

VORSPEISEN

Alle Gerichte können Sie von mild bis scharf bestellen:

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

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

Diese Preisliste „2018“ enthält alle Preise in € (EUR), die Preise sind inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer, die Preise enthalten keine Service-Charge (Tip). Die Preisliste ist 2018 gültig - bis zum Erscheinen der nächsten Preisliste. Es gilt die Preisliste, die auf der Webseite: www.sidathai.de steht.

SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 31 | Tom Yam Gung
Garnelensuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen | 4,60 |
| 32 | Tom Yam Gai
Hühnerfleischsuppe mit Champignons, Tomaten, Galangawurzel, Chili, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen | 4,30 |
| 33 | Tom Kha Gung
Garnelen in Kokosmilch mit Galangawurzel, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen | 4,90 |
| 34 | Tom Kha Gai
Hühnerfleischsuppe mit Kokosmilch, Galangawurzel, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen | 4,50 |
| 35 | Tom Kha TaoHu - vegetarische Suppe -
Tofusuppe mit Champignons, Kokosmilch, Galangawurzel, Koriander, Zitronengras und Thai-Gewürzen | 4,50 |
| 36 | Sup Wunnsen Gai Sap
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln, Chinakohl und Zwiebellauch | 4,30 |
| 37 | Wan Tan Sup (Gai)
Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung, Chinakohl, Pak Choi (knackiger, saftiger Salat aus China) | 4,30 |
| 38 | Wan Tan Sup (Gung)
Teigtaschen mit Garnelenfüllung, Chinakohl, Pak-Choi, (knackiger, saftiger Salat aus China) | 4,70 |
| 39 | Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch | 3,90 |
| 40 | Eierblumensuppe mit Gemüse, Hähnchenbrust und Ei | 3,90 |

TERRINEN - Große Suppen

Gudjo

Große Thai-Nudelsuppe mit Sojasprossen, Koriander, Pak Choi
Frühlingszwiebeln und Knoblauch

- | | | |
|----|---|-------|
| 45 | mit Hühner- oder Schweinefleisch | 10,90 |
| 46 | mit Rindfleisch | 11,90 |
| 47 | mit Entenbrust | 13,90 |
| 48 | Thai-Sukki-Yaki
Große Terrine mit Glasnudeln, Meeresfrüchten, Hähnchenbrust, Eiern, Schweine-, Rindfleisch, verschiedenem Gemüse und pikanter Sauce | 14,30 |

GROSSE THAI SALATE

inklusive Jasminreis

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Som Tam
Scharfer Salat aus frischen grünen Papayastreifen mit Chili, Tomaten, Karotten, getrockneten Krabben, Knoblauch und Erdnüssen (sehr scharf!) | 11,50 |
| | Yam Wunnsen
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
Scharfe Rindfleischstreifen mit frischen Kräutern, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Koriander und Chilipaste | 13,90 |
| | 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 | 11,90 |
| 66 | Laab Neuah - mit Rindfleisch | 12,90 |
| 67 | Laab Ped - mit Entenbrust | 14,90 |
| 68 | Yam Thalé
Pikanter Meeresfrüchtesalat mit Chili, frischen Zwiebeln, Tomaten und Koriander | 14,90 |
| 69 | Gung Phra
Großgarnelensalat mit frischen Koriander, Minzblättern, Zitronengras und Tomaten | 14,90 |
| 70 | Yam TaoHu (vegan)
Tofusalat mit Mangostreifen, Thai-Kräutern und Erdnüssen | 10,90 |

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

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

Allergene Zutaten unserer Speisen finden Sie auf einer gesonderten Karte, die Ihnen unser Service gerne bei Nachfragen 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: Zucchini, Aubergine, Langbohnen u.a. - serviert im Steintopf –

101	mit Tofu	11,90
102	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	11,90
103	mit Rindfleisch	12,90
104	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
105	mit großen Garnelen	13,90

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

111	mit Tofu	11,90
112	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	11,90
113	mit Rindfleisch	12,90
114	mit knusprig gebackener Entenbrust	13,90
115	mit großen Garnelen	13,90

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

121	mit Tofu	12,90
122	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	12,90
123	mit Rindfleisch	13,90
124	mit knusprig gebackener Entenbrust	14,90
125	mit Riesengarnelen	16,90

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

131	mit Tofu	11,90
132	mit Hähnchen- oder Schweinefleisch	11,90
133	mit Rindfleisch	12,90
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
-----	---	-------

Alle Gerichte können Sie von mild bis scharf bestellen:

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

NUDELN UND REISGERICHTE

Khao Phad

Gebratener Eierreis mit Erbsen, Möhren, Tomaten und Zwiebeln

151	mit Tofu	11,50
152	mit Hühner- oder Schweinefleisch	11,50
153	mit Rindfleisch	12,50
154	mit knuspriger Entenbrust	13,90
155	mit Garnelen	13,90

Phad Si Iew

Gebratene Reismudeln nach Thai Art mit Ei, Pak-Choi, Broccoli und Sojasauce

161	mit Tofu	11,50
162	mit Hühner- oder Schweinefleisch	11,90
163	mit Rindfleisch	12,50
164	mit knuspriger Entenbrust	13,90
165	mit Garnelen	13,90

Phad Wunnsen (auch mit Reis möglich)

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Ei, Tomaten und Sojasauce

171	mit Tofu	11,50
172	mit Hühner- oder Schweinefleisch	11,90
173	mit Rindfleisch	12,50
174	mit knuspriger Entenbrust	13,90
175	mit Garnelen	13,90

Phad Thai

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Erdnüssen und Tamarindensauce

181	mit Tofu	11,50
182	mit Hühner- oder Schweinefleisch	11,90
183	mit Rindfleisch	12,50
184	mit knuspriger Entenbrust	13,90
185	mit Garnelen	13,90

Raad Nha

Große Thai-Nudelsuppe in dicker, brauner Sauce mit gebratenen Reisbandnudeln und 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

Alle Gerichte können Sie von mild bis scharf bestellen:

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

Spezialgerichte

- 201 **Gai Sam Rod** 14,50
Doppelt gebackenes Hühnerbrustfilet (wie paniert), Spezial-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke), Pak-Choi, Broccoli und Sesam
- Nam Daeng**
Rindfleisch mit Broccoli, Pak-Choi und Sesam an hausgemachter Spezial-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke)
- 202 Neuh Nam Daeng mit **Rindfleisch** - auf heißer Eisenplatte - 16,50
203 Ped Nam Daeng mit knuspriger **Entenbrust** - auf heißer Eisenplatte - 16,90
- Phanaeng Maphrao**
Frische Kokosnuss gefüllt mit eigenem Fleisch, rotem Thai-Curry, Basilikum, Peperoni und Limonenblättern
- 204 Phanaeng Gai Maphrao mit Hühnerfleisch 16,30
205 Phanaeng Gung Maphrao mit Garnelen 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 und Garnelen, verschiedenem Gemüse, Rosinen, Cashewnüssen und Ei
- 208 **Hooh Moog** 16,90
Meeresfrüchte in Kokosmilch und Thai Curry gedämpft mit Thai-Gewürzen und Kräutern sowie Chinakohl und Ei
- 209 **Toad Man Pla** 11,50
Fischmedaillons mit pikantem Dip nach Thai-Art
- Gra Tiem**
Gemüse mit frischem Knoblauch und geschrotetem Pfeffer – wenig Soße -
- 210 mit Huhn- oder Schweinefleisch 12,50
211 mit Rindfleisch 13,90
212 mit Tintenfisch 14,90
213 mit knuspriger Entenbrust 14,90

VEGAN

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert,
diese Gerichte können Sie auch ohne Tofu (dafür erhalten Sie mehr Gemüse) bestellen

- 221 **Phad Pak Ruam TaoHu** 10,90
Tofu mit verschiedenem Gemüse, Champignons, Broccoli und Sojasprossen sowie Sojasauce
- 222 **Phad Khing TaoHu** 10,90
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

VOM HUHN

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert


- 230 **Gai Phad Pak Ruam** 11,50
Hühnerfleisch mit versch. Gemüse, Champignons, Soja-sprossen und -sauce
- 231 **Gai Pried Wahn** 11,90
Doppelt gebackene Hühnerbrust (wie paniert) in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika
- 232 **Gai Phad Khing** 11,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Ingwer, feinen Zwiebeln, Champignons, Lauch, rote Peperoni und Morcheln
- 233 **Gai Phad Metmamuang** 13,90
Doppelt gebackenes Hühnerfleisch (wie paniert) in Sojasauce mit Cashew-nüssen, Paprika, feinen Zwiebeln, Lauch, Wasserkastanien und rote Peperoni
- 234 **Gai Phad Graphao**  (scharf) 11,90
Hühnerfleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Zwiebeln, Peperoni, Chili und Knoblauch
- 235 **Gai Phad Prik Tai Damm** 12,90
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** 12,90
Rindfleisch mit versch. Gemüse, Champignons, Soja-sprossen und -sauce
- 241 **Neuah Priew Wahn** 12,90
Doppelt gebackenes Rindfleisch (wie paniert) in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika
- 242 **Neuah Phad Khing** 12,90
Gebratenes Rindfleisch mit Ingwer, Zwiebel, Lauchzwiebel, Morcheln, und Champignons
- 243 **Neuah Phad Phed** 13,90
Rindfleisch in Rotem Curry, Bambus, Bohnen, Peperoni, Krachai (Fingerwurz), Limonenblätter und frischem Pfeffer
- 244 **Neuah Phad Graphao**  (scharf) 12,90
Rindfleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Zwiebeln, Peperoni, Chili und Knoblauch

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

VOM SCHWEIN

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- 250 **Mhu Pad Pak Ruam** 11,50
Schweinefleisch mit versch. Gemüse, Champignons, Sojasprossen und Sojasauce
- 251 **Mhu Priew Wahn** 11,90
Doppelt gebackenes Schweinefleisch (wie paniert) in süß-saurer Sauce mit Ananas, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Peperoni und Paprika
- 252 **Gaeng Mhu Sapparod** 12,50
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) 11,90
Schweinefleisch mit Thai-Basilikum, grünen Langbohnen, Bambus, Zwiebeln, Chili und Knoblauch
- 254 **Mhu Phad Prik Tai Damm** 13,50
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)

VON DER ENTE

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- 260 **Ped Phad Pak Ruam** ^f 13,90
Knusprig gebackene Ente mit verschiedenem Gemüse, Champignons, Broccoli und Sojasprossen sowie Sojasauce
- 261 **Ped Prieu Wahn** ^a 13,90
Knusprig gebackene Ente in süß-saurer Sauce mit Ananas, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Peperoni und Paprika
- 262 **Ganeg Phed Ped Yang** ^f 14,90
Knusprig gebackene Entenbrust in Kokosmilch mit Rotem Thai-Curry, Ananas, Tomaten, Lychee und verschiedenem Thai-Gemüse
- 263 **Ped Phad Khi Mao** ^f  (scharf) 14,90
Knusprig gebackene Ente mit Krachai (Fingerwurz), Zitronenblättern, Langbohnen, Peperoni, Thai Basilikum, Chili, Knoblauch, grünen Langbohnen und grünem Pfeffer
- 264 **Ped „SIDA THAI“** ^{e,f} 15,90
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** 14,50
Gebackenes Rotbarschfilet in süß-saurer Chili-Sauce, roten Peperoni und Thai-Basilikum
- 272 **Pla Schu Schi** (Rotbarsch) 14,50
Knusprig gebackenes Rotbarschfilet in Rotem Thaicurry mit Kokosmilch, Basilikum, Peperoni und Limonenblatt-Streifen
- 273 **Pla Schu Schi** - als ganze Fisch - (Dorade 500 – 600 gr): 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, frischen Mangostreifen, Koriander, Tomaten und Zwiebeln

MEERESFRÜCHTE

die Hauptgerichte werden mit Jasminreis serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 280 | Thalé Phad Nam Prik Pao
Gebratene Meeresfrüchte mit Chilipaste, Zwiebel, Paprika und roten Peperoni | 15,50 |
| 281 | Gung Phad Prik Tai Damm
Riesengarnelen mit geröstetem Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, grünem und schwarzem Pfeffer | 16,90 |
| 282 | Gung Gratiem Prik Tai
Gebratene Riesen-Garnelen mit geröstetem frischen Knoblauch, verschiedenem Gemüse und schwarzem Pfeffer | 16,90 |
| 283 | Tom Yam Thalé „SIDA THAI “
Große Suppe des Hauses mit Tintenfisch, Garnelen, Fischfilet und Muscheln, mit Galangawurzel, Zitronengras, Tomaten, Champignons und Koriander | 16,90 |
| 284 | Gung Sam Rod
gebackene Riesengarnelen, Spezial-Thai-Sauce (Sauce der drei Geschmäcke), Choi-Sam, Broccoli und Sesam | 16,90 |
- (Schauen Sie bitte auch bei den Thai-Curry Gerichten sowie den Spezialitäten des Hauses)

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) | 4,50 |
| 292 | Gekochte Banane in Kokosmilch und Sesam | 4,90 |
| 293 | Gebackene Ananas mit Honig und Bourbon-Vanille Eiscreme | 4,50 |
| 294 | Gebackene Banane und Ananas
mit Honig und Bourbon-Vanille Eiscreme | 4,90 |
| 295 | Zwei Eiskugeln Vanilleeis | 3,90 |

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

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, erfüllen wir diese - soweit möglich - bei entsprechenden Zusatzkosten.
Fragen Sie bitte unsere Servicekräfte nach der Höhe der jeweiligen Zusatzpreise.