mit versch. Gemüse, Champignons, Soja-sprossen und -sauce | |
| 241 | Neuah Priew Wahn | 11,90 |
| | Paniertes Rindfleisch in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika | |
| 242 | Neuah Phad Khing | 11,90 |
| | Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebel, Lauchzwiebel, Morcheln, und Champignons | |
| 243 | Neuah Phad Phed | 12,90 |
| | Rindfleisch in Rotem Curry, Bambus, Bohnen, Peperoni, Krachai (Fingerwurz), Limonenblätter und frischem Pfeffer | |
| 244 | Neuah Phad Graphao  (scharf) | 11,90 |
| | Rindfleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Peperoni, Chili und Knoblauch | |

(Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

VOM SCHWEIN

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert


- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 250 | Mhu Pad Pak Ruam | 10,90 |
| | Schweinefleisch mit versch. Gemüse, Champignons, Sojasprossen und Sojasauce | |
| 251 | Mhu Priew Wahn | 10,90 |
| | Schweinefleisch in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika | |
| 252 | Gaeng Mhu Sapparod | 11,90 |
| | Schweinefleisch mit Rotem Thai-Curry, Kokosmilch, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Zitronenblättern, Langbohnen, Bambus, Peperoni, Baby-Auberginen, Thai-Auberginen und Thai Basilikum
– serviert im Steintopf - | |
| 253 | Mhu Pad Graphao  (scharf) | 10,90 |
| | Schweinefleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Chili und Knoblauch | |
| 254 | Mhu Phad Prik Tai Damm | 12,90 |
| | Schweinefleisch mit geröstetem frischen Knoblauch, Paprika, Zwiebeln, Lauch, schwarzem und grünem Pfeffer | |

(Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

VON DER ENTE


die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- 260 **Ped Phad Pak Ruam** 13,90
Knusprig gebackene Ente mit verschiedenem Gemüse, Champignons, Broccoli und Sojasprossen sowie Sojasauce
- 261 **Ped Priew Wahn** 13,90
Knusprig gebackene Ente in süß-saurer Sauce mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Peperoni und Paprika
- 262 **Ganeg Phed Ped Yang** 14,90
Knusprig gebackene Entenbrust in Kokosmilch mit Rotem Thai-Curry, Ananas, Tomaten, Lychee und verschiedenem Thai-Gemüse
- 263 **Ped Phad Khi Mao**  (scharf) 13,90
Knusprig gebackene Ente mit Krachai (Fingerwurz), Zitronenblättern, Langbohnen, Peperoni, Thai Basilikum, Chili, Knoblauch, grünen Langbohnen und grünem Pfeffer
- 264 **Ped „SIDA THAI“** 14,90
Knusprig gebackene Ente in hausgemachter, brauner Sauce sowie Shiitake-Pilzen, Choi-Sam und verschiedenem Gemüse
- serviert auf heißer Eisenplatte -

(Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

FISCH

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- 270 **Pla Gratiem** 13,90
Gebackenes Rotbarschfilet mit Gemüse, frischem Knoblauch und geschrotetem Pfeffer - wenig Soße -
- 271 **Pla Rad Prik** 13,90
Gebackenes Rotbarschfilet in süß-saurer Chili-Sauce, roten Peperoni und Thai-Basilikum
- 272 **Pla Schu Schi** (Rotbarsch) 13,90
Knusprig gebackenes Rotbarschfilet in Rotem Thaicurry mit Kokosmilch, Basilikum, Peperoni und Limonenblatt-Streifen
- 273 **Pla Schu Schi** - als ganzer Fisch: 17,90
- 274 **Pla Gaeng Phed (Dorade 500 – 600 gr)** 17,90
ganze Dorade, Knusprig gebacken in rotem Curry, Kokosmilch mit Basilikum, roter Peperoni und Limonenblatt-Streifen
- 275 **Pla Rad Prik (Dorade 500 – 600 gr)** 17,90
ganze Dorade, Knusprig gebacken in rotem Curry in süß-saurer Chili-Sauce
- 276 **Pla Nueng Manau**  (scharf) 17,90
Gedünsteter Rotbarsch mit Knoblauch, Chili, Zitrone, Basilikum
- 277 **Yam Pla Mamuang** 17,90
Ganze Dorade (500 – 600 gr), kross gebraten mit Casehwnüssen, frische Mangostreifen, Koriander, Tomaten und Zwiebeln

MEERESFRÜCHTE

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 280 | Thalé Phad Nam Prik Pao | 14,90 |
| | Gebratene Meeresfrüchte mit Chilipaste, Zwiebel, Paprika und rote Pepperoni | |
| 281 | Gung Phad Prik Tai Damm | 16,90 |
| | Riesengarnelen mit geröstetem Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, grünem und schwarzem Pfeffer | |
| 282 | Gung Gratiem Prik Tai | 16,90 |
| | Gebratene Riesen-Garnelen mit geröstetem frischen Knoblauch, verschiedenem Gemüse und schwarzem Pfeffer | |
| 283 | Tom Yam Thalé „SIDA THAI“ | 16,90 |
| | Große Suppe des Hauses mit Tintenfisch, Garnelen, Fischfilet und Muscheln, mit Galangawurzel, Zitronengras, Tomaten, Champignons und Koriander | |
| 284 | Gung Sam Rod | 16,90 |
| | gebackene Riesengarnelen, Spezial-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke), Choi-Sam, Broccoli und Sesam | |

(Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

DESSERTs

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 291 | Gebackene Banane mit Honig und Bourbon-Vanille Eiscreme
(zwei Stück gebackene Banane mit einer großen Kugel Eis oder drei Stück gebackene Banane ohne Eis) | 4,30 |
| 292 | Gekochte Banane in Kokosmilch und Sesam | 4,50 |
| 293 | Gebackene Ananas mit Honig und Bourbon-Vanille Eiscreme | 4,30 |
| 294 | Gebackene Banane und Ananas
mit Honig und Bourbon-Vanille Eiscreme | 4,90 |
| 295 | Zwei Eiskugeln Vanilleeis | 3,60 |

**Sida-Thai, Ahornstraße 32, 12163 Berlin - www.sida-thai.de
Telefon: 030 - 792 3670 oder e-mail: info@sida-thai.de**

Diese Preisliste enthält alle Preise in € (EUR), die Preise sind inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Preise enthalten keine Service-Charge (Tip).