

# THAI-SALATE



Chiang Mai

*Der bekannte Papaya Salat kommt aus dem Isaan im Nordosten und wird mit einer sehr scharfen Fischsoße und Krebs gegessen (auf Anfrage möglich)*

*Sie bekommen ihn aber auch in eine milderer Variante mit gerösteten Erdnüssen (Nr.13 Som Tam Thai)*

Nr. 10 **YAM NŪA** (ยำเนื้อ) 8,50

Rindfleischsalat aus gebratenem und klein geschnittenem Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Chili, Minze, Koriander und Lemondressing (scharf oder leicht scharf)

Nr. 11 **YAM WUNSEN** (ยำวุ้นเส้น) 8,50

Glasnudelsalat mit gehacktem Schweinefleisch (wahlweise Huhn), Zwiebeln, Gemüse, Koriander, Minze, Chili und Lemondressing (scharf oder leicht scharf)

Nr. 12 **YAM TALE** (ยำวุ้นเส้นทะเล) 8,90

Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Peperoni, Koriander, Minze, Chili und Lemondressing (scharf oder leicht scharf)

Nr. 13 **SOM TAM THAI** (ส้มตำไทย) 8,90

Papaya Salat aus fein gehobelter grüner Papaya mit Bohnen, Tomaten, Salat, Chili-Zitronendressing, gehackten Erdnüssen, Knoblauch und frischen Kräutern (scharf oder leicht scharf)

