

GERICHTE MIT ENTE

E1 Ped Pad Khii Mau – *torkelnde Ente*
knusprig gebratene Entenbrust mit Chili, Knoblauch, frischem grünem Pfeffer, Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert mit krapau – Basilikum und unterschiedlichen Sojasoßen
pro Gericht 10,50 EUR

E2 Ped Grob Raad Phrig Naam Makhaam – *sauer macht lustig*; knusprig gebratene Entenbrust auf einem knackigem Gemüsebett, köstlich verfeinert mit frischem Chili, Knoblauch, Tamarinde und Koriander
pro Gericht 10,50 EUR

E3 Gäng Kur Ped – *Ente unter Palmen*
knusprige Entenbrust in cremiger Kokosnußmilch mit rotem Curry, Bambus, frischer Ananas, Litchi und verschiedenem Gemüse, abgeschmeckt mit horapa – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

E4 Gäng Khiau Waan Ped – *leckere Entengrütze*
knusprige Entenbrust in cremiger Kokosnussmilch mit grünem Curry, Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert mit horapa – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

E5 Gäng Bpah Ped – *Dschungelcurry*
knusprige Entenbrust in roter Currysoße mit Bambus, krachai (Fingerwurz), Rettich, Buschbohnen und Paprika, verfeinert mit horapa – Basilikum und grünem Pfeffer
pro Gericht 10,50 EUR

E6 Ped Grob Pad Krapau – *knusprig pikant, fast wie im Schlaraffenland*; knusprige Entenbrust auf Bambus und verschiedenem Gemüse angerichtet, abgerundet mit Chili, Knoblauch und krapau – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

E7 Ped Grob Pad Phrig Gäng Däng – *heiße Küsse aus der Stadt der Engel*; knusprige Entenbrust mit rotem Curry, Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert mit frischer Kafirlimette und krapau - Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

E8 Ped Grob Pad Krapai Hed Hom – *Feuer für den inneren Ofen*; knusprige Entenbrust in krapai (scharfe Chilipaste) mit verschiedenem Gemüse und hed hom Pilzen, fein abgeschmeckt mit unterschiedlichen Sojasoßen
pro Gericht 10,50 EUR

E9 Priau Waan Ped – *der Klassiker unter den Gerichten*
knusprig gebratene Ente in einer süß sauren Soße mit frischer Ananas und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 10,50 EUR

Alle Gerichte von B1 bis F7 werden mit einer Portion Reis serviert, wahlweise auch mit Bami Nudeln zu einem Aufpreis von 1,50 EUR

GERICHTE MIT FISCH

F1 Gung Pad Pak Hed Hom – *ein königlicher Genuß*
in Knoblauch gebratene Garnelen gebettet auf verschiedene Gemüsesorten und hed hom Pilzen, fein abgeschmeckt mit weißem Pfeffer und unterschiedlichen Sojasoßen
pro Gericht 10,50 EUR

F2 Gung Sod Pad Khii Mau – *beschwipste Garnelen*
in Knoblauch, Chili und Shrimpspaste gebratene Garnelen mit Bambus und verschiedenem Gemüse, köstlich verfeinert mit frischem grünem Pfeffer, Zitronengras und krapau – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

F3 Gung Pad Naam Makhaam – *schlecht gelaunte Genossen*; Garnelen gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, verschiedenem Gemüse und frischer Tamarindensoße, geschmacklich abgerundet durch jungen Koriander und Sojasoßen
pro Gericht 10,50 EUR

F4 Panäng Gung Sod – *Gemüseteller auf thailändische Art*
Garnelen gebraten in panäng (eine Art des roten Thai – Currys) mit cremiger Kokosnußmilch und verschiedenem Gemüse, köstlich verfeinert mit Erdnüssen und horapa – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

F5 Gung Gab Plaa Müg Pad Khiau Waan – *...kann genießen Sünde sein...*
Garnelen und Tintenfisch (fein geschnitten) in grünem Curry gebraten mit verschiedenem Gemüse, fein abgeschmeckt mit horapa – Basilikum und unterschiedlichen Sojasoßen
pro Gericht 10,50 EUR

F6 Gung Gab Plaa Müg Pad Phed – *eine feurige Harmonie zwischen den Früchten der Meere*; Garnelen und Tintenfisch (fein geschnitten) in einer pikanten Shrimpspaste gebraten, hinzu kommen frischer Chili, Knoblauch, krachai (Fingerwurz), grüner Pfeffer und verschiedenes Gemüse, herrlich aromatisiert mit frischer Kafirlimette und horapa – Basilikum
pro Gericht 10,50 EUR

F7 Plaa Grob Raad Phrig Sesam – *knuspriger Fisch bringt Genuß auf den Tisch*; in einem Teigmantel knusprig gebratenes Seelachsfilet, gebettet auf verschiedenem Gemüse, darüber wird eine leicht süßlich schmeckende Soße mit Sesamtopping gegeben
pro Gericht 10,50 EUR

Alle Gerichte von B1 bis F7 werden mit einer Portion Reis serviert, wahlweise auch mit Bami Nudeln zu einem Aufpreis von 1,50 EUR

UNSERE KLASSIKER

Nr. 1 Pad Thai Original; gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, Schweinefleisch, getrocknete Garnelen, thailändischem Gemüse und Erdnüssen
pro Gericht 7,50 EUR

Nr. 2 Pad Thai Vegetarisch; gebratene Reismudeln mit Ei, Tofu, thailändischem Gemüse und Erdnüssen
pro Gericht 6,50 EUR

Nr. 3 Khao Pad Phag; gebratener Reis mit Ei und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 5,90 EUR

Nr. 4 Khao Pad Muu rüü Nüa rüü Gai; gebratener Reis mit Ei, wahlweise mit Schweinefleisch, oder Rindfleisch, oder Hühnerbrust und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 6,90 EUR

Nr. 5 Khao Pad Phag Ped; gebratener Reis mit Ei, knusprig gebratener Entenbrust und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 8,90 EUR

Nr. 6 Pad Bami Phag; gebratene Weizennudeln mit verschiedenem Gemüse
pro Gericht 4,50 EUR

Nr. 7 Pad Bami Muu rüü Nüa rüü Gai; gebratene Weizennudeln wahlweise mit Schweinefleisch, oder Rindfleisch, oder Hühnerbrust und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 5,90 EUR

Nr. 8 Pad Bami Ped; gebratene Weizennudeln mit knusprig gebratener Entenbrust und verschiedenem Gemüse
pro Gericht 7,90 EUR

Nr. 9 Pho Pia - *ein gesunder Snack für zwischendurch*; selbstgemachte Frühlingsrollen mit Glasnudeln und verschiedenes Gemüse in einem Teigmantel knusprig gebraten, dazu süße Chilisoße
5 Stück 4,50 EUR

Nr. 10 Tom Yam Gung - *das Nationalgericht Thailands*; Garnelen in einer pikanten Suppe mit Champignons; Kafirlimette, Zitronengras, frischer Koriander und Zitronensaft geben das erfrischende Aroma
pro Gericht 7,90 EUR

Nr. 11 Khai Dschiau - *gerne auch als Beilage serviert*
original thailändisches Omlett mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Sojasoße
pro Gericht 4,50 EUR

Nr. 12 Somtam Thai - *der Scharfmacher schlechthin*
Salat, bestehend aus knackigen Papaya – und Möhrenstreifen mit Erdnüssen, verfeinert durch frischen Zitronensaft, Chili und Knoblauch
pro Gericht 7,90 EUR

Nr. 13* Somtam Thai Muu rüü Nüa rüü Gai; köstlich mariniertes Schweinefleisch, oder Rindfleisch, oder Hühnerbrust mit Knoblauch, Pfeffer, verschiedenen Sojasoßen und Korianderwurzel, cross gebraten und in Streifen geschnitten, dazu einen Somtam Salat
pro Gericht 8,90 EUR

Nr. 14* Somtam Thai Ped Grob; knusprig gebratene Entenbrust mit einem Somtam Salat
pro Gericht 9,90 EUR

Nr. 15* Laab Muu rüü Nüa rüü Gai - *eine Spezialität aus dem Norden Thailands*; gebratenes Schweinefleisch, oder Rindfleisch, oder Hühnerbrust in Streifen geschnitten, gewürzt und vermischt mit frischem Chili, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, gerösteten Reiskörnern, Zitronensaft, frischem Koriander und wahlweise mit frischer Pfefferminze
pro Gericht 8,90 EUR

* Nr. 13, 14 & 15 nicht mit Tofu erhältlich

NAYANA'S

THAILÄNDISCHE KÜCHE



Speisekarte und mehr - auch im Internet!

www.nayanas-thailändische-küche.de

**GERNE NEHMEN WIR IHRE
VORBESTELLUNG ENTGEGEN**

Tel.: 02359 / 50 90 130

Mobil: 01 63 / 26 59 039

Neue Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag: 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr

Mittwoch & Sonntag: 17:00 - 21:00 Uhr

Donnerstag & Freitag: 11:00 - 21:00 Uhr durchgehend

Samstag ist Ruhetag.

NAYANA'S THAILÄNDISCHE KÜCHE
Friedrich-Ebert-Straße 235 | 58566 Kierspe

Genügend Parkplätze vor dem Haus!

Speisekarte: Stand Mai 2023

UNSERE SCHÄRFE-AMPEL!

Die thailändische Küche verwendet **traditionell** verschiedenste Gewürze und besitzt eine **milde Grundschärfe**. Für den authentischen Geschmack kann auf diese Grundgewürze jedoch nicht verzichtet werden. Mit unseren **Chili-Symbolen** möchten wir Ihnen einen unverbindlichen Anhaltspunkt für den Schärfegrad der Speisen anbieten. Wegen individueller Wahrnehmung natürlich ohne Gewähr!



gelb = mild
„mai phed“



orange = mittelscharf
„phed nit noi“



rot = sehr scharf
„phed mag“

**Wir wünschen Jar Lönn AHAAN!
GUTEN APPETIT!**

Übrigens; unser Essen enthält keine Geschmacksverstärker.

SUPPEN

A1 Gäng dschüüd muu sab – leicht, lecker & sehr bekömmlich
klare Suppe mit Schweinehackbällchen, Glasnudeln, Chinakohl, Lauchzwiebel, Zucchini und knackigen Sojasprossen, verfeinert mit Knoblauch und frischem Koriander **pro Gericht 5,90 EUR**

A2 Bami Gab Luug Tschin – Nudelsuppe nach Art des Hauses
Weizennudeln in einer kräftig gewürzten Suppe mit luug tschin (Schweinebällchen), Lauchzwiebel und knackigen Sojasprossen, köstlich verfeinert mit frischem Koriander und cross gebratenem Knoblauch **pro Gericht 5,90 EUR**

A3 Tom Khaa Gai – galante Kokosnußsuppe
Hühnerbrust in cremiger Kokosnußmilch mit Champignon; khaa (Galant), Kafirlimette und frischer Koriander sorgen für ein erfrischendes Aroma **pro Gericht 5,90 EUR**

DESSERT

G1 Phonlamaai Tood – Obsteller
frische Banane, Ananas und Litchi in einem Teigmantel knusprig gebraten, mit Honig serviert **4,50 EUR**

G2 Phonlamaai Horgab Eitim – Obstrolle
frische Banane, Ananas und Litchi in einem Teigmantel knusprig gebraten, dazu Vanilleeis **5,50 EUR**

Hallo Vegetarier:

sämtliche Fleischgerichte,
mit Ausnahme von Nr. 13, Nr. 14 und Nr. 15,
sind auch mit Tofu erhältlich!

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

B1 Muu Pad Phrig – etwas scharf, wenn man darf
Schweinefleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, Bambus und verschiedenem Gemüse, geschmacklich abgerundet mit frischem Koriander, fein abgeschmeckt mit unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

B2 Muu Pad Phrig Gäng Däng – sau scharfes Schwein
gebratenes Schweinefleisch mit rotem Curry, Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert mit frischer Kafirlimette und horapa – Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

B3 Muu Pad Khing – Fitnessteller
Schweinefleisch gebraten mit Knoblauch, frischem Ingwer und verschiedenem Gemüse, fein abgeschmeckt mit jungem Koriander, weißem Pfeffer und unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

B4 Piau Waan Muu – Schweinchen auf Urlaub
gebratenes Schweinefleisch in einer süß-sauren Soße mit frischer Ananas und verschiedenen Sorten an knackigem Gemüse **pro Gericht 8,50 EUR**

B5 Khao Pad Phrig Phau Muu – gebratener Reis Spezial
Reis, gebraten in einer süßlich scharfen Chilipaste mit Schweinefleisch, Knoblauch, knackigem Gemüse und weißem Pfeffer, dazu werden frische Gurken gereicht **pro Gericht 8,50 EUR**

B6 Muu Sab Pad Thua Ngoog – ein leichter Gaumenschmauß für jedermann;
Schweinehackfleisch gebraten mit frischen Sojasprossen, Bambus, Lauchzwiebeln und Paprika, abgeschmeckt mit weißem Pfeffer und unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

B7 Muu Tood Sam Rod – begossenes Schwein – oh, wie fein
in einer hauseigenen Marinade eingelegtes Schweineschnitzel, paniert gebraten, in Streifen geschnitten und gebettet auf verschiedenem Gemüse, darüber wird eine pikante Soße aus frischem Chili, Knoblauch, Tamarinde und Koriander gegeben **pro Gericht 8,50 EUR**

Alle Gerichte von B1 bis F7 werden mit einer Portion Reis serviert, wahlweise auch mit Bami Nudeln zu einem Aufpreis von 1,50 EUR

GERICHTE MIT HÜHNERFLEISCH

C1 Gai Pad Khii Mau – scharfe Hühnerbrust macht Gaumenlust;
Hühnerbrustfilet gebraten mit frischem Chili, Knoblauch, jungem grünem Pfeffer und verschiedenem Gemüse, fein abgeschmeckt mit krapau – Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

C2 Gai Grob Pad Pak Rad Naam Jim Tur – Wellness für den Geschmack;
Hühnerbrust in einem Teigmantel knusprig gebraten und angerichtet auf verschiedenem Gemüse, darüber wird eine leicht süßlich schmeckende Erdnußsoße gegeben **pro Gericht 8,50 EUR**

C3 Gai Tom Sapparod – kleine Schwester von Tom Khaa Gai
Hühnerbrust in cremiger Kokosnußmilch mit frischer Ananas, Möhren und Zwiebeln; khaa (Galant), kammin (Kurkuma), Zitronengras und junger Koriander sorgen für ein herrliches Aroma **pro Gericht 8,50 EUR**

C4 Gai Pad Met Ma Muang – Genuß mit Nuß
gebratene Hühnerbrust mit verschiedenem Gemüse und Cashwekernen, verfeinert mit weißem Pfeffer und unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

C5 Gai Pad Khing – erweckt den Tiger in Dir
gebratene Hühnerbrust mit Knoblauch, Zwiebel, hed hoonoo (Wolkenohr-Pilz) und verschiedenem Gemüse; frischer Ingwer und weißer Pfeffer geben dem Geschmack die nötige Power **pro Gericht 8,50 EUR**

C6 Pad Wun Sen – Freude und Spaß mit der "Nudel aus Glas"
gebratene Glasnudeln mit Ei, Hühnerbrustfilet, Bambus, Paprika, Lauchzwiebeln und knackigen Sojasprossen, fein abgeschmeckt mit unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

C7 Gai Pad Krapau – anregend scharf
Hühnerbrust scharf angebraten mit Chili, Knoblauch, Bambus und verschiedenem Gemüse, köstlich abgerundet mit krapau – Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

C8 Gai Pad Phed – herzlich aber herzlich
Hühnerbrust im rotem Thai-Curry angebraten mit Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert mit krachai (Fingerwurz), Kafirlimette und horapa – Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

C9 Gäng Ped Gai – stets eine Verführung wert
Hühnerbrust in cremiger Kokosnußmilch mit rotem Curry, Bambus und verschiedenem Gemüse, fein abgeschmeckt mit horapa Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

GERICHTE MIT RINDFLEISCH

D1 Nüa Pad Phrig Thai Sod – geschmackliche Reise in den Süden Thailands;
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, krapai (Shrimpspaste) und verschiedenem Gemüse, geschmacklich abgerundet durch frischen grünen Pfeffer, Zitronengras und Koriander **pro Gericht 8,50 EUR**

D2 Nüa Pad Boccoli Gab Hed Hom – ein angenehmes Vergnügen;
Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Zwiebeln, knackigem Broccoli und hed hom Pilzen, köstlich verfeinert mit unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

D3 Nüa Pad Samun Phrai – ein Gruß aus dem thailändischen Kräutergarten
Rindfleisch gebraten mit Chili, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Kafirlimette, krachai (Fingerwurz), horapa – Basilikum und verschiedenem Gemüse **pro Gericht 8,50 EUR**

D4 Nüa Pad Naam Phrig Phau Hed Hom – eine Spezialität aus dem Herzen Thailands;
gebratenes Rindfleisch in einer süßlich scharfen Chilipaste mit verschiedenem Gemüse und hed hom-Pilzen **pro Gericht 8,50 EUR**

D5 Gäng Khiau Waan Nüa – Rind in grün bringt den Magen zum glühn;
Rindfleisch in cremiger Kokosnußmilch mit grünem Curry, Bambus und verschiedenem Gemüse, verfeinert durch horapa – Basilikum **pro Gericht 8,50 EUR**

D6 Nüa Tood Krathiem Phrig Thai Sod – Rind mit Foffo
Rindfleisch fein angebraten mit Knoblauch, jungem grünen Pfeffer und verschiedenem Gemüse, abgeschmeckt mit unterschiedlichen Sojasoßen und frischem Koriander **pro Gericht 8,50 EUR**

D7 Nüa Mak Pad Phag – erweckt die Lebensgeister
in einer hauseigenen Marinade eingelegtes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch und verschiedenem Gemüse, köstlich verfeinert mit Erdnüssen, schwarzem Pfeffer und unterschiedlichen Sojasoßen **pro Gericht 8,50 EUR**

D8 Gäng Massaman – Kartoffel mal anders
Rindfleisch und Kartoffeln in cremiger Kokosnußmilch mit gelbem Curry; Zimt, Sternanis, Kadamon, Galant, Zitronengras und Koriander geben den speziellen Geschmack, wahlweise auch mit Erdnüssen zubereitet **pro Gericht 8,50 EUR**

Alle Gerichte von B1 bis F7 werden mit einer Portion Reis serviert, wahlweise auch mit Bami Nudeln zu einem Aufpreis von 1,50 EUR