



Chiang Mai

THAI-SALATE

Der bekannte Papaya Salat kommt aus dem Isaan im Nordosten und wird dort mit einer sehr scharfen Fischsoße gegessen.

Es gibt ihn aber auch in einer milderer Variante mit gerösteten Erdnüssen (Som Tam Thai #13)

- Nr.# 10 **YAM NÜA** (ยำเนื้อ) **7,50 €**
 Rindfleischsalat aus gebratenem und leicht gehackten Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Chili, Minze, Thai-Koriander, Lemondressing (**sauer-scharf**)
- Nr.# 11 **YAM WUNSEN** (ยำวุ้นเส้น) **7,50 €**
 Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Thai-Koriander, Minze und Lemondressing (**sauer-scharf**)
- Nr.# 12 **YAM TALE** (ยำวุ้นเส้นทะเล) **7,90 €**
 Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Peperoni, Thai-Koriander, Minze und Lemondressing (**sauer-scharf**)
- Nr.# 13 **SOM TAM THAI** (ส้มตำไทย) **7,90 €**
 Frischer grüner Thai-Papayasalat mit verschiedenen Gemüse, Chili-Zitronendressing, gehackten Erdnüssen, Knoblauch und frischen Kräutern (**scharf oder leicht scharf**)

